

料理マスターズブランド認定コンテスト九州大会
記念シンポジウム

『生産者と食べ手をつなぐ料理の力
～九州の食・日本の食の魅力と発信～』

日時：2014年2月22日

場所：中村学園大学

(敬称略)

パネリスト：奥田 政行 氏 アル・ケッチャーノ オーナーシェフ
小泉 武夫 氏 東京農業大学名誉教授
小山 薫堂 氏 放送作家
徳井 教孝 氏 産業医科大学教授
モデレータ：山本 華世 氏 テレビキャスター

料理マスターズの取り組みについて

山本: みなさん、こんにちは。私は九州でテレビの番組などで、テレビ局のお金でおいしい物ばかり食べています。自腹で食べていませんのに、本当においしさを語れるかと問われると、非常に辛いところです(笑)。しかし、伝える機関として、たくさんの料理人の方とお会いする機会は多く、今日も進行しながら勉強させて頂きたい、と思っております。本日、会場に来ることができない方もいらっしゃると思うので、今日の事はちゃんと伝えていきたいと考えています。よろしくお願ひします。それではまず、奥田さんから、ご自身の自己紹介を兼ねて、料理マスターズについてのお話をお願いいたします。

奥田: 僕は山形県から来ました、“アル・ケッチャーノ”の奥田、と申します。第一回の料理マスターズを受賞させて頂きました。庄内では、生産者の方々と一緒にレストランを作り上げています。庄内を「食の都・庄内」というフレーズでいち早く売り出していきました。その結果として、ブランド化された野菜もいくつかあります。料理マスターズを受賞する際に、いろいろとチェックする項目があるのですが、全て当てはまっていたので、「自分のために出来た賞かな？」と思ひました(笑)。例えば、食育活動をしたり、生産者の方と一緒に食品をブランド化したり、生産者と一緒に遠方に行って生産物を紹介したりなど様々なことをしています。最近、生産者の方と一緒につくった加工品を持って、世界のグルメ博などに行き、山形県庄内の産物を世界に広める活動をしています。

九州の食の魅力と日本の食の魅力

山本:ありがとうございます。次に、小泉先生は2010年より料理マスターズの審査委員を務めていらっしゃいます。料理への思いなども含めて、自己紹介をしていただけますか。

小泉:私は福島県のいわきで生まれました。実家はずっと造り酒屋をやっており、今回の震災で問題になった原子力発電所の38キロ圏内に酒蔵がありました。ところが、東電が保証金を出すのは35キロ圏内までなので、もう一步の所で足が届きませんでした(笑)。ですので、自己資金だけで愛知の方に酒蔵を移しました。いつ、どこで、何があるか分からない、ということをつくづく感じる昨今であります。私は国立民族学博物館の石毛さんの所で、「食と民族」という研究をずっとやってまいりました。そこで、滅びゆく民族の食べ物の調査を行っており、色々な世界の発酵食品や食べ物を調査してきました。九州に関しては、JR九州の車内誌に“プリーズ”というものがあり、九州の美味しいものを食べ歩き、毎月一回記事を載せる活動を、4年半続けております。ですから、九州の美味しいものはある程度知っているつもりでございます。今日はよろしく願いいたします。

山本:あの、小泉先生。地球のいろいろな所に行かれていて、お腹をこわすようなことは無いのですか。

小泉:それは全くないですね。私の本で「冒険する舌」という集英社の写真集があります。その取材の際に、私が連れて行った若い者達が、カンボジアの山の中で酷い腹痛を起こしてしまいました。もう、“どうにも止まらない”という状況で、私は4日間程介抱していました。しかし私は大丈夫でした。何故なら、乾燥納豆を食べていたからです。私は海外に出る際は毎回、乾燥納豆を3キロぐらい持っていきます。それを一日、茶のみ茶碗に一杯程、食べるというよりは、水で飲み込んでいます。O-157という最強の食中毒菌と納豆菌を戦わせると、必ず納豆菌が勝ちます。それを知っていたので、絶対に納豆を持っていけば大丈夫だ、と思っています。

山本:東京の芸能人の方とお話をしていると、僻地を含め、色々な所にロケにいかれていて、必ず腹痛の話になります。

小泉:一回、僕の所に来てくれれば、ちゃんと教えてあげます。

山本:遠方へのロケは腹痛が一番辛い、という事をみなさんおっしゃられています。

小泉:食あたりと水あたりは、初めての所にいった時は仕方がないですね。しかし、私の場合は、乾燥納豆があるので食あたりは大丈夫です。連れて行った人に乾燥納豆をあげなかったのは、「若い人は大丈夫だろう」と思い、自分の分しか持って行かなかったからです(笑)。失敗したな、と思いました(笑)。

