

『生産者と食べ手をつなぐ料理の力
～ 北海道の食・日本の食の魅力を発信 ～』

日時：2014年9月24日

場所：サッポロファクトリーホール

(敬称略)

パネリスト：北沢 正和 氏 職人館 館主
小泉 武夫 氏 東京農業大学 名誉教授
服部 幸應 氏 服部栄養専門学校 校長
モデレータ：犬養 裕美子 氏 レストランジャーナリスト

1. 北海道の食の魅力

犬養：はじめまして、犬養です。どうぞ、よろしくお願ひいたします。最初に、料理マスタースの取り組みというものを紹介していきたいと思ひます。というのも、小泉先生、服部先生、そして私は、料理マスタースの審査委員を務めておりますし、北沢さんは第一回料理マスタースの受賞者の方です。ですので、まず、料理マスタースというものはどのような仕組みか、という事を簡単に説明させて頂きたいと思ひます。料理人が、料理を通じて生産者の方と消費者を繋ぎ、日本の一次産業を活性化させていく、ということが料理マスタースの第一の目標になります。今、料理人の方は注目を浴びる事が増えています。それに比べ、食材を提供されている一次産業従事者の方は、縁の下の力持ちという状況になっています。しかし、本当に美味しい料理を作ろうとすると、そこには必ず良い食材が必要になってきます。北沢さんは、料理は料理人の腕だけでなく、素材を作る生産者の方や、素材が生産される土地の風土、それら全てが料理を作っているのだ、という考えを広く訴えておられる方です。その土地、その土地における素材を大切にしておく事が大事、つまり、その土地の気候や風土などの特性を活かした素材を使って料理をしていく事を大事にしている料理人の方々を表彰する制度が、この料理マスタースになります。それは、有名な料理人を選ぶのではなく、良い食材をつくる生産者の方々とも一緒になって料理を作られている料理人の方を選んでいく制度です。今回の11月で5回目になるのですが、北沢さんが受賞された第一回から、すでに30名以上の方が受賞されておられます。今日の第一部で審査員を務められた脇屋さんや大塚さんも受賞者の方々です。北沢さんの様に、信州で、信州の素材や風土を大切に料理をされている方もいらっしゃれば、大塚さんのように東京にいながら、北海道の食材にこだわり、地方の良さを発信しながら料理を作られている方もいらっしゃいます。また、料理マスタースはそのような料理人の方々の顕彰制度のみならず、今回の様に、6次産業のブランド認定コンテストも行っております。まだ始まったばかりですが、このような企画が広まって行く事で、料理人の方や生産者の方が繋がり、一緒になって料理や一次産業を盛り上げていけるようにする事が、料理マスタースの狙いです。

それでは、今回は北海道大会ですので、北海道の事について、パネリストの方々にお話し

ただきたいと思います。まず、北海道の食の魅力についてです。ジャガイモやトウモロコシ、新鮮な魚介類、というイメージが一般的であると思うのですが、プロはどのように考えていらっしゃるのでしょうか。まずは小泉先生、お願いします。

小泉：私は北海道庁の方と一緒に5年間もの間、「北うまっ！プロジェクト」というプロジェクトを行ってきました。北海道の14カ所を回り、その14カ所の農産物に付加価値をつけ、地域を活性化させていこうというプロジェクトになります。北海道というのは、食材という点に関しては、日本とは思えない程、豊かな所です。海の物、陸の物、川の物なんでもあり、自給率は200%を超えています。しかし、豊かさが活かしきれていないというか、北海道の方々は、お金を儲けて行く事が地域の発達に繋がるという発想が少ない気がします。例えば、私が北海道の滝川に行った際、農家の方が一カ所に集まって菜種油をとっていました。それをどうするのですかと聞くと、茨城にある油会社に売ると言っていました。驚いたので、そんなバカな事はやめて、その絞った物を自分たちで瓶につめて東京のデパートにでも売りに出してみなさい、どれだけ利益が出るか！と思わず言っていました。すると、実際にそのような動きが起こり、北海道庁からの援助もあり、実現に至りました。結果、菜種農家の利益は上がり、以前とは全く違う状況になりました。そして今では、滝川が日本一の菜種生産地になりました。他には大豆もそうですよね。北海道の大豆は東京からすれば非常に価値のある物なのに、その利益を享受しているのは、北海道の大豆農家ではなく東京の納豆や豆腐メーカーなんです。これらの話からもわかるように、良い食材があるのだから、その恩恵や利益を自分たちのものにして、次の生産に繋げるような貪欲さをもっとあってもよいのではないかと、思います。私は今、国の地産地消推進協議会の会長をやっていますが、北海道に一番期待しています。もっともっと、上手く助け合って、自分たちの土地を盛り上げる事が出来ると思います。

