

平成 23 年 11 月 22 日 寺やん

最終報告書

私は、食材を通じて家庭料理を学び、そのことを通して会津、会津の文化を知ること、地域に貢献できるのではないかと考えています。

前半での研修は、生産農家を主に巡回させて頂き、生産において作業を見て体験しその苦労話等を聞くことで、食材の大切さを知ること重点を置いて活動しました。

片桐農園 10月26日

稲刈り後の畑の手入れの手伝い

トラクターで畑を耕す前に、栄養分を補うために、発酵鶏糞と言う肥料を使用低温時には、微生物活動が抑制されるので、化学肥料の代わりに使用します。特に、窒素、リン酸、カリが重要な役割を果たすそうで、多すぎると稲が倒れるそうです。

作業

田んぼに、全面に少しずつ蒔きました。

柿の収穫

家の食料分として、お爺さん、おばあさんが作っておられる畑の中の柿の木で、5本程ありました。

作業

脚立に乗って、柿をもぎ取り、桶に詰め込みました。

収穫後、雪が積もるまでの短い期間で、来年の為の土壌作りがはじまっていた。この短い期間内に今年の出来まで経験に入れ、来年の土壌作りをされていることに、感心しました。

渡部柿園

柿の採り方、扱いの指導

果肉の中から、傷んでくるので、やさしく触ること、また、引っぱったりしないこと。

へたの付け根のところを専用のペンチで切る。

選別は、へたの部分が発育し、橙色に変わってきたものを、選び収穫する。

作業

枝の左右に果実が成るので、なかなか熟練者ようにはいきませんでした。

その上少し青い柿を、もぎ取ったりしてしまいました。

柿の選別、出荷、箱詰

色分けした後、果頂を上にして、傷がないか調べたうえ、分銅による自動計量機でサイズを区分、M L 2L 3L4L、 の4つです。

再度、傷等チェックして箱詰召していくのですが、箱、柿に焼酎を噴霧したうえ、食味出来る日付けを打って出荷されます。

傷のある柿は、ハネ柿として別に、安価に販売されます。

渡部柿園さんでは、柿が均等に色づくよう、色々な工夫をなされていました。銀色のシートを地面に引き、太陽光を反射したりして、柿作りへのこだわり、少しでもおいしいものを、とその思いが伝わってくるように感じました。



会津地鶏みしまや

餌やり

生後一カ月までは、既製のえさで飼育されます。その後三カ月は自社ブランドのえさで飼育されます。

こだわり、その1

飼育日数はブロイラー産の倍の日数

こだわり、その2

自社ブランドの餌

会津産の飼料米、白菜の屑を、乳酸発酵させたサイレージ飼料。

作業

飼料タンクから、一輪車に流し入れ、えさ場に運んで、バケツでいれる。

モミガラを袋入れと、新鶏舎に運び込み。

もみ殻は、鶏舎内に敷くことによって、鶏糞等の水分を吸収し、衛生的であるとともに、堆肥として契約農家さんに出される。

鶏を絞める

喉元を切る（後頭部の皮と肉を1枚残して切る）

血抜き（逆さにして吊るす）

湯に浸ける。自動湯せん器（62~63℃、1分20秒）

羽取り、自動回転器

産毛を手作業で取る（ナイフを使用してこそぐ）
氷水で冷やす
腹開きで内臓を出す【太ももからワキにかけて包丁をいれる】
各部位ごとにとりわけカット
 腿肉、胸肉、ささ身、手羽先、手羽元、セセリ、皮
 胴がら、もみじ、脂身
内臓の仕分け
 砂ずり、肝臓、心臓

生き物を扱う作業は、どれも重労働です。鶏が成長する 120 日間、息つく間がありません。命を大事にする分、作業に手抜きはありませんでした。おいしい鶏肉が出来るゆえんです。しかしその命を、糧に変えなくてはいけない、その時一番つらそうでした。

地域復興地酒キャンペーン 11月1日

花泉酒造

昔、檜枝岐村、南郷村、只見町、には酒蔵がありませんでしたので、地元の篤農家さん達に設立されたのが、はじまりだそうです。

名前はユメサユリと桜の花をイメージされたそうです。

試食

南郷トマトを使った料理

南郷村では、寒暖の差が大きい為、糖度の高いトマトが出来るそうです。

トマトの刺身、肉じゃが風トマト煮、赤青のドレッシングを使ったトマトパスタ

お酒の試飲

硬度 0.5~0.2 の軟水と米麴にこだわった、お酒 3 種

世襲制がない花泉酒造さんであるがゆえに、酒の魅力に魅かれ、酒造りの世界に飛び込まれた、決断と勇氣に感銘を受けました。そういった方だからこそ、私達でも酒造りを、解かり易く説明出来るのかなとおもいました。

