



特集

地産地消 実践人

— 伝えたい思い —

INDEX

特集 地産地消実践人…………… 2～5

新型インフルエンザワクチン接種について 6～7

職員の給与などを公表します…… 8～9

情報パーク…………… 14～17

建設課からのお知らせ…… 18～19

生涯学習だより…………… 26～27

2009

12 月号

December

No.52



平成21年9月17日に「地産地消の仕事人」選定委員会が開催され、福浦港和光台の室谷加代子さんが選ばれた。

地産地消の仕事人とは、農林水産省が地産地消の推進を図るために行っているもので地場産農水産物の生産、流通、販売、加工などで中心的な役割を果たし、今後のさらなる発展のために活躍が期待されている人が認定される。この選定委員会が開催されたのは昨年到现在2回目、今年も全国から41人が選ばれ、県内では室谷さんただ一人が選ばれた。

室谷加代子

Kayoko Murotani

室谷さんは自宅を改装して「農家レストランむろたに」を経営している。地元食材をふんだんに使った郷土料理が味わえる。

農家レストランを始めたきっかけは、農家のお父さん、お母さんが作った野菜をお客さんに食べてもらい農家の農閑期（のうかんき農業のひまな時期）の副収入になるようにしようという県の提案だった。

しかし、実際に始めてみると野菜作りとレストランの両立はできないと感じるようになった。家庭的な郷土料理を作っているが、普通の家庭料理ではお客さんを喜ばすことはできないと考えている。調理のプロである以上は調理方法や食材にこだわりたい。

農家レストランで出される料理は完成するまでに4日間かかる。仕込みは毎日深夜までおよぶ。食材はその時期に地元で採れた最高のものしか使わない。

おいしい野菜作りは簡単にできるものではないという。種をいつまき、肥料をいつ、どれだけのやるのか。野菜を作る上で一番重要な要素である土作りなどはベテランでも難しい。

室谷さんは県が提案した農家レストランの形では経営が成り立たないことに気がついた。

室谷さんは最高の食材を使った料理をお客さんに食べてほしいと考えている。余った野菜やたくさん採れたからという理由ではお客さんには出せないと思っっている。おいしいものしか使わないのである。

そこで室谷さんは、「食材は地元のプロに任せよう」と思った。お米はご主人の邦夫さんが丹精込めて作っている。野菜は農家の人々が作ったもの、魚は漁師さんが獲ってきたもの、肉は能登産を使う。すべて地元で採れたものを買ってくる。こうすることで、生産している人は収入を得ることができる。収入があれば、よりおいしいものが作れるように肥料や研究に投資することができると考えている。



自宅兼「農家レストランむろたに」



入口にある熊野工芸工房で作ったのれん

超エネルギーシユな人

農家レストランは基本的に毎月第1、第3土曜日のお昼に開いている。いつも30〜50人を超えるお客さんでにぎわっている。その時の人数分の食材を購入し調理までを室谷さん一人でごこなしている。

活動はレストランの運営だけではない。富来活性化センターで毎月開いている料理教室は、誰にでも簡単にできてわかりやすくとても楽しいと評判だ。室谷さんは「以前じゃがいもを煮てくださいという、お湯を沸かす人がいた。どうしてお湯を沸かしているんですかと聞くと、じゃがいもを煮るためだと。水から煮るのですよ」と驚いたという。「土の中で育つものは水から煮るんですよ」といふとそれは知らなかったというんです。昔は姑さんから調理法など勉強できました。現代は核家族化し、独学で勉強しようにも仕事と家庭の両立でなかなかほかどらず、感覚で



お客さんからの質問に笑顔でこたえる室谷さん



富来活性化センターで料理教室をする室谷さんと生徒のみなさん

料理をしている人が多い」という。この教室の評判を聞き、今では町外からも生徒が通うほどの人気ぶりだ。さらに、「エコクッキング」と題してリンクルはくいの依頼を受け、年6回料理教室を行っている。(広報15ページの情報パーク参照) この教室に通う百浦在住の鈴木澤示子^{ますみこ}さんは「家にあるもので作れるので、今晚の料理に使えるものばかり。毎回人気で予約が取りにくい」と話す。「地産地消の仕事人」だけでなく、「石川県ふるさと匠(加工の匠)」など多くの肩書をもっているため、県内だけでなく県外からも講演や料理教室の依頼がある。スケジュール表はびっしりと埋まっている。何も書かれていない日を見つけることが難しい。