山本:年齢は関係ないんですね（笑）。先生は一回もお腹をこわしたことはないんですか。

小泉:一回もありません。私のボスの石毛さんも鋼の胃袋をもたれていまして。私は「ジュラルミン製胃袋」などと呼んでおります（笑）。

山本:そうなんですね。本日はよろしくお願ひします。そして、小山さん。プロフィールにもあるように熊本県のユルキャラ「くまもん」の生みの親であり、今も2ヶ月に1回程度で熊本の方にお越しになっています。「くまもん」の話も含めて、自己紹介をよろしくお願ひいたします。

小山:はじめまして。小山と申します。僕も小泉先生と同じく、料理マスターズの審査委員を2010年からさせて頂いております。僕は、料理の専門家というより、食いしん坊でした。その食いしん坊がきっかけで、“dancyu(ダンチュウ)”という雑誌で、食の日記を連載しはじめました。あと3回程で100回目になりますので、十年ほど行っていることになります。その過程で、「料理の鉄人」など食に関係した仕事が増えてまいりまして、料理マスターズからもお声をかけて頂きました。「くまもん」の話ですが、2011年のJR九州新幹線の全線開業の際に、いかに熊本を盛り上げるか、というキャンペーンを考えました。その際に、絶対当たらないであろうと思っていたのですが、「おまけ」として、熊本県の方に提案してみたところ、予想に反してこれが当たりました（笑）。僕はずっと「『くまもん』に頼っては行けません」と熊本県では講演していたのですが、僕の提言は皆さんに届かず、くまもんに頼りっぱなしになっていき、「くまもん」はどんどん大きくなっていきました（笑）。あまりにも大きくなったので、僕も「くまもん」にすがって生きております（笑）。「くまもん」は皆さんに自由に使って頂いて、自由にお金を儲けて頂く、という仕組みなので、僕には一銭も入ってきません。この間、「バカラくまもん」の関係でバカラ村まで行き、制作現場を見てきました。その後にバカラショップに行き「バカラくまもん」を見ていたら、「ファンなんですか？」と声をかけられまして、「いい男の方がお買いになられるんですよ」とも言われ、少しはまけてもらえるかなと思ったんですが、一銭もまけて頂けませんでした（笑）。僕も、一個ぐらいもらってもいいんじゃないかなと思うのですが、全くそのような見返りのない仕事なので、そろそろ儲けたいなあと思っております（笑）。しかし、くまもんがついた食品が非常に全国的に話題になっていることは嬉しく思っています。

山本:次は徳井先生です。現在は産業医科大学の健康予防食科学研究室特別教授と、それから上海、それに、中村学園でお仕事をなされています。予防医学、予防免疫学を専門とされているという事ですが、具体的にどのようなお仕事をなさっているんですか。

徳井:何故医師がここにいるのか、と思う方も多いと思います。もともと私は、食生活とがん予防ということをテーマに研究していました。ですので、先ほど第一部でモデレーターをなさっていらっしゃった中村学園大学の三成先生と30歳ぐらいの時

から、共同研究をしています。そして、ちょうど20年前に、これからの食の一つのエポックとして薬膳を進めたらどうかということで、上海の大学と中村学園が交流を持ち研究を進めてきました。薬膳の研究を通して、地域起こし、食育事業、食品開発なども行っております。先ほど、小泉先生がお腹を壊さないとおっしゃっていましたが、私も現在、薬膳と腸内環境の関係を研究しています。小泉先生は造り酒屋のお生まれですから、おそらく小さい頃に菌を吸って、様々な菌が消化管にいるのだと思います。実は、私達の腸管の中には菌がおりまして、その菌は50種類ある人から、200種類ある人までいます。つまり人によっては約4倍違います。そして、種類が多い程、健康である事が最近の研究で明らかになっています。なので、おそらく小泉先生は、色んな菌を持たれているのではないかと、思います。

山本:私も30年この仕事をしていて、一度も休んだ事がないので、様々な所から菌を接種しているのかもしれませんが。健康に食を楽しまないことには、いくら美味しいものを食べても、太ってしまう一方では悲しいですもんね。このシンポジウムは、皆さんにそのような点で刺激になればと思います。また、これをきっかけとして、生まれ育った所の料理や食を振り返って頂けるようなものにしたいと思います。先ほど、第一回目の受賞者として奥田さんがお話なさってくださいましたが、そもそも、この料理マスターズのお話を聞いた時に「やってみたい」と思われましたか。