南郷トマト商品開発会議 11月2日

議事録にそって、2 時間ほどの会議に参加させて頂きました。横田理事長のコーディネート、山際シェフによる、南郷トマトの加工品へのアドバイス、良い勉強させて頂きました。出来れば、あの方々のようななればとおもいました。しかし、一番は地元皆さまの熱意かと、その熱意が参加者を動かし、自分たちでどうかするのだ、との思いが伝わってきました。

フィールドワーク 11月3、5日

河井継之助と会津

司馬遼太郎の、峠の主人公である、河井継之助の墓が只見町の、医王寺にあります。会津

と縁をもとめ、行ってみることにしました。

会津宮下駅よりバスに乗りかえ、会津大塩まで。そこから徒歩で一時間 30 分かけ只見町の医王寺に着きました。途中 7 月の豪雨の爪痕が、あちこちにありました。鉄橋の崩落、道路がえぐり取られ片側通行、奈良十津川村を彷彿させるようでした。

河井継之助の墓は、花が供えられ、お香の匂いが辺り一面に漂ってました。只見

町はこの墓のおかげで、遠方より来られる方が、絶え間ないと言っておられました。この河井の師が山田方谷、その方谷の学友が研幾堂で、教学しておられました。ともに陽明学を学び、会津に生誕の地がある山鹿素行も、晩年陽明学を奉じておられました。

その河井の友が秋月で、長崎で交友を深めたようです、河井は北越戦争の、傷がもとでなくなりましたが、朱子学を奉じ日新館の教授を務めた秋月は、戊辰戦争後、日本の教育に多大な貢献をし、小泉八雲【ラフカディオ、カーン】からは、神のような人と敬われたそうです。このように会津には、立派な偉人が数多く埋もれています。歴史、文化等どれをとっても、胸を脹れるものばかりです。偉大な先人達に学び、会津を盛り上げたいものです。

前半まとめ

片桐さん、渡部柿園さん、収穫はすぐに終わりますが、実りのある収穫にする為に、収穫後すぐに来年の為に、目に見えない、地道で大変な作業をが、始まっている事を知りました。1 年に 1 回しか経験出来ず、長い時間をかけ工夫されていることへ感心しました。みしまやさんにおいては、飼育期間 120 間ですが、生後 30 日までは、温度管理が必要となり、それでも平均致死率 3~4% です。生きた動物を扱う、難しさを知りました。その上知るだけではなしに、実践をつうじて自ら工夫することも、覚えました。このように経験することで、食材の命やありがたみなど消費者の声を、ダイレクトに伝わる仕組みに、しなくてはと感じました。

後半では、山際食彩工房で研修を重ね、生産農家さんでは家庭料理を通じて、奥さま、おばあさま、とコミュニケーションをとり、フィールドワークでは、郷土料理の物作りの体験を通じて、食文化を知ることにおきました。

片桐農園さん 11月19日

作業

米ぬかの袋詰め

贈答米の梱包

片桐さんは、少し体調を崩しておられ、出来る限り自分一人でやるようにしたのですが、時間がかかってかえって迷惑をおかけしたようです。また、漬物をいただいた時、おばあさまと漬物話でもりあがり、おばあさままる秘ノートを出してきて下さり、教えてくださいました。そんな話の最後に、4 世代同居出来若い世代に、感謝していました。

山際食彩工房 11月7, 9, 10, 14, 15, 16, 18, 20日

作業

野菜の下処理、カット

肉のカット

真空パック詰め

弁当の盛り付け、洗い物等

山際食彩工房の凄いのは、ハード面のシステム構築、ソフト面のデジタル化、仕入れルート
の発掘、詳細は社外秘になるので、これ以上書けません、地域の加工、食彩工房の名前
そのままです。

ただし、設計図を作られる山際先生がいらっしゃるから、高い技術力で機能します。



セミナー

東北運輸局セミナー 11月8日

テーマ： 東日本大震災後を受けて これからの観光産業のあり方
～観光で東北を元気に～ 講師 素材広場理事長 横田氏

素材広場 横田理事長の話は2度目ですが、何度聞いても引き込まれます。特に技術を流出させない。この言葉は日本の将来像を、暗示しているのかな。と思い織田信長の楽市楽座のような町作りを、イメージしました。