男性の料理教室にみる本当に伝えたいこと

農家レストランや現在の活動の原点になっているものに「男性の料理教室」がある。男性に料理を作ってもらい、「たまには奥さんをいたわりましょう」ということが目的ではない。室谷さんがこの教室を開いた目的は別にある。

普段料理をせず、出された料理を当たり前のように食べ、時には偉そうに文句を言う。こんな人ほど料理を作ってみてほしい。

料理をすることでさまざまことに気がつく。食べる人への気遣い、家族との会話、家族の団らん、思いやりの心、おいしいと言っ

て食べてもらいたい、体にいいものを食べさせてあげたい、健康で長生きしてほしい。室谷さんが本当に伝えたいことは、「愛」である。

みんなで食べるからよりおいしい

この日、農家レストランで食事をしに富山から来ていた女性は赤飯が嫌いだった。しかし、みんながあまりにおいしいと言って食べるのを見て、自分も一口食べてみるともおいしかった。女性は「こんなにおいしい赤飯を食べたことないわ。温かい赤飯はおいしいね」と感激して赤飯を全部平らげた。

室谷さんはお客さんが来る時間を逆算して赤飯を蒸す。一番おいしいときに食べてほしいからだ。昔、子どものときに家族や親せき

と食べた温かいできたての赤飯を思い出し、「あのときの赤飯はおいしかった」と涙ながらに話す人もいる。

ここへ来たお客さんのほとんどは、料理を残さずに食べる。そしてご主人が丹精込めて作ったコシヒカリをほとんどの人がおかわりして食べる。もちろん炊きたてだ。

一人で食べる食事や会話のない食事はおいしくない。だけど、大勢で食べれば嫌いなものも食べられるようになる。室谷さんがそう信じて実践していることのひとつだ。



県内外からきた57人のお客さんたち

素材の味を生かす料理法

白山市から来ていた女性は「煮物の一つひとつにしつかり味がしみています。これは

別々に煮込まなければこの味にならないはず」と料理の感想を話した。

農家レストランは調味料がほとんどない。あるのは赤飯にかけるとま塩だけだ。赤飯も塩味が効いているため、何もかけない人がほとんどだ。献立のなかには揚げたてのコロッケもある。お客さんが来てからコロッケを揚げる。醤油かソースをつけて食べるのが一般的だが、何もつけなくても十分おいしい。

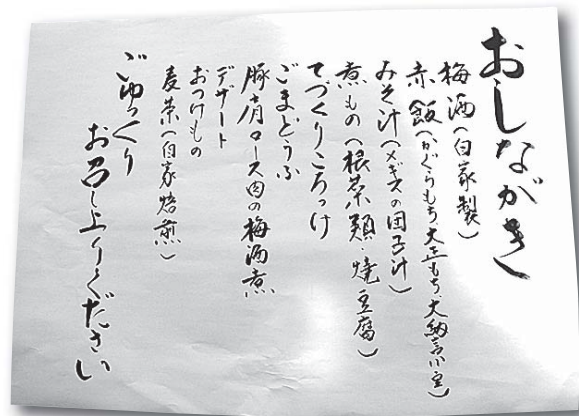
室谷さんも調味料をまったく使わないのではない。下ごしらえや煮たり焼いたりするときに調味料を使い、食卓に並んだときには素材のうま味を生かす味付けがされている。



農家レストランで出される料理の数々。季節によって若干メニューが異なる。

思いを伝えるために

室谷さんは決して妥協はしない。レストランの売り上げは食材費で消えてなくなる。儲けはほとんどない。連日深夜までかかる仕込み。毎回もうやめようかと思う。お客さんには一品減らしてもわからないし、作業工程を短くしてもわからない。しかし、思いを伝えるためには一品たりとも減らすことはできない。室谷さんは正直な人だ。自分にうそはつけない。結局深夜までの作業になる。



