

最 終 報 告 書

8期 インターン生ルー 平成23年7月1日～30日

目 的

宿と農家のコラボということで、参加させて頂いたのですがこの状況では無理ということで、急遽目的変更となりました。いろいろと考えましたがなかなか考えがまとまらず…中間報告までに心に残ったものは？やはり皆様とのふれあい・笑顔でした。そこで、ここにいるかぎり一人でも多くの方に出会って行けば、何かきっとみつかると思い研修に行かせて頂きました。そして山際シェフとの出会いがありました。シェフにはいろいろな思いがありますが、私が一番心に残ったのは、郷土料理や農家さん達がいままで作っていたお料理を次ぎの世代につなげたいという思いです。私も以前より農家さん達がつくる地元の食材を使ったお料理にとっても興味があり、テレビでもよく見ていました。特に同じ食材が沢山できる時期どのように保存やお料理してゆくのだろうかと、レパートリーの少ない私には興味津々。今回レシピ作成は無理ですが、山際シェフがそのために何をされるのか学ばさせて頂きたいと思います。

研修内容

東山温泉観光協会

2週間事務作業が主でした。被災者受入旅館に毎朝電話を入れ人数確認をしました。あとチラシ訂正のシールを貼ったり、お祭りの支度のお手伝い、台帳作成、電話やお客様の対応等でした。細かい作業に緊張していた私にさりげない気遣いをして下さったスタッフ3人にはとても感謝で一杯です。



原瀧

被災者受入旅館なので、被災者の方々の昼食のお手伝いをさせて頂きました。ご飯や味噌汁をよそったり、お茶やお水の用意、後片付けでした。旅館のスタッフは被災者の方々の食事の好みまで覚えていて、声を掛けている姿に何かホッと致しました。普通だったら昼食の時間旅館は休憩時間なのに、少ないスタッフでフル回転し笑顔絶やさない姿に頭が下がりました。

新潟古町物産展

ここに来てから土曜、日曜はほとんど物産展のお手伝いでした。最初は声が出せなくて怒られてばかりでしたが“いつも応援しているよ”というお客様の声に頑張りました。ポップ書きや販売の仕事でしたが、そこで足を止めてもらう難しさを教えて頂いた様に思います。隣でご商売をされていた植木屋さんのおじさんの笑顔がとってもよかったです。



築田農家

ここではスーパーの集荷作業や畑に行き、ニンジンや枝豆の袋詰、かぼちゃ磨きでした。今や枝豆も枝つきでは売れないそうです。サヤだけを採り袋詰をしないと生ゴミが出るから買わないとか、面倒だからいやという時代だそうです。農家さんもサービス業？そこまで手をかけないと売れないとは驚きです。



相良農園

桃・ぶどう・リンゴ農園で素材広場の取材に同行させて頂きました。実がなっても小さいうちに沢山他の実のために落としてしまいますので、何か加工品にならないか尋ねたのですが、家畜も食べないほどまずいらしいです。それでも何とかならないかと私は狙っています。



山際食彩工房

ここの出会いは私にまたやる気を与えて下さいました。

山際シェフは“地産地消”という思いの元に郷土料理・農家さん家代々のお料理を次ぎの世代に残そう、給食を考える、新商品の開発などに携わっていて講演会などもされています。南相馬の600キロの大豆を預かり育て、南相馬にまた返せる日を待っている方々のお一人でもあります。それは目立たないとしても地味な支援に見えますが、それを聞いたとき私は福島復興間違いなし！と思いました。この関わりの中で何が出来るか分かりませんが、出来る事からやってみようと思もやる気が出ました。



○商品開発にあたって

ネーミングの大切さ

加工技術 真空より過熱方法が大切

少なく、安く、食べやすく

年代によって味付けを変える

食材の量が倍になっても、調味料は倍の量ではない



お仕事ではなかったですが、マトンをご馳走して下さいました。只見の皆様ありがとうございました。メイドインニュージーランドからメイドインジャパンへ！是非頑張ってください。

私が具合悪くなったときに行ったクリニックの先生と看護婦さん本当にお世話になりましたありがとうございました。休診日なのに“お具合如何ですか”とわざわざお電話を下さって……本当に心強かったです。

素材広場の皆様にも大変お世話になりました。ありがとうございました。
㈱明天の皆様にも毎日笑顔で迎えられ嬉しかったです。笑顔が素敵でした。



今後の課題

- 郷土料理・農家さん代々のお料理のレシピ作り、これをどう次の世代に伝えてゆくか
- 放射能を怖がっているだけでなく、それに負けない気力・体力をつける。それをどう世の中に広めてゆくか
- 福島復興に向け今何が出来るか、必要とされているのか

達成度

今から始まるという感じですが、ここまでこれたという達成感で一杯です。

今回特に印象に残った事

- 農家さんのお手伝いの時、あんなに明るく話をして下さっていたお顔から“風評被害とかでなく、この野菜が食べてもらえなくなるのが悲しいんだー”と涙がこぼれていたこと



- 南相馬の600キロの大豆をまた南相馬に返せるようになるまで、会津若松で預かり育てているということ



- カート&ブルースという30年近くお琴と尺八を、日本人に代わり教え守ってきた方のライブが7/22に喜多方であったのですが、その時“東京に帰ると日常生活に追われ福島のことを忘れてしまうので、東京でも忘れないように”福島を奏でる“というライブを続けていると言われていたこと



- 今の遺体は腐りにくい、防腐剤を摂取しているからということらしいです。衝撃！
私たちは生きながらホルマリン漬け？ってことですかね