奥田:はい。やはり料理人を国が認めてくれた、となると箔がつくのでやってみたいと思いました（笑）。

山本:その取り組みの中での苦労話などございましたら、お願いします。

奥田:あまり苦労はしていません。生産者の方と協力して、当たり前前にはやっていたことを評価していただいただけですので。

山本:生産者の方との協力が当たり前になったのはいつ頃からですか。

奥田:お店を開店した時に、お金がなかった中で開店したので、生産者の方々にいろいろと助けていただきました。そこからです。材料をタダでもらったりしていました（笑）。ですので、恩返しをしていこうという所から繋がりが深まりました。

山本:そんな奥田さんから見て、九州の食の印象はどうですか。

奥田:阿蘇の外輪山から熊本に降りて行った時に、緑と野菜が踊っていました。その光景がパッと目に入って来たので、「ここは湿度と水が良い所なんだな」というのが第一印象です。その後、夜、熊本の街にいったら、夜中の4時までやっているソーセージ屋がありました。東北では考えられません。花屋さんも夜中にやっていたので、凄くパワフルな街であると感じました。次に、福岡に来たら、色々な列車が走っていたので、九州だけで一つのテーマパークのようだと感じました。東北から来た僕には、全てが衝撃的でした。

山本:ありがとうございます。私も、九州で一つのテーマパークだと思う事があります。今日、沖縄からお越し頂いている方もいらっしゃると思いますが、沖縄では夜10時ぐらいから、集まって呑み始めるという若い人達も多いですね。小泉先生はどうですか。九州をずっと回られて、どう感じていますか。

小泉:今、奥田さんの言った通り、熊本の夜は凄いですね。夜10時ぐらいから、若者がズラーッと繁華街に出て来るので、東北とは全く違いますね。非常にエネルギッシュで明るいのでしょうか。

山本:そこに伴う「食」というものは大事な存在だと思うのですが、先生は、九州の食をどのように思われますか。

小泉:私はとにかく、他の地域に比べて食材が豊富だと思います。それから、九州は山々に囲まれた土地が多いので、水が美味しいと思います。私の専門的な”発酵”という観点から見ると、九州は非常に面白い所です。何故ならば、九州には独自の発酵文化があるからです。例えば、北九州に行きますと「こんか漬け」という、イワシをぬか味噌につけて、ぬかごと炊いて食べる物があります。この文化は非常に珍しいものです。また、熊本の山鹿ではもっと驚かされました。山鹿には、江戸時代から行われている納豆作りがあります。土に2メートルぐらいの穴を掘り、稲藁を敷いて、煮た大豆を入れ、その上に稲藁をかけます。そしてその上で、毎日、朝と夜に焚き火をし、熱を伝えます。五日後、稲藁を取ってみると、とんでもなく美味しい納豆が出てきます。これを知った時は、凄い文化を持っていると驚きました。他にも、有明海沿岸には、「がん漬け」というものがあります。シオマネキをとってきて、石臼の中に生きたまま入れ、叩き潰し、大量の唐辛子を入れ、麴を入れて発酵させるものです。これがまた、発酵したカニですから、もの凄く美味しいです。これも九州独特の文化です。大分の国東半島には、昔から、ビールではなく「麦酒」というものがあります。今はほとんど作っていませんが、日本初の麦酒だと思います。ハダカムギを蒸したものに、麴を入れて、発酵させ、炭酸ガスを発生させます。これぞ、ビールの原型です。このような土着文化が無くなってしまったことが本当に残念に思います。そして、宮崎は、発酵させたものをなんでも干す文化がありますね。「日向の国」というだけあって、太陽の恵みをいっぱいを受けてから塩漬けするという文化です。鹿児島には、壺を使った「ブリ麴」という文化があります。最後に、長崎にも驚くべき文化があります。昔、こちらの地域には、沖縄を除いて砂糖がありませんでした。しかし、長崎には、蜂蜜のようなものがあつたのです。ふかしたサツマイモに米麴を加えて糖化し、さつまいも水をつくり、それを煮詰めると、蜂蜜のような芋の糖蜜が出来上がります。こんな文化が昔からあつたのです。このように見てくると、九州には世界遺産級の発酵がずっと昔からあり、それがその土地その土地に根付いているのです。他の所の発酵文化というのは、流入して来た文化であることが多いのですか、九州は独自のので、素晴らしいと思います。

山本:それは、気候や風土の影響が強いからですか。

小泉:もちろん、それもあると思います。あと、民族性もあるのではないかと考えています。九州には、自分達を曲げないという文化や民族性があると思います。

山本:つまり、ずっと伝統を受け継ぎ、曲げる事無く、それを守っているということですか。

小泉:そうです。ただ、残念な事に、消えて行ってしまっている文化もあります。

山本:先日、番組で、赤土に野菜をいれて一日程寝かせると、茄子が非常に綺麗な色になるということを知りました。

小泉:それは、「壁漬け」ですね。赤土は壁に使われていたから、そう呼ばれています。赤土はミネラルが含まれているので、ミネラル豊富な漬け物が出来ます。これも、九州だけの文化です。