犬養：なるほど。伸び代がまだまだある、と。

小泉：本当にいっぱいあります。海のものも畑のものも素晴らしいので、その2つのコラボレーションなどが出来たら面白いと思います。例えば、はさみ漬け。野菜の間に魚をつめて発酵させるものです。このようなものがもっとあると面白いですよ。

犬養：先生ならではの発酵の話がちらりと出ましたね。それでは次に服部先生はどのようにお考えですか。

服部：飛行場をおりますと、僕の写真が飛行場に置いてあるんですね。夕張メロンゼリー、よろしくお願いします（笑）。ということで、先ほどの話にもでしたが、カロリーベースで自給率200%以上というのは日本でダントツです。次が秋田県で、134%ぐらいです。東京は最低で1%です。そう考えると、北海道の200%というのはもの凄い数字です。何故か、という事も調べたのですが、広い割に人がいない、という事がありますね（笑）。ただ、本当にこの北海道の大地は素晴らしいです。他の都道府県も、北海道ぐらい耕地面積があると良いのですが、TPPの進み方次第で上手く行くか行かないかは変わってくる気がします。今、日本の自給率はカロリーベースで39%ですが、これが14%程度まで落ち込む可能性が出て来ています。以前のフランス大統領が「自給率が100%無い国は独立国とは言えない」と言っていたのを思い出します。当時、英国は46%の自給率でしたが、その発言を聞き、今では73%にまで回復しました。ドイツは68%から82%

まで上がりました。フランスは現在、117%です。どの国もみんな、頑張っただけで自給率をあげたんです。日本は当時73%だったのに、どんどん落ち込んでしまいました。結局、今、日本は工業国です。今から50年前は農業国だったのです。時の政府が、工業国化を進め、当時1400万人ほどいた農業従業者が今では223万人になってしまいました。さらに、毎年、20万人がリタイアしています。新規参入者は、毎年6万人ですので、毎年14万人ずつ減っている事になります。つまり、あと15年もすれば、日本の農業従事者は0になる計算になります。僕は、北海道の農業や漁業の在り方に見習うべき所が多くあるように思えます。根こそぎ取るのではなく、残し、伝えて行くようなやり方など、もっともっと他の都道府県も北海道に学ぶべきだと思います。

犬養：なるほど、ありがとうございます。ここで、長野でご活躍の北沢さんにお伺いしたいと思います。

北沢：今日は大先生に囲まれておりますが、普段は山に囲まれた信州の地で料理人をしていています。今、お二人の先生が、北海道という土地をグローバルな視点で解説してくださり、いかに豊かであるかという事をお話になっておられました。私は、普段から山に囲まれている料理人から見て、いかに北海道が豊かであるか、について話したいと思います。僕は24年前、地産地消なんて言葉が無い頃に、古い山奥の民家で店を始めました。例えば、小泉先生が菜種油のお話をされていましたが、日本はかつて、地域で菜種油や色々な脂を作っていました。地域内で自給的に作っていたのに、工業化でそのような伝統は失われてしまったんです。僕は、自分の店の近くの農家の方々に、昔からの大豆をつくってくれとか、油が欲しいから菜種から作ってくれとか、いちいち頼んで復活させようとしたんですが、途絶えてしまった伝統を再生するにはすごく労力が入ります。しかし、北海道は当たり前になんでもある。当たり前すぎて、その事がいかに大切な事か、が見えづらくなっていると思います。足元を見つめ直すと、お宝はたくさんあります。しかし、当たり前になってしまうと、関わり方が浅くなってしまうお宝が見えなくなってしまう。だから、当たり前を見つめ直したり、疑うことが大事だと思います。先ほどの審査に出展されていた規格外の野菜の活用なども良かったですね。以前は東京には売りに出せないとはじいていた規格外のものをあえて商品化してみるという発想が良いですね。このような視点が少しずつできてきていることは素敵な事だと思います。

犬養：ありがとうございます。北海道のおおらかさみたいな物が、良い意味で出る事もあるれば、悪いとは言いませんが、もったいない方向に出てしまうこともあるんですね。それが食の世界で言えば、商売感覚なんではないかな。商売感覚が強くなると、より良い食材を見つけたり、あるいは、作りだしたりする様になります。そのような感覚が強くなるとより良くなってくると思います。