おしながき

身土不二

体と土は一つである。室谷さんが大切にしている言葉だ。

ここ(地元)で採れたものを食べることが大事だということ。ここで生まれ水を飲み、空気を吸って育ったのだからこの土で育ったものを食べることが大事だという。他所で育ったものよりは自分たちの体により馴染むと考えている。すなわち地産地消だ。

地産地消が進めば、旬のものを食べられる。旬のものは市場にたくさん出回っていて値段は高くないのに栄養価は高いという。

生活を見直す重要な時期にきている

いろいろな偶然が重なり現在に至っているという室谷さん。そこで気がついたことがある。「食育が大事だ」ということ。

昔の日本の食卓は家族みんなで、いろいろな会話をしながら食事をしてきた。その会話のなかで行儀や作法、家族の団らんなどを学んだ。

現在は当町でも核家族化が進み、昔のような光景は少なくなつた。忙しいから出来合いの料理を買ってきて食卓に出す。これを中食なかじくという。

また、お金を渡して「好きなものを買って食べて」という家庭もあるようだ。孤食化が進んでいる。

室谷さんはこうした状況に危機感を募らせている。愛する人のために作ってあげるといふ生活に変えていかなければいけないという。それにはいろいろな技術もいる。その技術を祖母から母親へ、母親から子どもへと受け継いでいくことが必要だと話す。

室谷さんの目指すところ

家族みんなで明るい家庭を作ってほしいと願っている。農家レストランはまったくお店らしくない。はっきり言って普通の家だ。家の座敷にテーブルが4つも5つも並んでいて、祭りのときや親戚が集まったときの雰囲気に近い。そこで感じるのは、家族の温かみ



地元のスーパーで富来産の野菜を買う室谷さん

や大勢で食べる楽しさである。そして、「食」というものが単なる食べるということだけではなく、思想的な部分や身体的部分、家族のつながりといったことと密接に関係しているのだということをお客さんに話している。お客さんに気がついてもらいたいと話す。



盛り付けに大忙しのボランティアのみなさんと室谷さん

みんなに助けってもらって現在がある

農家レストランは半年先まで予約がいっぱいだ。食材費で収入がなくなる現状ではアルバイトは雇えない。毎回、ボランティアで近所の人や室谷さんの考えに共感した人が町内外から手伝いに来てくれる。料理の盛り付けをしていても台所から笑い声が絶えない。「お客さんに笑い声が聞こえないように押さえるので精一杯なんです」と笑顔で室谷さん。みんな室谷さんの魅力に魅せられた人たちが集まってくる。

あえて苦しい道を選ぶ

なぜ、こんなに苦労してまで農家レストランやボランティア活動を続けられるのだろうか。室谷さんが続けられるのは、心の中にある2つの願いがあるからだ。

一つは、地元の食材を通じて食の楽しさを知ってもらいたいということ。

そしてもう一つは、すでに独立した2人の息子に頑張っている両親を見てもらいたかった。人間はどうしても楽な方へ行きたがるものですが、あえて苦しいとわかっている道を選ぶことで自分を高めることができると思います。だから、2人の息子にも甘い考えは持たず、頑張れる人になってもらいたいです。

室谷さんは、農家レストランに来てくれたお客さんに愛を伝えるため、今日も遅くまで仕込みをしている。



お客さんに料理の説明をするボランティアの森山さん

室谷式 簡単! ゆずみその作り方

材 料

ゆ ず	1 個
み そ	70g ~ 80g
砂 糖	大さじ 3
み りん	大さじ 1



●作り方●

1 ゆずの皮をすりおろします。

POINT 1

このとき、皮の部分だけをすりおろします。おろしすぎるとにがみが増すので注意が必要です。

POINT 2

残った果肉はあとで果汁をしぼります。

2 鍋にみそ、砂糖、みりんを加え、焦げないようにかき混ぜながら煮詰めていきます。

POINT

火力が強すぎると焦げやすくなりますので注意してください。

3 みそがトロンとしてきたら火を止め冷まします。

4 冷めたみそにゆずのすりおろした皮と果汁を加え、なじむようによくかき混ぜます。

POINT

みそがかたくなってしまったら、料理酒かみりんを加えるとみそがやわらかくなります。



▲みそが冷めたら皮と果汁を加える



▲香り豊かなゆずみそが完成