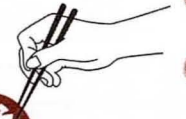


連載

金丸弘美の

食と地域の旅日記



(上) 参加者に大好評だった試食会
(右) 料理の一つ「ウィンナー シュニッテル」



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「幸福な田舎のつくりかた／地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす」(学芸出版)「実践 田舎力、小さくとも経済が回る」(のつ法則) (NHK出版新書) など多数。

45 山口県長門市

「食のワークショップ」

山 山口県長門市で、食のワークショップが実現した。「長門市成長戦略会議」で議論され、議会決定の上で行動計画としてまとめ、実施されたものだ。

会議は現地視察を踏まえて、山口大学経済学部・内田恭彦教授や大西倉雄市長、副市長、部課長、JA、漁業連、観光協会など横断連携で行われた。長門市の温泉、観光、まちづくり、食の振興などを再度見直し、地域全体の新たな時代にあった活性化を目的としている。

食のワークショップでは、地元食材の高付加価値化を目指そうと、12種類の食材の持ち味や食べ方、料理方法などを徹底的に明らかにする

「テキスト化」に取り組み、そこから料理展開をすることで、食の情報発信を具体化する。食材の歴史から収穫法、旬、収量、品質、品種、栽培法、漁獲量、栄養価、料理法までをテキストにまとめれば、発信力が高まるばかりか、商談やプロモーションもやりやすくなる。また、ブランド化、食品偽装防止にもつながる。

料理の指導にあたったのは料理家の馬場香織さん。地元産の食材をもとに料理レシピを作成。これを2日間、長門市の調理室を借り切って、漁業者や農家、学校給食の栄養士などの女性陣、それに安倍昭恵さん(首相夫人)も参加しての調理が行われた。新たな加工方法、料理を体験して学んでもらい、地域にノウハウを形成することがねらいだ。

使われた食材は、自然棚田米、キジハタ、イカ、サワラ、マダイ、ヤズ、ナス、白オクラ、長門ユズキチ(柑橘)、長州ながと和牛、長州黒かしわなど、市の特産品。料理にあたり、最も大切なのは醤油、みりんなどの基本調味料だ。そこで、長門の素材を活かすためにも、いい調味料の選定と見分け方から行われた。

出来上がった料理は、ヤズと大根の煮物、ヤズの焼き漬け、イカ飯、

ウィンナーシュニッテル、剣先イカの Pasta パエリア、鯛のカルパッチョ、さわらの蒸しもの、さわらの味噌漬け、さわらの酢め、おくらスープ、クスクス白オクラサラダ、キジハタのピンクソース、キジハタの昆布占め、キジハタの揚げあんかけ、焼き茄子のおひたし、長州長門牛ひき肉サモサ、豚三枚肉の大蒜ソース、凉拌茄子、野菜のゼリー寄せ、中華冷製鶏、煮豚、鶏鍋、長州黒かしわ照り焼き、チキンの柚子きち煮などおよそ30品目。

試食会は、大西市長を始め市議会議員など80人が参加して行われた。市長は、「このままでレストランができる」と絶賛した。

食品加工の男性からは「自分たちも加工品を作っているが、食材の基本から学んだのは初めて。今後に活かしたい」。漁業関係の女性からは、「ヤズがつまれになるとこんなに美味しく食べられるなんて目からウロコ。今日にでも父ちゃんに食べさせたい」。他にも、「食による地域おこしの可能性大。魅力ある素材があり今後の広がりが楽しみ」「同じ素材で何種類も料理ができて驚き」「長門の食の豊かさを実感」などの感想が寄せられ、大好評だった。