楽しい体験タイ！

第7回のテーマは「食」

ードっていしいナ

「みんな、ハンバーガーなどのファストフードは好き？　じゃあ、『スローフード』って聞いたことある？」「え、何それ。よく分からないけど、ゆっくり食事するってことかな」―第七回「楽しい体験タイ！」のテーマは「食」。阿蘇郡蘇陽町立馬見原小の五、六年生十四人と、芦北郡津奈木町立津奈木小六年生の十人が、地元の食材を使って郷土料理作りにチャレンジした。さあ、どんな料理ができるのかなー。

真剣です　真剣な表情でサトイモの皮を向く馬見原小の児童

◇　◇

津奈木小は、女子十人と担任の千々岩みどり先生が、総合学習で鍛えた腕で自慢の郷土料理づくりに取り組んだ。メニューは、海と山に囲まれた同町の自然から得られる食材を〝いいとこ取り〟した五品だ。

コノシロのつみれは、魚を包丁で細かく刻み、臭みを消すショウガを混ぜ込むのがミソ。「味が偏らないようによく混ぜないと。でも、冷蔵庫から出したばかりの魚が冷たいよー」

汁物に入れるゴボウは、見事な手付きでささがき。「うちではあまり料理しない。難しいけど、みんなでやると楽しいね」

「火の強さはこのくらいでいいですか」「もっと塩を入れても大丈夫ですか」。名人の白坂すが子さんに、児童たちの矢継ぎ早の質問が飛ぶ。

津奈木名物のとり飯が炊き上がる頃、コノシロのすり身のす

安全な食材求めスローフードにいきついた

スローフードの意義などについて話す金丸弘美さん

フリーライター　金丸弘美さんのお話

私の古里は佐賀県唐津市。「唐津くんち」という祭りの時は、お母さんたちが百―二百人分の料理を作ってもてなします。メニューはぶつ切りのツガニを入れて炊いたご飯、クジラの刺し身、アラの姿煮付けなど。その写真をイタリア・スローフード協会の副会長に見せたら、『おお、これぞスローフード！』と言われました。

スローフードって言葉を知っていますか？　地元にもともとある食材と料理を、みんなでゆっくり味わおうという考えです。一九八〇年代にイタリアで生まれ、今では世界四十五カ国、七万人が加盟。日本にも八つのスローフード協会があります。

日本では七〇年代に田んぼの周りをコンクリートでかこむ農業をいっぱい入れるようになりました。同じころ、アトピー性皮膚炎が問題化。私は、食べ物が変わったのが原因だと考えました。長持ちさせるために、防腐剤や着色料など添加物を使ったインスタント食品がたくさんでてきたし、農薬が体の中に入ってくるようになった。安全な食材を求めて全国の農家を取材して回るようになって、たどりついたのがスローフードなんです。

家が農業をやっている人いますか？　家でできた野菜はおいしいよね。大きいスーパーの野菜と食べ比べると、全く違うのが分かります。じゃあ、漁業をしている家の人は？　タチウオの刺し身、おいしいでしょう。刺し身って取れてすぐじゃないとできないんだよね。地元ならではの食材を、一番おいしい「旬」のときに食べる。これが大切なんです。

来週、イタリアで開かれる「スローフード・アワード」に招かれています。ワインやチーズを原料からきちんと作っている人たちを表彰し、応援しようというゆいになってしまいます。

皆さんもこれから家族や仲間で食事をする時に、「これはだれが、どんな畑で作ったのかな」などと考え、話し合いながら、ゆっくり味わって、楽しんでください。

集まりです。日本でも昔は味噌（みそ）、しょうゆを手作りしていました。一年から二年間も寝かせて、酵母の力で天然の香りやうまみを引き出す。大量生産だとそれがない。塩を足したり味付けした偽物のしょうゆになってしまいます。

◇金丸弘美（かなまる・ひろみ）氏　1952年、佐賀県唐津市生まれ。フリーライター、ニッポン東京スローフード協会設立発起人。農業や食材、環境問題などをテーマに取材、執筆活動を続けている。ライターズネットワーク代表。NPO法人「メダカの学校」理事。著書に「からだがよろこぶ自然食2002」、「ニッポン東京スローフード宣言！」（監修）など。

見聞録

金丸さんが食べ物に興味を持ったのは、子どもたちにアトピーなどの病気が多くなってきたことがきっかけ。アトピーはギリシア語で「分からない」という意味だそうです。金丸さんは、いろんな人に話を聞いて、その原因が食べ物にあることが分かりました。安全な食べ物を探してきた金丸さんはあるパーティーで、イタリアのスローフードの事を取材して本にした福岡県出身の島村菜津さんに会い、自分がやってきたことがスローフード運動と同じということに気付いたそうです。自分一人のことだけじゃなく、みんなのことを考えている金丸さんは、すごいなーと思いました。