2. 北海道産のブランド化

犬養：今、服部先生がおっしゃっていたTPPの問題ですが、TPPに参入する事になると、より一次産業の方々の競争は激化します。その中で闘い抜くための付加価値の付け方はどのように行えば良いのか、また、北海道においてはどのように行えば良いのか、という課題に対し、皆さんのお考えをお聞かせください。

小泉：良い食材をつくるのは生産者の方ですが、消費者側からの視点を意識する事が大事だと思います。今でしたら、最低限、安全さは重要になります。日本の食料自給率の低下が進めば、どこの誰が作ったか、まったく分からないものが増えます。それは安心、安全から離れて行くことになりますよね。ですから、安全さというものはこれからとても重要になると思います。そして、その事を国民にもっとアピールすることが大事だと思います。例えば、水産物でいうと、鮭は今やノルウェーやチリの養殖ものが圧倒的に多いので、北海道の鮭は東京では高値がつきます。食材への価値基準が変わって来ているんです。北海道の鮭が安全安心で、なおかつ美味しいからこそ高価になるのです。北海道は川に戻して、数年後、戻ってくる鮭をとりますが、ノルウェーやチリでの養殖の仕方はいけずで養殖する事が多いのです。いけずでの養殖は病気が蔓延しやすいので、病気にならないように抗生物質などを大量に蒔きます。そのような事実を日本人がどれほど知っているか。安ければ良い、自分の会社の成績さえ上がれば良いという発想で輸入したものと、北海道の鮭の値段を比較してもらっては困る訳です。安ければ良いという発想は非常に危険です。TPPへの参加に関しては、そのような問題意識を国民が持っていないといけないし、だからこそ、これから安心安全の問題というのは非常に重要になってくると思います。TPPに参加すれば、BSEや鳥インフルエンザ、豚ペストの問題ももっと出て来ると思うので、それに対抗する安心安全の食材を北海道から発信し、国民に訴えていくような流れが出来ると良いと思います。そのような意識を国民が持たなければ、TPPの打撃を一番受けるのは北海道になると思います。だから、食の安心安全の重要性を訴えていくことは、北海道の大きな役割でもあると思います。

犬養：ありがとうございます。今、みなさん、TPPの問題には不安も多い事だろうと思います。私も、日常生活において、何故この食材はここまで安いのかと疑問に思ったり、不安に思ったりすることも増えました。値段や産地から判断する力、そして、何が安全かを教えてくれる存在も大事になってくると思います。その点においては、私達も勉強しなければならぬし、行政にも説明責任があると思います。

小泉：先ほど、服部先生が、イギリスの自給率が高まった話をしていました。その理由として、イギリスの物の考え方が上げられると思います。イギリスでは、自給率の低さが問題になった際、ある大きな転換を図りました。それは、農政を地域地域に任せることでした。州が農家に農作物を依頼して作らせることで、農家は買い手がいることに安心して、農業に専念することが出来ます。そして、州が買い取った農作物は、まず、学校給食に回されます。そして、余った物を、州にある市場に持って行きます。だから、食べている物を誰が作ったかがすぐにわかるようになっていきますし、食料はほぼ全て州内で生産し、州内で消費するような仕組みにしたのです。ですから、自給率は当然向上しますよね。日本も、自給率を上げることは安全安心に繋がりますし、その要になるのは北海道です。新しい仕組みを作る行政側の取り組みも、農家側の意識も大事になってくると思います。後継者の問題もありますが、それは今日、機会がありましたら、お話しします。

犬養：ありがとうございます。服部先生はどのようにお考えですか？

服部：今、英国の話が出たので、英国の別の話をします。自給率を上げる際に力になった人がチャールズ王子です。チャールズ王子が自ら畑を作り、恵まれない人達を集め、農作

物を作り始めました。その売り上げを、恵まれない施設に寄付するという事を始めました。今でもロイヤルファミリーの畑があり、お店があります。日本でも行ってみたいと思います。先ほど、鮭の話が出ましたが、今の日本の鮭はチリの物が圧倒的に多いです。では、昔はどうだったのか。紅鮭の缶詰って皆さん食べた事ありますか？今は、非常に不味いですが、昔はものすごく美味しかったです。というのも、昔は、北海道において、船でとった鮭をすぐにその場で缶詰にしていたのですが、今は、冷凍の魚を缶詰にしているから不味いのです。全ての流通が、味も考えずに、流れさえあれば良いという風になってしまっています。そのため、流通における食材の活かし方をもう少し考えた方が良いと思います。あと、小泉先生の話を受けてですが、後継者の話をします。日本の農業関係と漁業関係の方の平均年齢が66.3歳です。フランスは41.3歳です。何故か、というと、仕事に見合ったお金が入ってこないからです。だから、ちゃんとお金が入ってくる流通の仕組みを国策で作った方が良いと僕は思います。