山本:そのように考えると、九州というのは食の宝庫ですね。

小泉:残念なことに、消えてしまう文化もあります。ですが、改めてほじくり直すと、素晴らしい文化がたくさん出てくると思います。

山本:先生のお話から、九州について知らない事がたくさんある事を知らされました。徳井先生、小泉先生のお話は予防医学の観点から、これは復活させないといけないというようなことばかりだと思いませんでしたか。

徳井:今、九州には、「発酵」をキーワードに町興しを行っている所がいくつかあります。私達も、「発酵」の健康効果というものを研究しています。先ほど小泉先生もおっしゃっていましたが、そこに住んでいる人がそこで採れるものを食べるということは非常に重要です。例えば、海藻を食べるのは世界でも日本だけで、海藻を消化する菌を体内に持ち合わせているのも日本人だけであるということが昨年、有名な雑誌で発表されました。食べ物と身体の相性というものが、その土地その土地にあるはずですから、住んでいる場所に存在する食材を伝統的な食べ方で食すことは、健康上非常に重要であると思います。実は、味噌汁を食べない人が増えているので、最近の若い人は大豆に含まれるイソフラボンを消化する腸内細菌が少ないということが私達の研究で分かりました。やはり、昔ながらの食事が消えて行くと私達の体質まで変わって行ってしまいますので、伝統的な料理や食べ方を守って行くことは、健康面でも非常に重要だと思います。

山本:ヨーグルトと良く耳にしますが、実は地元にはたくさんの発酵食品があるんですね。小泉先生もおっしゃっていましたが、北九州の「ぬか炊き」は本当に美味しく、お店毎にイワシだったり、サバだったり味が異なりますので、是非、食べてみて欲しいと思います。先生は、何が大好きですか。

小泉:なんでも好きですが、いわしが好きですね。本当に美味しいと思います。

山本:徳井先生は何がお好きですか。また、健康のために、心がけて食べられているものなどはありますか。

徳井:にんじん以外は、大体食べますね（笑）。健康のために心がけて食べているものは特にありません。当たり前ものを当たり前食べるのが、健康においては重要だと思います。なにか特定の物を食べれば良いということではなく、食品を絶妙に組み合わせ、料理という形で食べるということが大事だと思います。例えば、食事を抜いてサプリメントを飲むという行為は、一時的には効果的であるように思えても、身体は持たないと思います。だからこそ、料理というものは健康の基本になるのだと思います。

山本:なるほど。小山さんは、天草で生まれ育ち、食いしん坊として全国を食べ歩かれたと思いますが、改めて、九州の食をどう思いますか。

小山:例えば、様々なお店を紹介する記事を書く時に、東京のお店は取材を歓迎しますが、京都は取材の敷居が高いですね。そして、福岡を取材した時に驚かされたことは、京都より面倒くさいお店が多い（笑）。一言で言うと、プライドや情熱を持っている人が多いのだと思います。「東京じゃ喜ばれるかもしれないけれど、俺たちは喜ばないぞ」というような気概がありますね。しかし、福岡は本当にレベルが高く、「美味しい」だけでなく「安い」ことにもこだわりをおいていますね。

山本:私はずっと福岡にいたので思うのですが、小山さんに取材されること自体は凄く嬉しいことだと思います。しかし、掲載された後の周りの反応をシュミレーションして断っているのかもしれないですね。

小山:九州にいらっしゃる料理関係の方は、生産者も含めて皆、個性が強いと思います。僕は、それこそが九州の魅力なのではないかと思っています。僕が最近気に入っているお店が、天草にある田中畜産の焼き肉屋さんです。名前の通り、畜産をやられている方が、不景気で牛が売れないために、自ら加工し自ら開いた焼き肉屋さんです。そこの箸袋に「喜んでもらえれば、それでよか」って書いてあるんです。東京で一皿4000円程しそうな特選肩ロースやシャトーブリアンが食べ放題で3500円なんです。それに、カレーや牛丼、デザートがついてきます。そして社長が来たときに、従業員に「赤ワインを振る舞って、お客様を喜ばせよう」などと言い、振る舞っていました。しかし、社長が一週間後来た時には、ワインセラーが空になっていて「これはやりすぎだ」などと怒っていました（笑）。そのような変なお店が多いのですが、実際、そのお店のために東京から天草に来て下さる方が凄く増えています。そして社長は「わざわざ東京から来たのに、うちのお店に来てばかりでは申し訳ない」と、他の美味しいお店をピックアップし、お客様に勧める観光案内所のような役割をしていました（笑）。そして今度、自分のお店に来てくれた人には、島を回遊しても