（特派員・林田佳苗＝熊本西原小6年、泉田恵＝隈庄小5年）

金丸さんはすごいな～

馬見原小・そよ風パークへ　野菜選び難しい

買い出し

そよ風パークの物産館で、野菜などの買い出しをする馬見原小6年の児童たち

馬見原小（桑村純一校長、六十一人）では、生活科や総合学習の時間を使って「食」をテーマに実践学習している。今年は四年生が校内の畑で大豆を育て、豆腐作りを体験。五年生は無農薬のもち米作りに取り組み、六年生は学校茶園で栽培した茶葉を釜（かま）いり茶に加工した。

今回、買い出し班の五人が向かったのは蘇陽町の複合型観光施設「そよ風パーク」。「そよ風物産館」には、地元農家が持ち込んだ野菜や米、豆類などの食材が並んでいる。蘇陽町の特産物といえばブルーベリーが有名だが、残念ながら生食のシーズンはもう終了していた。

「今はシイタケやサトイモが旬で、たくさん出ています。クリは大きくて、ツヤのあるものを選んでね」。物産館職員のアドバイスを受け、児童たちの表情は真剣そのもの。一つ一つ手にとって「これがいいんじゃない？」と相談し合う。野菜の袋には町内の生産者の名前が。「知ってる人がいるかも」と児童たち。

団子汁に使うシイタケ、サトイモ、大根、ニンジン。香り付けのユズ、「具酢合え」のキュウリ…買い忘れはないかな？

津奈木小・大泊漁港へ　魚が跳ねてるよ

水揚げ見学

大泊漁港で魚の水揚げの様子などを見学した津奈木小の児童たち

〝郷土料理対決〟を四日後に控え、津奈木小（大塚博資校長、二百七十三人）の六年一組の代表五人は、魚の水揚げ作業を見学するため地元の大泊漁港を訪ねた。浜辺で塩ゆでしただけの白子（カタクチイワシの稚魚）を振る舞われ、そのおいしさに目を丸くした。

待っていたのは、漁師の佐々木悟さん（六九）、ヒロ子さん（六一）夫妻。みんなは「どんな魚が捕れるの」「どうやって捕るの」などと質問。八代海では季節によってタチウオやコノシロ、イワシなどが捕れ、船に網を付けて引っ張る船引き網という漁法についても習った。

同小では二年ほど前から、総合学習の時間に郷土料理の食材や調理法などを地元の人たちから学んでいる。その中から、「タチウオのフリフリふりかけ」という新メニューが生まれ、給食にも登場した。

そんな児童たちだが、水揚げ風景を見たのは初めて。網の中で跳ねるたくさんの魚を見てびっくり。佐々木さん夫妻は「津奈木の子供でさえ、魚はどうやって捕れ、加工され、店に並ぶのか知らない。食べ物を通して、地元の産業に興味を持ってほしい」と話した。

熊日創立60周年企画

スローフード おいし

古里の海山の幸をゆっくりと

馬見原小 津奈木小 郷土料理に挑戦

馬見原小の十四人が挑戦するのは団子汁、いも田楽、具酢あえ、クリご飯の四品。町の食の名人、藤屋ジュミ子さんと寺崎美智子さんが強力な助っ人だ。エプロンを着て、さあ調理スタート。

まずは下ごしらえ。団子汁に入れるゴボウはくるくると回しながら、さささがきにする。「うちのばあちゃんがやってるから、知ってるよ」と余裕の表情。田楽に使うサトイモは、形を残したまま細かいひげや皮を取っていく。「うわ、手がかゆくなった。でもすぐ治るから大丈夫」

具酢あえは地元の伝統料理。すりつぶした豆腐を味付けした「酢」を、キュウリや戻した糸寒天などの「具」とあえる。豆腐を滑らかになるまで「する」のがポイントだ。「もっと砂糖入れる？」。味見しながら調整していく。盛りつけは彩りを考え花びらのように。真ん中に花麩（ふ）を添えたら出来上がり。

団子汁のだんご作りは、男子の担当。最初は粉っぽいけど、力を入れてこねるうちにまとまってくる。材料が煮えたら一口大にちぎって投入。「出し汁のいいにおい。おなかすいたね」。みんな、もう試食が待ち切れない様子。

中を… 鍋のふたを開け、中をのぞき込む馬見原小の児童

協力して 協力して揚げ物を作る津奈木小の児童

さあ試食 おいしそうに両校の児童が作った料理をほおばる子どもたち

◇ ◇

いよいよ試食。自分たちの作った料理の出来栄えはどうかな？ 向こうの料理も食べてみよう。一人前をあっと言う間に平らげ、お代わりする児童たち。「甘夏ようかん、初めて食べたけどさわやかな味でおいしかった」「具酢あえは津奈木にない味」。海と山、両方の自然の恵みをおなかいっぱい味わって、みんな満足、満足。

