

◆ 巻頭記事 ◆

森林政策を問う

『森の若返りで皆伐推進？』

= 日本の森のランドデザインを =

- ◆トピックス～森林政策を問う
『FITの伸長と森林の持続可能な利用』
『日本でもフォレスター連携強化を』
- ◆齊藤俊幸の地方創生塾
『外部人材、三種の神器』
- ◆農と食のコラム
『ある集落の農地集積化の歴史』

目次

[巻頭記事](#)

[トップニュース](#)

[トピックス](#)

[政策情報](#)

- [中央官庁だより](#)

- [政策現場から](#)

- [地方創生塾](#)

[「6次産業化」情報](#)

[農と食のコラム](#)

[週間ニュースファイル](#)

- [農林水産行政](#)

- [グローバル](#)

- [海外アグリ](#)

- [アグリ・フード産業](#)

[アグリ経営塾](#)

[マーケットアイ](#)

[マーケット情報](#)

[付録](#)

『6次産業化』情報

レシピの「テキスト化」で情報発信

＝山口県長門市の食のワークショップ＝

—食環境ジャーナリスト・金丸弘美—

山口県長門市で7月末に食のワークショップが開催された。活動は「長門市成長戦略会議」で議論され議会で承認された行動計画に盛り込まれた事業の一つで、長門市の温泉、観光、町づくり、食の振興などを再検討し、新たな時代にあった地域活性化を目的とするものだ。会議には山口大学経済学部の内田恭彦教授の他、大西倉雄市長など長門市幹部、農協（JA）、山口県漁業協同組合、観光協会などが参加し、現地視察も行った。

◇6次産業化では地域性充実を

食のワークショップは、地元食材の高付加価値化を目指し、12種類の食材の魅力やその料理方法、そして食べ方などを徹底的に明らかにする「テキスト化」に取り組み、そこからさまざまな料理に展開することで、具体的な「食の発信」に取り組もうとするものだ。

これまでテキスト化されたのは、農産物では長門ゆずきち、白オクラ。水産物ではキジハタ、ケンサキイカ、サワラ、マダイ、ヤズ、イサキ、シイラ、ダルマ、マアジなど。これらはホームページにアップされている。

食材の歴史、収穫方法、旬の時期、収量、品質、品種、栽培方法、漁獲量、栄養価、料理方法まで、テキストにすれば、発信力が高まり、特徴の説明が具体的になる。商談やプロモーションもやりやすくなり、ブランド化にも、食品偽装防止にもつながる。

6次産業化というと、とにかくたくさん生産し、都市部などに大量に販売しようとなりがちだが、そんなケースは限られており、観光業や商店街などと連携し、地域に誘致、さまざまな食を提供する形もある。食の販売は、外に売るか、来てもらうかしかない。これまで見た中では、地域性が充実しているところの方が、確実に販売を伸ばしている。

◇一番大切なのは調味料

食のワークショップを開催するにあたり、料理の指導にあたったのは料理家の馬場香織さんだ。

ご主人の海外赴任で、米国のニューヨーク、シカゴでの暮らしが長く、現地でホームパーティをよく開いた。その技量が買われて、料理の講師をするようになり、ニューヨークのクッキングスクールで学び、多くの料理関係の資格を取得。帰国して料理教室を開くようになり、出版

した本はベストセラーとなった。

ワークショップでは2日間、長門市の調理室を借りきり、馬場さんに作成してもらった料理レシピを基に、漁業者や農家、学校給食の栄養士など女性人などと調理を行った。新たな加工方法、料理を体験して学んでもらい、地域にノウハウを蓄積することが狙いだ。

使った食材は、自然棚田米、キジハタ、イカ、サワラ、マダイ、ヤズ、ナス、白オクラ、長門ユズキチ（柑橘）、長洲ながと和牛、長洲黒かしわーなどの長門市の特産品だ。

料理で一番大切なのは、醤油、みりん、料理酒、酢など、いずれも原料が明確な基本調味料で、味のの良いものを知ることだ。各地で行われるワークショップでは、持参してもらった調味料が上質とは言えないものが多い。