らえるようなプランを考えています。

食と農林水産業とのつながり=1次産業と2・3次産業間の課題について

山本:それは、小山さんの宣伝がきっかけだったのですか。

小山:はい、東京でちょっと宣伝し、メディアがメディアを呼び、多くの方に来ていただけるようになりました。僕はそのような、圧倒的な価値や個性を持った人が一人いれば、連鎖による大きなうねりのようなものが起き、その土地は大きく変わると思っています。山形県庄内の奥田さんも良い例だと思います。山形県には多分、奥田さんしかいなかったんだと思います。

山本:奥田さんもそう思われますか。

奥田:今、山形県の中で、鶴岡市（アル・ケッチャーノ所在地）が観光客数一位になりました。

小山:それは、まずメディアが関心を持ち、奥田さんの所に来て、次に、観光客の方が集まります。しかし、メディアは「アル・ケッチャーノ」だけを取り上げるよりは、周りのものにも光を当てようとするので、奥田さんという存在は、本当に料理マスターズにふさわしい存在だと思います。奥田さんのお店の凄い所は、翌日に「良いうんちが出る」という所です。本当に、そうなんです（笑）。また、例えば「小松菜が食べたいのですが」と伝えると、「ちょっと15分待って下さい。」と行って畑に採りにいきます（笑）。

奥田:生産者さんの畑に、勝手に入ってもいいですよ（笑）。そのような畑がたくさんあります。

山本:それは凄いですね。

小山:このような面白いエピソードを持っている料理人の方のお話を聞くと、人は行きたくなりますよね。そして、お店を訪ね、せっかく行ったのだから、どこか観光しようという気になりますよね。それが、周りのお店や施設にも刺激を与えることに繋がると思っています。また、生産者の方は奥田さんに満足してもらえるものを作ろうと思うようになります。奥田さんは、一人の料理人の存在がその地域全体を豊かにしていくという、とても良い例だと思います。

奥田:僕のお店でディナーを食べ、朝食付きの農家民宿に泊まっていただくという形態を確立してから、日経の農家民宿ランキング1位の民宿が、三年連続で鶴岡市から出るようになりました。

山本:そのような形態になったのは、奥田さんから声をかけたのですか。

奥田:いえ、もともとありましたが、アル・ケッチャーノに来て下さる方々に積極的に声をかけ、農家民宿を紹介するようにしたんです。人が流れるようになることで、民宿は経済的に安定し、料理の質も向上しました。農家の方が、僕のお店で出すものと同じ食材を和食という形に変えて、朝食で出すようになったりもしました。

山本:同じ冷蔵庫、というか、同じ畑から採る、という事でもんね。

奥田:ランキングのトップ10にも3店舗、鶴岡市から選出されています。相乗効果で高め合っています。

山本:農家の方々なども集めて、みんなで勉強会をなさったりもしますか。

奥田:個別に食べに行ったり、「生産者の会」というものも行っています。1年に4回程、生産者の方をお店に招待し、シャンパンやワイン、日本酒などを無料で振る舞い、交流しています。

山本:先ほどの小山さんのお話ではないですが、何気ないサービスというものは非常に大事ですね。

小山:奥田さんのお店はいつも予約で埋まっているのですが、生産者の方がいつでも来られるように空けてある“グリーンシート”という席が、昔、あったんです。自分の野菜を美味しく食べるお客様の笑顔を見ながら、自分の野菜を食べ、ビールを呑む席なんです。

奥田:カウンターの中にある、少し高い席なんです。例えば、100グラムのパスタを茹でる所で、120グラム程茹でて、残った20グラムをおすそわけするという感じですね。意外に簡単に出来る交流方法なんです。契約している生産者の方は、いつも無料です。

山本:生産者の方は、奥田さんが調理した自分の野菜を食べられるわけですよね。お酒を呑んで、盛り上がって来たら「これは俺が作った野菜なんだ」というような、お客さんと生産者さんとの会話もあるんじゃないですか。

