

第3回 食の討論会

～地域に密着した『食』を通じてコミュニケーションを広げる～

小林 一 弥

1. はじめに

食産業研究会では、年間4回程度の「食の討論会」を企画・実施しています。この「食の討論会」は、「食」に関連し、主に北海道内で活躍している講師を招き、話題提供をしていただいた後に、全体で討論しながら考える方式を採用しています。

以下には、平成25年3月27日(水)に開催された「食の討論会」について報告します。

2. 講師・木村光江さんの紹介

今回の講師は、「北海道らしい食づくり名人」・クッキング講師・田舎料理研究家の木村光江さんです。

NHK札幌放送局リポーター(各地の特産品を使った料理コーナー等を担当)を経て、北海道フードマイスター&野菜ソムリエ&雑穀エキスパート等の資格を取得、各資格のスキルを生かし、「北海道の特産品」を使ったクッキング講師として活動の場を広げ、自ら、野菜栽培と加工品製造販売も手掛けられています。平成22年には、「北海道らしい食づくり名人」に認定され、平成23年には、農林水産大臣との車座懇談会に出席し、6次産業化ボランティアプランナーにも任命されています。

木村さんは、「食」を通じた様々な活動の経験と実



講師の木村 光江さん

績が豊富で、地域に密着し、「食」を通じた活動が特徴的です。また、資格を生かした活動も多く、私たち「技術士」と通じる点があるように思います。

以下、木村さんの話題提供(概要)を紹介いたします。

3. 子供の頃から「地産地消」

木村さんは、幼少の頃より「地産地消」を身近に育ち、自家生産の農産物やジビエ(狩猟によって、食材として捕獲された野生の鳥獣のこと。主にフランス料理での用語。)が、普通に食卓にあがる環境にあったそうです。

私も、農村育ちのため、自家生産の野菜が食卓にあるのは普通なことでしたが、ジビエが食卓にあがった経験はありません。そういえば、地産地消を考える時、畜産物って、どう考えれば良いか? エゾシカの解体と調理風景を紹介していただき、講演序盤から、いろいろと考えさせられました。

現在では、自らがエゾシカを解体できる腕前とのこと。幼少の頃の経験が、「地産地消」をテーマとした活動の背景にあるそうです。



エゾシカの解体と調理風景

4. 人気ブロガーの誕生！

「食いしん坊♪みーやん日記」

地産地消を身近に育った木村さんは、その後、NHK 札幌放送局リポーターとして、活躍されます。

北海道内の特産品を生かした料理コーナーなどを担当され、同時に、料理の腕を磨かれたそうです。

この時は、「取材して、情報を発信する側」だったそうですが、情報発信の方法として、「ブログ」の活用について、興味深いお話がありました。

現在は、ブログ、ツイッター、フェイスブックなど、インターネットを活用した情報発信が当然になっていますが、やはり、テレビの効果は大きいそうです。

では、マスコミのネタ探しは、どうしているのでしょうか？やはり、「ネット検索が常識」となっているようです。木村さんも、ブログを開設し、情報発信を行ったそうです。北海道産の料理やレシピを、木村さんの目線で定期的にアップし、人気ブロガーになったそうです。

あるとき、ご自身のブログの閲覧履歴(足跡ですね)を確認してみると、そこには、テレビ局や有名食品メーカーなどの企業名(ドメイン)があり、驚いたそうです。情報発信&受信のツールとして、ブログやフェイスブックを、いかに有効活用するのが、重要な取り組みになっていることが再認識できる貴重なお話でした。

5. 地産地消がテーマ「浜梨かふえ」

平成 19 年 4 月、木村さんは長年の夢であった、地産地消にこだわった「かふえ」を石狩市にオープンされています。石狩産の食材によるメニューを提供しつつ、自家製手作り味噌づくり、石狩産サケの加工、トマト栽培、さつまいも栽培、農水産物の加工体験の講師など、かふえを拠点に様々な活動を展開されています。

