



【上】公開講座を開く山際シェフ（左）  
【右】ヒット商品の桃のピクルス



## ●金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「ゆらしい島のスローライフ」（学研）、「創造的な食育ワークショップ」（岩波書店）、「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則」（NHK生活人新書）など多数。

## 9 福島県猪苗代町の

# 「地産地消の仕事人」

**農** 林水産省が08年度から進めているのが「地産地消の仕事人」

の選定。地域の農産物・海産物を活かす、地域経済につながる活動を実践の場で行っている人を推薦する制度。給食の栄養士、直売所の運営者、農家など、3か年で131人の仕事人が認定されている。

彼らのノウハウを広く活かす事業が本年度から始まった。その一つが必要とされる地域に人材を派遣する事業。もう一つが私たち運営委員が提唱した現地でのセミナーである。「地産地消の仕事人」のノウハウを現場で学び活用するというものだ。現場に行ったほうが活動が具体的に見える。そこで直にコミュニケーションしたほうが連携も早いからだ。

1回目の会場に選ばれたのが、福島県猪苗代町にある株式会社ヴィライナワシロの総料理長・山際博美さんのスタジオキッチンでのワークショップである。

山際さんの勤めるホテルはスキー客を目的とした施設。しかし最近では温暖化で雪そのものが激減。スキー客も減った。そんななかで昼間はほとんど使われない宴会場のステージをオール電化のオープンキッチンとパソコン、スクリーン、カメラ設備を入れて、料理を教える公開ライブスタジオにしたのである。

地域農産物を活かした料理を実際に作って見せて、料理法から保存方法までを教えるのである。これが地元の農業関係者、観光業者、学校関係者から注目を集めた。最近では県外の農業団体から次々と申し込みがあり、連日、講習で埋まるという盛況となっている。

人気の背景は、地域の農産物の利用である。現在、農業では6次産業化が推進され、各地で直売所の運営や農家レストラン、農産物加工所が次々に建っている。だが、料理や加工となるほとんどが素人だから、漬物、ジャム、ジュースなどに限ら

れている。料理も基本がわからないから、メニューも限界がある。

そこで、山際さんは、持ち込まれた農産物をさまざまに調理をして料理にし、その調理法をキッチンシステムで教え、目の前で食べてもらうという公開講座を始めたのである。

ヒット商品となったのが、桃の酢漬け、つまりピクルスである。薄桃の色合いをそのままに、デザートにもぴったり。これを真空パックにしてお土産にした。

キッチンには、真空パック機械と熱処理器もある。例えば、マコモタケ（細いタケノコ）に酢を入れて真空パックし熱処理をすれば、半年持つ直売所の商品となる。機械の操作方法、値段、熱処理の温度管理までも教えてくれるのである。ここまで指導してもらえれば、余った農産物がさまざまに活きる。しかも設備投資をするにも明確な目的をもってできるというわけである。

さらに2010年度は地域農産物の料理法のテキストとDVDを作成。これを学校に配信するという県の食育推進事業にも協力し、子どもたちの体験授業につなげるという、すそ野を広げる活動にも進展しているのである。