犬養：後継者の問題は、北沢さんの周りでも起こっていますよね？

北沢：服部先生が今、後継者の話をされていましたが、今、僕がいる集落の昼間、65歳の僕が一番若いです。そうすると、農業を行っている方は、僕よりも年齢が上の方が大半です。ところが今、村全体で見ると、新しい流れがあります。都会で育った若い人達が移住して来て、村で無農薬野菜を何十人かが作っています。今、お二方の先生が、戦後の工業化により農業人口が減って来たというお話をしてくださいましたが、農業も工業化の道を辿って来たという一面があります。つまり、大量生産大量消費により、画一的な物を安く大量に作るという方向に農業もシフトしてきたのです。しかし、このような流れに、料理人や農家の方も抵抗するというレジスタンスのような姿勢が必要だと思います。地域で、少量生産で多品種で高品質にこだわって行く事が重要になってくると思うのです。その様な流れを、後継者の問題も含めてどうやって作るのかというときに、地域内の異業種の交流が凄く大事になると思います。規模が小さいので、参考になる話かどうかは分かりませんが、信濃のかたりべの会、という会を作りました。無農薬で米を作る男がいたり、醸造学を勉強した造り酒屋の息子、放し飼いの養鶏家、日本の荒れ放題の山を蜜原になるように花木を植木して花咲爺さんのような事をやってる養蜂家など、色んな異業種が交流するとすごく面白い事になります。例えば、無農薬農家の米で造り酒屋が酒を醸して私の店を出したり、作るのに関わってくれた方々に振る舞ったりしています。そして、醸造過程で出来た酒粕に野菜を漬けておき、無農薬農家の配送商品として、冬に売り出します。養蜂家の蜂蜜と、村の小麦、養鶏家の卵が結びついて、ハニーどら焼きをなんて名前をつけて売り出しています。そうやって、異業種がそれぞれの知識や経験を持ち合わせることで、小さな集落でも高品質の色々な商品が出来る様になり、付加価値がつきます。経営というより、生業ですよ。何のために食べ物を料理するかというと、健康の為であると思っています。ウケれば良い、というのではなく、まず自分たちが健康で居心地の良い環境をどうやって行くか、もっと言うと、居心地の良い環境を子供にどう伝えて行くか、そんな視点で食を眺めてみる必要があると思います。自分たちが居心地の良い環境をつくるために、料理や農業など、それぞれが役割分担しつつ協働していく、という発想が大事な気がします。

犬養：ありがとうございます。素材をつくる農家だけでなく、素材を活かす料理人の方など、それぞれの役割があり、繋がって行く事が大事になってきますね。

3. 産業間の連携

犬養：最後に、料理人と生産者、そして加工業者などの連携をしていく上で、料理という物の役割をどのように考えて行くか、という事を、小泉先生からお願いします。

小泉：今、北沢さんがすごく良い話をしてくれましたと思います。レジスタンスというか、今のままではいけないという抵抗力を持って、訴えていくことが大事になっていくと思います。ここに「プロフェッショナル農業集団」という一冊の本があります。大分県のJA大分大山農協が、農協の影響力が強すぎるのはあまり良くない、私達は農業の基本を忘れてしまっているのではないかと訴えています。これは北海道にも言えると思うのですが、農学が学問的になりすぎて、堆肥を作らず、窒素・リン酸・カリを蒔けばなんでもできる、というような姿勢の農家が日本中に増えてしまったのです。そんな中、大分大山農協の矢羽田正豪さんという組合長は30年程前にすばらしいことを考えました。農業で生きていくのであれば、我々はプロフェッショナルであるべきだから、農協をやめて、プロフェッショナル農業集団としてやっぺいこうという事にしたのです。今、日本の農家の年収平均は550万ぐらいだと思うのですが、大山の農家の平均年収は2700万です。何をしたか。基本に戻って土作りから始めたのです。そして、美味しい作物が出来る様になると、お嫁さん達がたくさん来る様になり、若返りが進み、今では、農家の平均年齢が47歳程度です。目新しさを求めるのではなく、農業の基本に立ち返り、日本が培って来た農業の原点に立ち返るといふ事が出来れば、日本は変わってくると思います。北海道の農業もこれからは正念場になります。だから、もう一度、農業の原点に立ち返ることが大事になると思いますし、そして素晴らしいものをつくれれば、料理人もちゃんとついてきます。素晴らしい農産物に素晴らしい料理ができるはずですよ。この大山町の別の話として、農家レストランというのを開き、今では、福岡の天神にも出店し、200人もの雇用を生み出しています。その農家レストランの売り上げもまた、農家の収入に入ってきますから、一軒当たり400万ぐらいもらう事になります。もう一度農業の原点に戻る事、それが、農家と料理人を結びつけることにもつながりますし、地方における農業の力を引き出すことに繋がるといふ思います。

