

山菜は可能性の宝庫！

全国から関係者が参加 第5回全国山菜文化産業祭

『山菜は可能性の宝庫！山菜の「身近」を都市部に広げよう！』をテーマとした第5回全国山菜文化産業祭が6月7日、8日に市文化会館などで開かれました。山菜文化産業協会（飯塚昌男会長）と北秋田市が主催し全国各地で山菜振興に取り組んでいる関係者が情報交換や技術交流を行い、山菜文化産業の展望を語るとともに、一般の方々にも山菜に理解を深めてもらうことを目的として開かれたもので、全国の山菜生産者や市民約300人が記念講演とシンポジウムで山菜について認識を深めました。その内容をご紹介します。



▲全国から関係者が参加した全国山菜文化産業祭

開会式で飯塚会長は「山菜は日本人が誰もが好むもの。大消費地である都会の多くの人々に、もっと身近に旬の美味しさを味わってもらうためにその方法を考えていきたい。それによって生産者の方々の収入増につながり、山に足を運ぶこと、山の手入れをすることは、地球温暖化防止にもつながることと想っている。皆さんが協力し合うことによって可能性が大きく広がる。一緒にその可能性を広げていきたい」などとあいさつ。続いて、津谷永光市長が「市の山菜の産業や流通については、こ

れからの取り組みが急がれる重要な分野。市としても、山菜をはじめとする特用林産物の分野において、地域経済に潤いをもたらすように、地元の関係団体とさらに連携して各種施策に取り組んで参りたい」などとあいさつしました。

記念講演 「中華料理における山菜料理の現状と将来」 「酒家華福寿」オーナー 久保木 武行氏



▲講演する久保木シェフ

続いて行われた記念講演に登壇した久保木氏は、44歳で「銀座アスター」総料理長に就任し、香港や中国での料理研究活動を行いながら36年間同店に勤め、2003年独立し、「酒家華福寿」を開業。同店は多数の著名人が訪れ、年間を通して予約席の取れない店として有名で、雑誌ピア社の2008年東京最高のレストランの中華料理部門で取り上げられた。中国の食文化と料理に精通し、日本における現代中国料理の第一人者。久保木さんは「銀座アスターの総料

理長を務めていたときは、650人のコックを指揮し、年間650万人のお客さんに食事を提供していた。規模が大きくなると、美味しいものを作るのではなく、まずいいものを作らない料理になってしまふ」などと総料理長としての苦労話を交えながら、「食材は売る工夫が大事。一生懸命取り組んで美味しいものができたこれだけではものは売れない。秋田の素晴らしい自然環境で、どのように食材に取り組み、こんなに美味しいものができた。この過程を生産者がマーケットに伝えることが重要。東京築地市場に行けば全国からたくさんの食材が集まる。その中から秋田のものを選んでもらうには、その伝える工夫が大事。例えば「たらの芽」。パッケージに「秋田 たらの芽」としか書いていない。食材を扱う人は、たらの芽は見たらわかる。全国から集まる食材の中で「秋田のもの」だけではアピールがたりない。東京の人は秋田でどんな苦労をして、たらの芽を生産しているか知らない。『ほかのものと違う』ことを伝えることで食材の価値が上がっていくし、売れる可能性が広がっていく。ぜひ食材には食の履歴書をつけてほしい」などと食材の流通にも工夫が必要と持論を展開しました。

シンポジウム

テーマ
「山菜文化を、全国の生産地から食卓まで広げよう。」

この後、山菜シンポジウムでは県農林水産部次長の星川泰輝氏をコーディネーターに、東京シティ青果株式会社第3部長の片岡修二氏、J A山形もがみ営農販売担当次長の後藤陽

一氏、㈱マルイシ食品代表取締役の石井正司氏、㈱栄物産代表取締役役の藤嶋佐久栄氏、山菜採り愛好者の高堰幸一氏の5氏がパネラーとして山菜文化について、流通、販売、生産、加工の立場で意見を述べました。

市場関係者として片岡部長から長年流通に携わっている経験で「山村地域の産物である山菜を都市部の消費者に食べる習慣を広げ、根付かせるには生産地の生産者・J A・行政が一体となつて商品を宣伝することが一番大切。そのためには、食材の効能、調理方法、食べ

方などを誰にも分かる方法で市場関係者に宣伝すること。同時に産地として市場から信頼を得るため定量・定質・低価格を図って、生産者・流通業者・消費者の三位一体型を構築することが産地化に必要」とアドバイスがありました。

また、山菜栽培に取り組んだ経緯について、後藤次長は「雪深いところでの冬場の仕事確保を考えたとき、少ない面積で行えるものとして山菜の促成栽培に取り組んだ」、藤嶋さんは「出稼ぎしないで冬場の現金収入を得れるものとして山菜栽培を始めた」と山村地域の冬期間の収入源として山菜栽培を始めたと言いました。加工者の立場から石井氏は「地元の人を持ち込んだ原料で作った缶詰は美味しい、自社の製品については鮮度に心がけて、商品の美味しさを知ってもらうため、試食販売を行って少しでも消費者に食べてもらうよう心がけている」と今回のシンポジウムのテーマと共通する意見がありました。

供給する現場に携わってきた経験から、高堰さんは「ここ数年、入山者のマナーが悪化しており、自然を大切にしないと山の恵みは続かない」と述べました。

最後に、星川コーディネーターが「生産地の生産者・J A・行政が一体

山菜文化交流会

「久保木シェフ、地元婦人会メンバーの力作山菜料理に舌鼓！」

山菜文化交流会は、会場をホテル松鶴に移動して行われ、記念講演を行った「酒家華福寿」オーナーシェフの久保木武行氏が調理した「ワラビと蒸し鶏のバンバンジー」や「アイコの広東風蟹あんかけ」、「シドケと牛肉の香港風細切り炒め」、地元婦人会の皆さんが調理した「サクの粕漬け」や「タマビロの和え物」、「タケノコのしそ巻漬」などが振る舞われ、全国各地から訪れた参加者は北秋田の山菜に舌鼓を打ちながら、食材としての山菜の魅力を確認していました。



▲山菜文化交流会で様々な山菜料理に舌鼓を打つ参加者（ホテル松鶴）



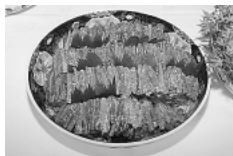
▲ワラビと蒸し鶏のバンバンジー／久保木武行氏



▲アイコの広東風、蟹あんかけ／久保木武行氏



▲シドケと牛肉の香港風細切り炒め／久保木武行氏



▲サクの粕漬け／J Aあきた北央女性部



▲タマビロの和え物／森吉婦人会



▲タケノコのしそ巻漬／藤巣連合婦人会



▲「マタギの歴史と食文化」と題し講話する松橋氏

マタギとしての自らの経験、巻き狩りの方法とかが語られ、参加者は興味深く聞き入っていました。

8日には場所を県立北欧の杜公園に移し、「マタギの歴史と食文化」と題し北秋田市阿仁猟友会会長松橋光雄氏の講話があり、マタギの由来、