奥田:もちろん、あります。アル・ケッチャーノの悪い噂などを聞くと、生産者の方がスタッフを教育しに来たりもします（笑）。

山本:そういうお店は九州でも聞いたことがないですね。小山さん、このグリーンシートというシステムは、近くに畑があるお店ならどこにでも勧められますよね。

小山:はい、僕は本当にこのシステムは素晴らしいと思います。ヴェネツィアの運河

沿いにあるレストランでは、ゴンドラ乗りの方のために、窓辺に白ワインとグラスを置いていました。つまり、ゴンドラ乗りが漕ぎながら、そこでグラスワインをグイッと呑むというシステムがあったんです。今も何軒かは行っているんですが、僕は本当にあのようなシステムは素敵だなと思います。九州のレストランで、そのような立ち寄ってくれる人が気軽に呑めたり、ましてやグリーンシートが当たり前になったら、凄く良いと思いますね。

山本:本当ですね。もう、庄内自体が冷蔵庫のようになってますね。

奥田:天然の冷蔵庫みたいですね。物々交換で農作物を持って来て下さるので、結局、お金は僕のお店だけに貯まることになるんですよ。その貯まったお金で、冬に、熊本の「塩トマト」の生産者の所へ勉強会に行きました。良いことしたなと思って鶴岡に帰ったのですが、「塩トマト」の生産社の方々が僕のお店に来てくださって、結局、僕のお店にお金が落ちちゃいました（笑）。

山本:やはり、持ちつ持たれつ、の関係が非常に大事な、と思います。九州もそのように、特に食の方向で頑張ってもらいたいなって思います。農林水産という目でも、九州は海に囲まれています。TPPへの参加可能性も考え、第一次産業だけでなく、他の産業との連携を含めて、皆さんのご意見をお聞きしたいと思います。小泉先生、お願いします。

小泉:生産者と消費者との間にある問題点を考えてみると、流通の部分だと思います。九州の一つの例として、大分県にトキハイндаストリーというスーパーマーケットがあります。農家の方が、生産した物をトキハイндаストリーに持って行きます。そのスーパーにはそれぞれの農家の方ごとに、一畳分程のスペースが用意されていて、開店前に農家の方が持ち寄ります。それをまず買いに来るのは誰だと思いますか。プロの料理人の方が来るんです。朝の十時にシャッターが上がると、料理人の方がどんどん買って行くんです。何故、そのスーパーに買いに行くのかと聞いてみると3つの理由がありました。1つ目は「安さ」です。農協などの中間機関を通さずに、農家の方が自分で持ち寄っているからです。2つ目は「新鮮さ」です。朝、収穫したもので、非常に新鮮な品が並んでいます。3つ目は「時間」です。今までは、朝5時に起きて、青果市場に行かなければならなかったけれど、ここだったら10時の開店に間に合えばいいので、その時間が魅力なんですね。これは、生産者と料理人と消費者という縦の流れの新しい例ですね。今、60ぐらいの農家が、そのスーパーに入っています。毎月、売り上げの11%程度を農家がスーパーに払えば、あとは全部自分で出来るようになっています。そのように、もっと流通を解放しなければならないと思います。今の一般のスーパーマーケットは最低です。あれは、アメリカの自動車の流通をモデルにしたもので、日本には合わないからです。昔の日本の場合には、お客さんとお店の人が頻繁に会話するという光景がたくさんありましたが、今は全くありません。トキハイндаストリーでは、お客さんも誰が作ったか分かるどころか、生産者がその場にいるので、会話も増えます。午前中は料理人の方が多いですが、午後には主婦の方が多いですね。このモデルで農家は非常に潤っています。そのようなモデルが

九州で構築されたのですから、是非大事にしていった方がいい、と思います。先ほどのグリーンシートのお話も、消費者の方と生産者の方が結ばれる素晴らしい取り組みだと感じました。今の日本は地方に行きますと、スーパーに人が流れるので商店街のシャッターはほとんど閉まっています。しかし、トキハイндアストリーのような生産者の方との取り組みを商店街で行えば、スーパーは勝てません。そのため、もう一度、流通というものを考え直した方がいいと思います。

山本:先生のお話や、先ほどの小山さんのお話を伺っていて、産地や食材というよりも、九州は“人”なのかな、と感じます。生産者の方と料理人の方が結びついて、ちゃんとブランド化されれば、凄く九州の力になるのではないか、と思うんですが。

小泉:例えば、地域の食によって独立性を構築する際に問題になるのは、伝道師がないということだと思います。地元の食材をととても美味しく調理するような料理人の方が増え、繋げていかないといけないと思うんです。そのため、奥田さんのお話は本当に素晴らしいと感じました。私も鶴岡に行きましたが、農家の方々もみんな「奥田さん、奥田さん」と言っているんです。ですから、地域の活性化ということを考えると、先ほどの小山さんの話もそうですが、やはり、素晴らしい料理人の方がいる、ということが大事だと思います。料理マスターズも奥田さんのような方々をどんどん認定していけると嬉しく思います。