例えば、醤油は本来、小麦、大豆、塩が原料で、それを発酵させたものだ。ところが、安価なものは、アミノ酸液、食塩、小麦、脱脂加工大豆、砂糖、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（甘草）、保存料（安息香酸Na）などが成分に入っている。本来の醤油とは似ても似つかないもの。味も全く違う。特に、素材の持ち味をしっかりと味わうような、刺身とか、煮魚とかは、調味料で味わいが異なってしまう。

調味料の基本を知らないという例が極めて多い。これではもてなしの料理も、いい加工品もできない。

逆に、いい調味料を地域で作ることができれば、調味料そのものがブランドにもなるし、地域に技術も形成できるし、良い料理を提供するというキャッチフレーズも明確に打ち出せる。

その良い例がイタリアで、オリーブオイル、バルサミコ酢などが、海外輸出でも大きな力をもっている。

ワークショップを開く時は、参加者を対象に、みりん、料理酒、塩など調味料の味比べを行い、それぞれの調味料の違いを理解してもらってから料理をしてもらうようにしている。いい調味料を使えば、料理はいいものができる。

◇豊かな食資源を全国発信

3回目のワークショップで生まれた料理は、ヤズと大根の煮物、ヤズの焼き漬け、イカ飯、ウインナーシュニッテル、剣先イカの Pasta エリア、鯛のカルパッチョ、さわらの蒸しもの、さわらの味噌漬け、さわらの酢めめ、おくらスープ、クスクス白オクラサラダ、キジハタのピンクソース、キジハタの昆布めめ、キジハタの揚げあんかけ、焼き茄子のおひたし、長州長門牛ひき肉サモサ、豚三枚肉の大蒜ソース、凉拌茄子、野菜のゼリー寄せ、中華冷製



マアジの笹巻き

鶏、煮豚、鶏鍋、長州黒かしわ照り焼き、チキンの柚子きち煮、牛すね肉のワイン煮込み、赤鶏肉のハーブ焼き、赤鶏のスカロッピーニ風、茄子と白オクラと鶏肉の柚子胡椒風味、れんこんの和風サラダ、白菜と三枚肉の重ね蒸しなど31品目だ。

試食会は市長を始め市議会議員など80名も参加して行われた。大西市長は「このままでレストランができる。それにしても馬場香織先生は、どれだけ引き出しがあるんだ」と絶賛。食品加工の男性からは「自分たちも加工品を作っているが、食材の基本から学んだのは初めてだ。今後生かしていきたい」との意見も出た。

漁業関係の女性からは、「ヤズがみつみれになるとこんなにおいしく食べられるなんて目からうろこ。すぐに父ちゃんに食べさせたい」と感嘆の声が上がった。

この他、「食による地域おこしの可能性は大きい。魅力ある素材があり今後の広がりが楽しみ」「同じ素材で何種類も料理ができて驚き」「長門の食の豊かさを実感」などと賛辞が相次いだ。

山口県長門市では、これまで4回のワークショップを開いた。生まれた料理は150種類で、これらのレシピは全て長門市の「産業振興」の[ホームページ](#)で公開されている。

4回目の料理は、イカのサラダゆずきち風味、イカのオリーブオイル漬け、イカの白ワイン煮、オクラのバルメザン焼き、お魚のイタリアンスパ



ワークショップの様子

イス焼き、お米の蒸し焼きイタリアン風、かぼちゃとそば粉のニョッキ、かぼちゃのクリームパイ、カラマリ、グラッパのデザート、サツマイモと手羽先のリゾット、シチリア風めいぼのパン粉焼き、スウィートポテト、ぶどうのシャーベット、ぶどうのシフォン、フリッタータ、マロンケーキ、めいぼのイタリアンパスタ、めいぼのトマト煮、めいぼのペロニック風、ゆずきちジャム、ゆずきちタルト、栗のバターケーキ、栗のババロア、真鯛のアクアパッツァ、鯛のイタリアンライスサラダ、長門のカッサータ、ブリザーブド長門グレープ、長門ゆずきちチキン、白オクラのフリッタータ、くりちまきの笹つつみーなど。いずれも長門の食材をふんだんに使ったものだ。

ワークショップでは地域の食材を組み合わせ「見て」「作って」「食べる」ことで地域の豊かさを再認識し、豊富な食資源を有する長門市を全国に向けて発信した。また、出来上がった料理を見て、具体的なイメージを共有することで、販売意欲の高揚を図るとともに、新たな商品開発へのきっかけ作りの場とする狙いだ。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)