これら様々な活動の中で、注目されたキーワードはやはり、「地産地消」。地域の魅力を「食」で発信しつづけたことで、「地域と密着したコミュニケーション」を広げることにつながったそうです。

石狩産食材にこだわった魅力ある料理の提供は、



地産地消にこだわったカフェを石狩市に開設

その多くが、木村さんの経験を生かしたもので、取材する側から取材される側へ、轉身された様子について、苦労話を交えて伺うことができました。

中でも、地産活用バイキングのお話が興味深かったです。食材の調達方法、調理法の検討、提供方法、採算…やはり、地元の方々との連携、コミュニケーションがポイントのようです。



魅力ある地産活用バイキングの様子

6. 「植える」・「育てる」・「食べる」=「るるる♪」

最後に、木村さんが、今、一番力をいれている活動について、紹介をいただきました。

それは、「多くの皆さんに、「食」や「農」の美味しさ、喜び、楽しさを体験して欲しい」という想いを伝えるため、平成 24 年 6 月「るるる♪きっちんガーデンくらぶ」という任意団体(木村さんが代表者)を設立のお話です。

地域食材の魅力、野菜づくりの楽しさ、魅力的な生産者との出会い、料理の楽しさを満喫するための団体で、平成 24 年度は、合計 7 回のイベントを開催。札幌市、石狩市など札幌圏の住民を中心に約 350 人が参加したそうです。



平成 24 年 田植え体験の様子

6月の田植え、7月の牧場体験、野菜づくりと石狩産食材によるハンバーガーづくり、8月のミニトマト収穫とピザづくり、10月の稲刈り、芋ほりなど、農業体験と料理教室がセットになり、年間をとおして季節感のあるイベントが特徴的です。

参加者からは、「食に興味のなかった息子が料理に興味をもった」、「農家さんの努力がわかった」、「大変良い試み。もっと開催して欲しい」などの声をもらい、大好評とのこと。

準備された田んぼや畑で、単に農作業を体験するのではなく、収穫した物を自らが料理することで、食や農に対する理解が深まっていると感じました。

何もないところから、1回50名の参加者を集め、毎月イベントを開催するという。しかも、農作業体験や料理教室に関するイベント…簡単にできることではありません。木村さんの培われたネットワークと強い想いが伝わってきました。

木村さんより、「食は人と人を育みます。新たな交流の場を提供していきたい。」とお言葉をいただきました。とても印象的で心に残っています。

なお、「るるる♪キッチンガーデンくらぶ」は、平成25年度も同様の活動を展開するそうです。

ホームページアドレスを記載しますので、興味のある方は、そちらを参照ください。

■るるる♪キッチンガーデンくらぶ専用サイト

<http://rkgc.jp>

7. 話題提供を受けた意見交換

話題提供の後には、木村さんと出席者による意見交換を行いました。

「地域との連携する際に工夫した点、苦労した点」、「地産地消の考え方」、「ブランドづくり・商品化」、「付加価値のつけ方」など、多様な観点で有意義な討論や意見交換がなされ、時間一杯、大いに盛り上がりました。



意見交換の様子

8. おわりに

「食」は、人間の生存にとって必要不可欠であるばかりでなく、健全な身体と心の基礎といえます。

私たちは、経済の発展に伴い、国産食料と輸入食料を組み合わせ、豊かな食生活を実現してきました。食料自給率は、食料の安定供給と、農業生産のあり方を考える上で、大きなテーマとなっていますが、身近なものとして捉えにくい部分があるかもしれません。

今回、木村さんから頂いた話題は、いずれも現場での実践的な活動ばかりです。北海道フードマイスター、野菜ソムリエ、雑穀エキスパートなどの資格を生かし、かつ、地域と密着した活動は、食産業研究会メンバー全員にとって、大きなヒントと刺激となりました。

最後に、今回の報告を作成するにあたり、木村さんより写真を提供していただきました。重ねて、お礼申し上げます。

小林 一 弥 (こばやし かずや)

技術士(農業部門)

日本技術士会北海道本部
食産業研究会 幹事長
株式会社ドーコン