山本:奥田さんは、最初から「庄内を盛り上げるぞ」というような意識はあったんですか。

奥田:ありませんでした。目の前にいる人の喜ぶ顔が見たかった、ただそれだけです。生産者の方々と物々交換を通してつながりました。例えば、この人、日本酒好きそうだから、野菜を貰う代わりに日本酒をあげようというような感じです。今、地方が凄く大変なので、6次産業化を通した取り組みをしています。例えば「アルケチャップ」という商品がありまして、トマトが残ってしまう生産者の方のためにケチャップを作りました。爆発的にヒットして、一日300本ほど売れています。作るノウハウを教える以外、特に何もしていません(笑)。“アル・ケッチャーノ”という名前を使ってコラボ商品を作りましょうという形です(笑)。代わりに、僕のお店に来てくれるお客様には安く売りたいので、定価より安く仕入れさせて下さいとお願いしています。ですので、お客様も、生産者の方も、私も、全員が得をするモデルです。そのようなことをやっていると、不思議な事に、渦のように広がって行きます。例えば今は、宇宙食を手がけています。静岡の方の「魚の骨があまる」という話を聞いて、なまり節が静まったら、そこに魚の骨を入れ、真空パックにいれます。それに圧力をかけて135度の熱を入れると、骨が柔らかくなるんです。宇宙飛行士の方のカルシウム補給にいいだろうと考え、JAXAに提出しました。また、大学の先生とレーザー光線料理ということもやっています(笑)。米沢牛のスネ肉を美味しく食べるためにやりました。スネ肉は味は非常に美味しいのですが、スジが入っていることが欠点なので、そのスジをとろうと思いました。スジにレーザー光線をあてると、スジだけに火が入りスジの脂が肉に入ります。なおかつ、スジはゼラチン状になります。それも、

畜産の人が困っていたので考えたことです。料理人は友達が多いので、色々な形で生産者をサポートすることができます。ちなみに、そのお肉の名前は「スジケッチャーノ」っていいます(笑)。「スジ消えるチャーノ」で「スジケッチャーノ」です(笑)。

山本:今、小山さんが食いついて、メモをとっていたので、また何か起こりそうですね(笑)。

料理人と生産者・加工業者との協働＝テロワールの活かし方

山本:本当にあつという間に時間が過ぎてしまいました。皆さんに、締めとして、これからの料理人と生産者、加工業者との共同によるテロワールの活かし方についてお話させていただきたいと思います。また、九州の皆さんへの叱咤激励を含め、メッセージをいただけたらと思います。それでは、徳井先生からお願いいたします。

徳井:先ほど、グリーンシートのお話がありまして、私が一番感動した事は「良いうんちが出る」という所です。実は我々の研究目標は「良いうんちを出す」という所にあります。私達は「良いうんちを出そう」というテーマで町興しをしています。良いうんちを出す食材の生産ということを考えているのですが、今日はさらにヒントをいただきました。その食材を使った美味しい料理を食べ、翌日に良いうんちが出る、という案です。是非、料理人の方に、そのようなメニューを考えていただきたいと思います。そして、地域起こしに使得て行ければ、と思います。

山本:ありがとうございました。それでは、小山さん、お願いします。

小山:僕は、九州の強みは分かり易い地域になっていることだと思います。例えば、東北だと、どこからが東北かという点が、九州に比べると分かりづらいですよね。ですから、九州というのはまとまり易いと思いますし、是非、手をとりあつて食に繋がるような九州独自の新しい文化を築いて行って欲しいと思います。僕が今、やろうとしているプロジェクトは「旬食予報」というものです。簡単に言うと、「天気予報の食材版」です。今から約100年前の開始当初の天気予報は、非常に大雑把で、日本全国の天気予報でした。「明日は、おおむね天候は良いでしょう。しかし、どこかで風強くふき、曇る所もあるでしょう」という感じです(笑)。でも、それを天気予報として発表していました。この100年で、科学は進歩して、今では花粉や紫外線も細かく予報が出ますよね。僕は、天気予報のように、今の旬の物を紹介していきたいと思っています。とりあえず、やってみることで、季節と食の結びつきを考え、国民の食のリテラシーを世界最高レベルまで高めることが出来るのではないかと考えています。旬食予報を今始めれば、100年後には凄いことになるのではと考えているので、是非、九州でどこよりも早く行って欲しいと思います。今、熊本では、「旬ごよみ」という、それに近いことをやっています、色んなキュレーターの方が旬に関わる食材やイベントを紹介しています。「九州は日本で一番季節に敏感な人達が集まる地域」という形で名を上げれば、ひいては食にも繋がると思います。