試食を終えて、再び金丸さん登場。馬見原小の料理を「団子汁は素材それぞれの味がした。いも田楽はゆずの香りがよく、具酢あえは雪みたいにきれい。クリご飯に素朴な秋の香りを感じた」と絶賛。津奈木小にも、タチウオの南蛮漬けは唐辛子と酢が素材を引き立て、とり飯は味がよくしみている。てんぷらが売り切れで、食べられなかったのがとてもくやしい。つみれ汁も本当においしかった」と感激した面持ちで語った。

「今日は二つの『日本一の小学校』に出合うことができました。これから東京やイタリアで、こんな素晴らしい学校があることをみんなに報告します」。金丸さんは最後に、そう約束してくれた。

と塩を入れても大丈夫ですか」。名人の白坂すが子さんに、児童たちの矢継ぎ早の質問が飛ぶ。

津奈木名物のとり飯が炊き上がる頃、コノシロのすり身のすまし汁、タチウオの南蛮漬け、野菜のてんぷらも次々と完成。前日、作っておいた甘夏ようかんも添え、二時間余りでメニューが出そろった。

大泊漁港で魚の水揚げ 児童たち

は「津奈木の子供でさえ、魚はどうやって捕れ、加工され、店に並ぶのか知らない。食べ物を通じて、地元の産業に興味を持ってほしい」と話した。

津奈木小のメニュー

とり飯（前列左）、コノシロのすり身のすまし汁（同右）、カライモやゴボウのてんぷら（後列左）、甘夏ようかん（同中央）、タチウオの南蛮漬け

馬見原小のメニュー

クリご飯（前列左）、団子汁（同右）、具酢あえ（後列左、同中央）、いも田楽（右奥）、ブルーベリーゼリー（右）

お世話になった"名人さん"

白坂すが子さん

藤屋ジュミ子さん

寺崎美智子さん

津奈木町の食の名人は白坂すが子さん(四三)。夫の道也さん(四六)と共に自然食レストラン「飯屋とりガー」を経営している。道也さんの母親が、医者にも見放された大病を自然食で克復したことが、食材にこだわる理由だ。店で使うコメや野菜は自分たちで有機栽培。津奈木名物のとり飯に使う鶏肉も、有機飼料で自ら育てた地鶏を使う。「普段は料理を提供するだけなので、子どもたちと交流できてよかった。今回のような機会を通じて、自然の食材を使った田舎料理の良さを学んでほしい」と話している。

蘇陽町の食の名人・藤屋ジュミ子さん(六七)と寺崎美智子さん(六七)は同町のそよ風パーク内のレストラン「キッチンマァム」で働いている。農家の主婦ら七人が取れたて野菜を持ち寄り、献立作りから調理まで担う、名前通り「お母さんの台所」だ。

ランチタイムの山菜バイキングは大人千円で食べ放題。おからコロッケやシイタケのてんぷらなど季節の野菜を使った約二十種類のおかずが並ぶ。「これはうちで栽培している無農薬の茶葉をつくだ煮にしたもの。食べてみて」と藤屋さん。

見聞録

「郷土料理を大切に」

白坂すが子さんは、津奈木町の食の名人さんです。料理が好きで、得意なのは野菜料理だそうです。町の名物料理「とり飯」の特徴は、材料をあまり使わずシンプルなところ。「今の子どもたちはファストフードが好きだけど、郷土料理を大切にしてほしい」と話してくれました。

藤屋ジュミ子さんは、馬見原の名人さんです。得意料理は、煮しめだそうです。味付けなどは、長年のカンでするそうです。「自分で作る料理は大好き」と言い、「今日は、馬見原小の子どもたちが、とっても上手に作ってくれてよかった」と喜んでいました。

（特派員・泉田恵、林田佳苗）

みんなの感想

【津奈木小】全員6年

／馬見原小のサトイモの田楽を作ってみたい。ファストフードという早い食べ物があるけど、スローフードというゆっくり、おいしい料理を守りつづけたい。（松本藍）

／タチウオをあげるとき、あぶらがはねて、とてもむずかしかった。馬見原小の具酢あえという初めての料理があったけど、食べるとおいしかった。家でも作ってみたいと思った。日本一の小学校といわれて、とてもうれしかった。（坂口千尋）

／とり飯はやわらかく、とりもおいしかった。イモ天は、ごまの味がよくきいておいしかった。馬見原小のクリご飯もクリがあまくて、おいしくたけていた。（船場友菜）

【馬見原小】

／初めて蘇陽町の郷土料理を知り、そのおいしさにびっくりした。「何ができるんだろう？」と思っていたが、出来上がりを見て目がうるんだ。（5年、荒尾葉月）

／現代ふうに少し工夫して作った。名人の方の料理手さばきにびっくりした。こんどは、家でお母さんといっしょに作りたい。（6年、猿渡菜央）

／だんご汁のだんごをねるのが、むずかしかった。郷土料理は食べたことはあるけど、作ったことはなかったので、いい体験ができた。ほかの所の郷土料理も知ることができてよかった。（6年、菊池健人）