

# Slow Fooder's Story File \*14

Feature  
article

## 天日煮干し

文●金丸弘美  
Hiromi Kanamaru

写真●阿部雄介  
Yusuke Abe



飯高さんの工場は、九十九里浜のすぐそばにある。イワシ漁の伝統については、いわし博物館（☎0475-76-4117）で詳しい展示がなされている。



# 日の出の 海の 二人三脚

千葉県・九十九里町で

天日干しの煮干しを作る飯高さん一家。

彼らを紹介し、工場まで案内してくれたのは、

千葉産直サービスの富田さん。

とにかく、今も現役の先代・飯高さんは

イワシの漁を追いかけて、

工場にはほとんどいないのだという。

しかしそれは、工場は息子の康弘さんに、

また我々の案内や品質の見極めは富田さんに任せた、  
という信頼が為せるワザなのである。

「イワシは体にいい。この千葉から、昔ながらの天日干しの煮干しを、お願いして作ってもらうようになりました。もう20年近くになります」というのは、株千葉産直サービスの富田捷治さん。

アーたちの波乗り的大海として知られるが、実はイワシの産地として、長い歴史をもっている。イワシ漁がもともち栄えたのは元禄時代。イワシは、藍や綿花の肥料として重宝されたという。飯高家が、加工業として創業したのは大正元年。その前は地引き網をしながら、傍ら加工を営んでいたという。飯高康弘さんは4代目にあたる。加工は康弘さんの両親と、研修生2名という、まったくの家族経営だ。

富田さんは、千葉県産の逸品を通販や共同購入の団体などに販売している。

天日干しの煮干しを製造するのは、九十九里浜にある飯高康弘さん(28)一家である。

九十九里浜は、現在はサーフ

ほとんどは機械による冷風乾

## 世界の食の祭典『サロネ・デル・グスト』2002年概要

スローフード協会では2年に1度、世界中のスローフード精神溢れる食材を一堂に集めた食の祭典「サロネ・デル・グスト (Salone del Gusto)」を行っている。その第5回が2002年10月24日～28日に行われることが決定した。場所はイタリア・ピエモンテ州の州都チューリン。期間中には「スローフード・アワード (Slowfood Award)」の授与式や「絶滅」の危機に瀕している品種・食材・技術を守っていく一大プロジェクト「味の箱船とプレシディア (The Ark of Taste & Presidia)」など、様々なイベントが行われる。世界中の生産者・業者らのブース出展もあり、まさに食に彩られた5日間になることが予想される。



ブース出展には規定さえ満たせば誰でも参加できる。もちろん日本からの参加も問題ない。興味のある方は、「ニッポン東京スローフード協会」事務局 (☎03-3549-1011)、もしくはホームページを参照のこと (URL: <http://www.nt-slowfood.org>)。

## オーガニック日本酒とキムチのタベ

2001年12月12日、東京・新宿区の「風の舞う広場」において、スローフード協会会員の鷹嘴雄氏が理事を務める日本農林規格 (JAS) 登録認定機関・特定非営利活動法人 ASAC (エイサク) 主催のパーティが催された。内容は JAS 有機認定証書の授与式と、翌日より東京ビッグサイトにて開催された「Bio Fach Japan」への出展記念。この日、JAS 有機認定を受けたのは、韓国、(株) 康林農園の有機 Kimchi (キムチ) と秋田県、(株) 齋彌酒造店の純粋「甘酒」とオーガニック日本酒「純米吟醸・雪の茅舎」。パーティでは蔵出し直後の日本酒とキムチ、また体にやさしい雑穀料理を楽しみ、改めて有機食品の美味しさを実感できる会となった。

写真左：鷹嘴雄氏 右：(株) 齋彌酒造店会長の齋藤純四郎氏

## “古くて新しい” 穀物ごはんレシピ集

東京・南青山のレストラン「食のギャラリー612」を中心に料理教室や蓼科ではファームも楽しんでいるたなかれいこ氏。スローフード協会会員でもある彼女の最新刊『穀物ごはん』が1月22日に発売された (発行：雄鶏社 1200円)。穀物という古くて地味な印象を持つ人もいると思うが、ライフスタイルプロデューサーでありCMスタイリストの経験もあるたなか氏にかかるとシンプルで、しかもポップな“New Basic Food”に変身する。忙しい人でも素早く簡単に作れるレシピばかりを集めた本作は、日本人本来の食生活の姿を新鮮に蘇らせてくれる。

問い合わせ：(株) 雄鶏社 ☎03-3268-3101



## Welcome Slow Fooder !

「ニッポン東京スローフード協会」は、イタリア・スローフード協会、そして「ソトコト」と協力し、日本におけるスローフード運動を展開しています。スローフードに関するご意見、ご参加を希望される方は、ぜひ下記までご連絡ください。お待ちしております！

〒104-0045 東京都中央区築地7-5-11 ソトコト編集部内「スローフード協会」担当宛 <http://www.nt-slowfood.org>



不耕起栽培はその名の通り、田んぼを耕さないでお米を作る農法。田植えも前年の稲が刈られたままの状態で行う (写真上)。すると前年の稲の影響で非常に強い根を張り、台風でも倒れない丈夫な稲ができる (写真中・左側が不耕起栽培の稲の根。右側の慣行農法の田んぼで育ったものより大きく力強い)。ガンなどの鳥はなぜか不耕起栽培の田んぼだけに集まってくる (写真下)。

かってきた。さらに鳥の糞で肥料の成分のリン酸が高くなることや、雑草が減ることなどもわかり、これまでの化学肥料や除草剤といった農薬を使用せず、うまく自然の摂理を利用してできる恒久的な自然循環型農業ができるなどといった側面も解明されはじめたのである。

冬期湛水水田は、生物相を豊かにし、共生できる農業としてにわかに注目を集め始めた。

郡山で不耕起栽培に取り組む中村和夫さん夫妻。



不耕起栽培によって作られたお米は、千葉市の「日本の水田を守る会」で申し込むことができる (☎043-238-1408)。自然の力で丈夫に育ったお米の味をぜひ、試してみてください。