山本:ドキドキするようなお話でした。「旬食予報」に関しては、是非、小山さん儲かって下さい（笑）。それでは、小泉先生、お願いいたします。

小泉:私は九州に限らず言えることですが、今までの既存の食べ物にとられる必要は無いと思います。例えば、ワインはどうしてデカンテーションをするのだろうと思います。味噌汁は上澄みの透き通った所だけでなく、濁らせた方が美味しいですよ。濁った物が美味しいというのは、濁りのコロイド成分が舌を刺激するからです。ですので、ボルドーでは「ワインのオリの味を分らずして、ワインを語るな」というような有名な言葉があります。どこにもない「濁ったワイン」を作ってみれば、売れると思いますよ。私は今、北海道で、カボチャから黄色い砂糖を作る活動をしています。この間、「徹子の部屋」という番組で、黒柳徹子さんに少し食べていただいたら、凄く美味しいと感動なさっていました。そのような、既存の物に縛られない発想があれば、面白い物がどんどん出来てくると私は思っています。是非、九州からそのような物が出たら良いな、と思います。

山本:ありがとうございます。最後に、奥田さん、お願いいたします。

奥田:私は庄内の生産者から聞いたことを、世界で話したことがあります。例えば、モエシヤンドンの方に「あの山とこの山の稜線の所にあるぶどうの木だけ背が高いでしょ」と言ったことがありました。すると、それまで偉そうだった方が「お前、なんでそんな事分かるんだ」と驚いていました。実は生産者の方々が知っている知識は凄いものです。世界というものは様々な粒の集合体なので、自分達の地域が中心になって世界が回っていると考えて良いのだと思います。今、日本の色々な所に呼ばれて行くことが多いのですが、なるべく今後繋がる良い“発酵菌”を置いて帰るようにしています。例えば、山が高く海までの距離が近い地域は、河の流れが速く湿度が高い地域のはずなので、葉ものが良いはずで、山に落葉樹林が多い場所は、それが腐葉土になってカリウムが多く、豊富な成分が川に流れているはずで、そのような地形を見て、そこに人間が入り、どのような歴史を築いていったのかを考えると、大体その食文化が分かります。日本は、東京や京都の歴史は知っていますが、そのような地域の歴史を知らない方が多いので、そのようなポイントだけお話ししていきます。すると、その話から発酵がはじまります。ですので、日本全国に、出来る限り良い菌を置いて行って、活性化できたらと思っています。しかし、一番大事なことは、「人と人の持ちつ持たれつの関係」です。この間、薫堂さんに誘われてダボス会議に行ってきたのですが、僕と薫堂さんは「持ちつ持たれつの関係」です。突然ですが、「おくりびと」が何故アカデミー賞を取れたか、皆さんご存知ですか。答えは「庄内にアル・ケッチャーノがあったから」です。アル・ケッチャーノで食べたいという理由で、薫堂さんはその仕事を引き受けたんです。

小山:そうでした。思い出しました。ここだけ、お話してもいいですか。僕は最初、納棺師の話は書きたくないと思い「おくりびと」の話を断りました。しかし、撮影が山形と聞き、シナリオハンティングに行けばアル・ケッチャーノに行けると思い、引

き受けたんですよ。だから、ありがとうございました（笑）。

奥田:そして今度は、その代わりとしてダボス会議に誘っていただき、私がメニューを監修したので箔がつけました。その食事会の時に、私の横で喧嘩が始まりました。ここで仲直りさせないと日本がダメになると思い、仲裁に入り、仲良くさせました。ダボス会議の前に、スペインのマドリードにある大使館の食事会で料理を振る舞ったのですが、その際もシェフの中で嫌がらせがありました。弱い者いじめをする奴は俺が許さないと思い、嫌がらせをしているシェフが時間をかけてローストビーフを作っている間に、イタリアンの素早い調理を活かして、そのシェフが調理するスペースを奪いました（笑）。それを大使館の方が見ていて、信頼を寄せてくださいました。これも薫堂さんがきっかけなので、やはり僕たちは「持ちつ持たれつ」を実践できていると思います。このように、いい発酵菌を日本中に置いて、それぞれの良さを活かした国にしていきたいと思っています。

山本:ありがとうございました。今日はいんこで締めないといけないのかな、と不安でした（笑）。

奥田:今日、会場に来ている皆さんはとてもラッキーだと思います。今日のメンバーは、一人ずつ講演をしたらもの凄い数の方が来る面子ですので。

山本:ありがとうございます。お時間が来てしまいました。生産者の方、消費者の方、それを繋ぐ料理人の方、それぞれが寄り添い、助け合う環境を作っていただけたらと思います。皆さん、ありがとうございました。