

つくり手同士が学びあう場

食の学校会員大会&特別セミナー &産地研修に参加してきました。

Report

みんなの想いをかたちにin岩手

■食の学校とは…?

はじまりは'96年。生産する人と百貨店などの流通業者やレストラン、そして食べる人たちの結びつきを目的として誕生しました。流通する人にも、まじめに作っている人たちのことを知ってほしい。そして食べる人たちにもそれをつなげたい。という目的で、全国各地のさまざまな分野で「食」の仕事に携わる会員さんとともに、食のあり方を学び、自給率を考え、日本の農地と在来品種を守る農業を支援し、日



食の学校代表の塩川恭子さん

本の食文化や伝統製法食品・自然食品の継承も、その活動方針のひとつ。さまざまな角度で食を考えています。

■空の下での縁結び

今回、岩手でのまず最初の印象は、農産・畜産などの異業種の枠を超え、皆さんが協力し合い、仲睦まじく生活しているということ。物としてとらえられがちな商品も“人”そして“自然”から生まれるのだというあたりまえの感覚がふれあいによって、自然に呼びもどされます。

岩手では、食の学校会員の皆さんのパワーが、まわりの作り手たちにも、影響を与えているようです。『本物だ、と自分で言ったのが恥ずかしい。人にさすがと言われて初めて本物』と八木澤商店の河野和義さん。そして続けて一言。『今いちばん足りないのは食育。食育に力をいれていきたい』。また河野光枝さんは『田舎にいと簡単には出歩けない。でもここに参加することで、いろんな業種の人に出会え



八木澤商店の河野夫妻。



る。原料を食の学校で探してもらうこともあり、信頼しています。』実際、会員さん間での交流も多いようです。

岩泉町の中洞さんの牧場は、皆さんにお見せしたいくらいの美しい山あいの風景が目飛び込んでくる場所です。生産者の顔の見えない牛乳流通に疑問を持ち、自主流通を進めてきた中洞さんらしいのびやかな牧場。白黒まだらのホルスタインや茶色いジャージ種などの牛達が仲良く色とりどり(?)に放牧されています。そして今回、中洞さんの息子の拓人くんのツアーコンダクターぶりに参加者は脱帽!現在高校で畜産を学ぶしっかりもの彼。笑顔で、「この辺でもうちのやり方はかなり変わってます」。そんな彼らのポリシーをどうやって消費者の人たちに伝えるか…。きっと今回たくさんの参加者の方が感じたことだと思います。

■本物の“ぜいたく”をいただきました

初日に夕食をいただいたのは、日本料理店“粹”さん。“ほぼすべて地元の幸”という、本当の意味での“ぜいたく”な真心のこもったお献立でした!その一部をご紹介します…どんこ肝和



え・みずこぶ辛醤油・青豆の寄豆腐・目抜け浅月巻き(お造り)・和牛温泉蒸・トマト・ブロッコリー・松茸サーモン巻き・地鶏のびしゃ玉蒸しなどなど!山葵や刺身のつまも、もちろん地元のもの。参加者の、“夏子の酒”で知られる酒造メーカーさんが用意してくださった新商品のお酒は、ほのかで繊細な芳香。『時代に流されない。でも時代を読んでいく』、と熱く語っていらっしゃいました。

■無農薬りんご・蜜蜂・雑穀畑

青森県の無農薬りんご農家の木村秋則さんの講演もありました。最初に取り組んだのは、ボルドー剤で肌が火傷のようにただれてしまったことがきっかけ。その後、農薬を減らしていき、完全無農薬に切り替えてから、独学で土の勉強をし、収穫までいきつくのには、なんと10年の歳月を費やしたそう。芋虫を毎日とりまくった時期も。今では彼の自然栽培農法に賛同する生産者も増え、その指導も行なっています。『まず畑をみてください。今の農家の人は自然からはなれている』という言葉が印象的でした。

その他にも、日本蜜蜂の博士とも言える方の養蜂場の見学をしたり、雑穀の畑を見学させていただいたり。どの方も、仕事にかける情熱と青い空の下笑顔がまぶしく、その探究心は、研究者ともいえる姿勢でした。食べ物を軸にした、さまざまな接点と広がり、参加者各自の方が発見したことと思います。

(事務局 山川)