里見先生（古滝屋若旦那）は、広い視野から地方の自立を聞かせていただきました。

磯田女将（松島大観荘女将）からは、東京まで行かれるほどの行動力を、学びました。

ワークショップ～観光で東北を元気にするために～

グループ発表では、私に今出来ることとして、地元を好きになってほしい、と言う働きかけを話しました。今の豊なくらしのまま発展して、頂きたいと思いました。



テクノアカデミー会津 11月11日

テーマ 原子力損害と観光

講師 (株) ヴィラ・イナワシロ 代表取締役

山田 慎一氏

山田講師の話は、東京電力との災害補償をめぐる、東京電力の姿勢であったり、組織の体質に不信感を持たれました。そんな東京電力の現状から、まずはお金をかけず、自分たちで観光復興をめざす。中通り、浜通りの方は、早い除染と、原発の冷温停止を願う、と言う内容でした。

その中で私にとって、注目した話は、情報の上手な扱い方、でした。

体験する (一番分かる)

話を聞く (体験する半分くらい)

本を見る (体験する1%くらい)

インターネットで調べる (体験する0.5%くらい) と言っていました。

この話から、マンパワーによって来て頂いたお客様に、会津を体験していただき、口コミの輪をつくってきていただくのだと、言っておられるように思いました。

フィールドワーク (郷土料理体験)

会津若松、地産地消まつり 11月12, 13日

三島町、森の校舎カタクリ 11月17日

地産地消まつりの体験セミナーでは味噌作り、納豆作り、芋床作り等を体験しました。お話を聞いていると、それぞれの家の作り方があり、味がありました。三島町では、郷土料理を体験しました。東京の栄養士さん達が、郷土料理を学びに来られ、一緒に作るという幸運にも恵まれました。豊かで良い文化を長く伝えていってほしいなど、思いました。

渡部柿園さんの、おばあさま、お母様、娘様より、こずゆ、菊花の酢の物、くるみあえ、イカ人参、大根の醤油漬け等を、教えて頂きました、そこの家のこだわりをききました。片桐さんでは、おばあさまから漬物の付け方をうかがいました。

まとめ

私は会津に研修に来させて頂き、まずは会津を知ること、から始めました。

フィールドワークでは歴史の探索から、農書、郷土料理とその伝え聞き、片桐さん、渡部さん、会津地鶏みしまやさんにおいては、空気を見て肌で感じて、手伝う感じではなしに、なりきることを重点において従事する。山際食彩工房においては、その役割と技術を重点におきました。それだけでは普段着の会津を知ることできないので、早朝掃除を課して、知ることになりました。掃除をすると、子ども達が挨拶をしてくれる。信号が赤なら必ず止まって信号をまもる。皆さまが声をかけてくださる。等素晴らしいことは、いっぱいありました。その半面会津気質と言うか、他所者には簡単に気を許さないという、気風という感じがひしひし伝わってきました。後はしいていえば、たばこの吸い殻、特にガムのポイ捨てが多いです。観光客が多いし、被災地の方々を受け入れている、という事も一因かもしれません。会津には3世代揃った、豊かな暮らしがある半面、個に重点が移ってきているような、感じもしました。

また、セミナーを聞く機会も頂き、感じた事をのべます。観光関係の人達は、競争力を付けなくてはいけない分、人材も多いと思うし、地産地消は非常に当を得た、働きかけで地域があつてのことと、よく理解されてることと思います。

かたや農村部では、3世代家族ひと屋根で暮らしている家族は、人間味豊であります。しかし多くの若い人達は、都市部働きに行っているそうです。それゆえしがらみが多く、保守的でもあります。確かに私は、すべてを見てきたわけではないので、一概に判断するのは間違いですが、人材が出てくる時は、まったくちがう分野、場所から出てくるのではないかと思いをめぐらしました。

また、体験を積まして頂きましたが、単に体験をつめばいいというわけではないと思います。体験だけで生きている人の中には、したたかになってる人の方が多いように思います。どんな厳しい体験をしても、純粹で傷つきやすく、腫のくもらない人に、成るようにめざしたいです。

最後に、客分あつかいせずに受け入れて下さった素材広場の皆さまに、お礼を申し上げます。気の利かない、日本語、礼儀の知らない奴だと思ったでしょうが、許して下さい。ありがとうございました