



## 猪、長芋、ワサビなどから 華麗な料理誕生

金丸弘美  
食総合プロデューサー

鳥取県倉吉市で2025年3月4〜5日、食のワークショップを開催していただいた。地元ならではの食材「ねばりっこ（長芋）」「ジビエ（猪）」「ワサビを中心に、特産の「ほし柿」、「大豆（神のつぼみ）大豆水煮）」など組み合わせ料理を作るというもの。料理は20種類もでき、華やかで味わいも豊かで、参加メンバーでの食事は至福のひとときとなり大好評だった。なにせ地味そうに見えた長芋、食べたことがない猪肉などが、見事な料理となりずらりと並んだからだった。

猪は「猪肉のシェパードパイ」、「猪肉の肉煮込みうどん」、「猪肉の肩ロース煮込み」、「猪肉の叉焼」、「猪肉の三枚肉のニンニクソース」、「猪肉の酒かす漬け」、「炒芦菜猪」（猪肉とセロリの炒めもの）」に。ねばりっこは「干し柿きんとん」、「わさび醤油漬け」、「わさび丼」、「羊かん」、「八方とろろ」。わさびは「さき身のわさびピカタ」、「わさびドレッシングサラダ」、「ニジマスのステーキ」、「ニジマスとワサビと白ネギのあえも」。大豆は「大豆のディップ」などになった。

なかでも驚嘆したのは、肩ロース猪肉に切れ目を入れプラムを挟み塩胡椒し糸で巻き、オリーブオイルを入れ肉を炒めたものを、玉ねぎ、人参、リンゴジュース、クローブ、ベイリーフ、タイムを入れ猪肉が柔らかくなるまで煮た「猪肉の肩



華やかな料理になった「ニジマスのステーキ」

ロース煮込み」。こんな極上の肉料理に猪がなるのというほどの絶品の美味さ。

ねばりっこの皮をむき薄切りにし酢水に漬け洗い、軟らかく煮て、プロセッサードつぶし、それを寒天（水に一晩入れふやかし火を入れたもの）に入れ、砂糖を少々加えたものを、菊を散らした流し箱に入れ冷やし固め取り出し、それを切つて並べた「ねばりっこの羊かん」。綺麗で可愛らしく上品で甘くぷりぷりとした食感が口内を幸せに包む。羊羹の中の黄色い菊の花がうつすらと浮かび

あがるように見え  
て愛くるしい。

塩胡椒したニジマス焼いて、バター、小麦粉を入れて火を入れブイヨンで伸ばし、すりおろしたわさびをたっぷり入れた「ニジマスのステーキ」。小さな食用花が上に飾られ、紫、薄紫、薄紅の花弁に黄色の雄しべ雌しべが彩り鮮

食のワークショップ参加の方々。  
前列中央が馬場香織さん



「ねばりっこ」は、平成17年に鳥取県園芸試験場育成の新品種として導入されたもの。粘りが強くアクが少なく果肉が白く緻密ちみつなのが特徴。「日本猪牧場」の徳岡さんは、嫁いできて、義父の猪精肉の販売と紹介の仕事を手掛けるようになった。が、最初は、猪は臭くて嫌だと思っていたのだそう。ところが捕獲から敏速な解体処理まで、衛生管理された施設、正確な技術で上質な精肉になることを知る。ジビエの評価

は高い。市・県・国もジビエを推奨している。しかし充分に知られていないこともあり多くの人に広めたいとワークショップに参加したという。わさびは、標高1792mの大山だいせんから流れる清流の中で栽培されている。青々としたワサビの葉がひろがり自然との風景の調和が素晴らしく圧倒された。しかし地元では、あまり食べられていない。新たな食べ方を広げたいという要望もあつた。料理指導に料理家の馬場香織さんを推薦。これまで何度もワークショップをご一緒させていただいて、その活動が今回も繋がった。嬉しさもひとしおだった。馬場さんとは、ZOOMで現地と会議をし、メインの食材を馬場さんに送りレシピを作ってもらい、当日、東京から入り現場に臨むという形がとられた。

調理実習室には調理台が4つあり、そこに3〜4名が入り、馬場香織さん作成のレシピが、各班に4つほど渡されて馬場さんの指導のもとに料理を作る。馬場さんは、調理台をくるくるめぐり丁寧にアドバイスをし、自らも料理を手掛けながら、ときに、皆さんに味見をしてもらい仕上げていく。みんなが実際に料理を作る。1日目は仕込み、2日目は関係者を招いてのお披露目。

このワークショップ開催のきっかけは知り合いから紹介された小田急電鉄株式会社からだ。2023年1月、倉吉市と小田急電鉄が包括連携協定を締結。目的は地域価値創造型人材の創出を基軸に持続的なまちづくりへの推進。その中で農業振興のアドバイスを求められたのだ。早速、現地に赴き、主要産物の梨、スイカ、わさびなどの農家の現場、猪の精肉工房を視察させていた。いずれも農業の大きな力となっている。そこで食のワークショップを提案したところ地元の方のプロジェクトで見事に形にしてくださった。

やか。ニジマスの横には野菜サラダが添えられて華やかなこと。料理に使われた食用の花や、ほかの食材は、近所のスーパーで手に入るものばかり。それだけに料理をされた方たちの感激もひとしおだった。「レストランを何軒もはしごしたみたい!」「美味しかったです。胃袋の容量が足りませんでした」「生産者のお話を聞け、とてもいい機会となりました」など、嬉しい感想が寄せられた。会場は、倉吉市の地区公民館「上灘かみなコミュニティセンター」内の調理実習室。農業や食に携わる女性13名が参加し料理を手掛けてくださった。しかもメンバーを代表して、ねばりっこの農家・堀本良子さん、猪肉の精肉を手掛ける工房「日本猪牧場」徳岡遙さんが、料理披露の前に食材をパワーポイントで紹介するという趣向。食に対する思いも伝わり、料理をさらに輝かせて見せてくれた。