犬養：北海道に何か発酵の話はありますか？

小泉：北海道における発酵の素晴らしい所は、発酵するもの自体が全て道内でまかなえる点です。大豆、麦、米、牛乳という発酵素材を北海道でまかなえ、さらに、漬ける野菜も道内のものですよね。また、魚介類も素晴らしい。特ににしんや鮭も豊富、そして塩辛や魚醤も多く、発酵生産が盛んですよね。最初の大豆の話に繋がりますが、大豆農家自身が発酵を始めてみたり、小麦農家がパンをつくったりすることが大事だと思います。大分の大山でも小麦農家がパンを作り、一流ホテルに売っています。また、苺農家がジャムを作り始めたりということが大分の大山では始まっているのです。北海道でも出来るはずですよ、やろうと思えば、素晴らしいものが出来るはずですよ。チーズや畜産物も含め、将来の発酵王国としての基盤のある北海道には期待したいと思います。

犬養：ありがとうございます。服部先生、お願いします。

服部：先ほどから6次産業のお話が出ていますが、私は12次産業にしようと言って

います。1次産業の農業関係は11.7兆円とGDPに対しては低い数値になっていて、食品加工は24兆円、外食産業は12兆6千億円、流通関係は30兆円です。全部で80兆円程度ですが、それだけではもう厳しくなっており、農家や工場はさびれはじめてしまっています。そのような朽ちかけた工業に、農業を持ち込み、12次産業にしよう、という動きがあります。それを入れると100兆円を突破します。そのように、企業として取り上げて行く事が大事になると思います。今、道の駅が1030軒になりました。そのような事も取り込みつつやっていく事が大事だと思います。そして、北海道は、そのような流れの入り口から出口まで全て出来るフィールドがあるので、是非、皆さん頑張ってください。

犬養：ありがとうございます。料理マスターズもそのような取り組みを支えられたらと思います。それでは北沢さんも最後に一言お願いします。

北沢：小泉先生も発酵の話をされておられましたが、噛むから醸すことまで意識する事が大事だと思います。口にに入れて噛んだものが、腸に届き醸されて行くので、ただ舌先三寸だけで食べるのではなく、醸されたあと、身体に吸収されていくところまで想像して食べる事が大事だと思います。農業をしている人の事を、僕は「土の料理人」と呼んでいるんですけど、土から良いものを作らないと、腸まで届いても良いものにはならないと思います。農薬や化学肥料まみれだと、結局、腸で悪い物を吸収することになるから、病気になってしまうと思うんです。土が作ってくれた植物や生物を僕たちは食べて生き、いずれ僕たちも土に還ります。でも化学肥料や農薬まみれのものを食べてばかりだと、自分たちが土に還りにくい身体になってしまいます。地域で生きるということを考えると、地域の土の恩恵を食べ、そしてその地域の土に還る循環の中に身を置くという事になると思います。これだけ農産物豊かな北海道だからこそ、何かを作る際は、食べ手が土に還り易い体質になるようなものを作らなければいけないと思います。服部先生から、素直な食材で素直な料理でなければならないという話があったのですが、やはり食べてくれる人を思って商品開発をする事が大事だと思います。安全安心な食をどのように食べ手に提供するか、それをこの食材豊かな北海道の大地で考え、発信して欲しいと思います。

犬養：ありがとうございます。今日のお三方のお話の中で、北海道が持つポテンシャルの高さを実感いただけたと思います。そのポテンシャルを活かし、食べる方々への想いを商品という形にして、また、料理人の方は料理という形にして、発信して頂けたら、と思います。それに合わせ、私達、料理マスターズも何かお力添えができれば、と思っております。本日はどうもありがとうございました。