

料理評論家(マスヒロジャパン代表)山本益博さん

# グルメ対談 第2弾

生活者から生産者へ、活かされた食材のメッセージが食料自給率を引き上げる!

## 「地産地消」から「地産地活」へ



先ずはこのたびの「山本益博の厳選! 取り寄せごはん」について教えて下さい。

なぜこの本を書いたのかと言いますと、今では「家族みんなで食卓を囲んで、取り分けして楽しく食べる」と言う習慣が失われつつあり、家の中で美味しいものを食べたことがない子供たちは、食べることに興味や感性が薄れて来ています。そして、成長しても食べものを軽視してしまうのではないかと心配になります。今はコンビニで物を買ってくるように、「お取り寄せ」で買い物をする人が多いのですが、届いたものは、簡単にそのまま火にかけて食べれば良いというようなことではいけないと思っています。私はこのたびの書籍で「自分の食卓を彩り、豊かにするために、安心・安全な和・洋食の食材をどう活かして食べるべきか」そして、「みんなで食卓を囲んで、みんなで美味しく食べる」という習慣を取り戻して欲しい」ということを伝えることが出来ればと思っています。

食品業界では過去に何度も警告があったにもかかわらず、利益性の追求からお米の偽装まで起こってしまい大変がっかりなのですが、どうお考えですか?

まさか、日本人の主食である「お米」まで行われるとは思いませんでした。私も小麦やバターが高騰する中、「お米を食べよう、お米を何か工夫して作ろう」と言っていた矢先にあのような事件が起きてしまうと、一体何を食べたら良いのかということになって、本当に切迫した状態になります。他人事のように考えていたら主食の「お米」までということ、本気になって考えなければいけないと思っています。



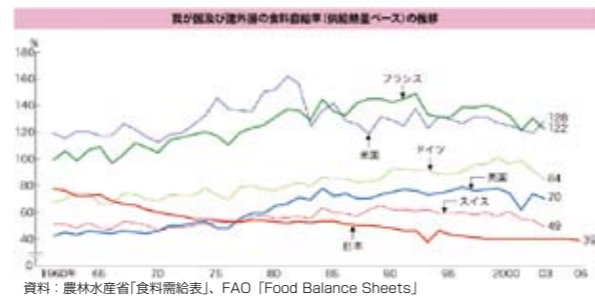
今回の事故米を混入して売っていた問題は何十年も隠れていた事なのかもしれませんが、国、農水省の責任も大きいと思います。

今回の件では逆に工業用糊業界からも「糊は普通のデンプンで作っているのではなく、食べられない物を使って作っていたのか」と言われる事が遺憾だとクレームも出ているようです。

皆が自分の食卓をおろそかにしたという事ではないにしても、つつい何となく見過ごした所に付け入れられ、知らぬ間に食卓の水際まで危険な波が押し寄せていたということです。一番の問題点は、途中があまりに複雑で、どこで何が起きているか皆目見当がつかないこと、そして、工業製品と同じように流通したものが人の口に入っても平気な世の中になってしまった事です。これは消費者が円でも安いものを作ることを要求したことがこのような事態になってしまったのかもしれませんが、安いものが、本当に自分が生きていくために一番大事なことを考えなければなりません。通常、毎日自分の家で使うものは安心・安全なものを要求しますが、安いものに拘ると全部外れてしまいます。ケチをつける時だけ「こんなことがあっていいのか」と言っていますが、結局は自分たちが引き金を引いている事になっています。



安いものを持ってこいと言うとメーカーは妥協してしまいますし、だからと言ってお金を出すのではなく、消費者の本物を見極める力の向上が必要ですね。ところで、海外での食品偽装についてですが、かつて他国でもこのような話はあったのですか? 勿論ありました。フランスでは原産地呼称証明AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) といって、国の基準を明確に作っています。これは農業製品、ワイン、チーズ、バターなどに対して与えられる認証制度であり、製造過程から最終的な品質評価において、特定の条件を満たしたものにのみ付与される品質保証です。質の高い物が絶対に安全で、しかも世界に誇れるもの、胸を張れるものとして、様々な事がきちんと守られていないと名乗る事が出来ない仕組みになっています。例えば、日本では、お酒造りに地元の水を使用するかもしれませんが、お米は別のところから持って来ています。ポルドーのワイン造りではこんな事はあり得ない事です。日本は安いものがあることは良いのですが、色々な物が無いといけないうに、押し並べて全部が安いものばかりになってしまう事は、今の世の中のように、ごまかしが横行してしまい、いけないことと思います。フランスでも偽物が多いから本物を守る為に法律が出来たということもいえます。日本は昔から農業、漁業がベースになっていて、元々安全な物が食べられていた国なのに偽装が止まない事はとても残念です。この原因として「食べ物は人間が成長する上で一番根幹を成すものである」という意識が薄くなっているということです。命を育てているものを商売の道具として工業製品と同じように扱うと、事故米の混入事件のようなことが起こってしまいます。今、日本の食料自給率は40%を切っていて外国に頼らないといけません。そうなると誰が作っているのか全く見えないう物が流通するというところで、それはとても危険なことです。



日本の食料自給率を上げるためにはどのようなことにお考えですか? 最近では全国的に地産地消という言葉が流行っていますが、「消費」は消耗することですから、私としては好きではありません。そうではなく「産」は「生産者」、これに対して「消」を消費者から「生活者」とすれば、「地産地活」という言葉が生まれます。これは生み出す人と活かす人です。ただ消費するのではなく、地域で活かすことを考えて行くことです。通常、生産者は消費者に対して単純に食材を提供するというだけのことで、消費者からは何も跳ね返ってきません。何もリサイクルが行われないために、ここには「使い捨て」という意識が生まれてしまいます。「お金を出したからどんなふうにも食べてもかまわないでしょ」という事ではなく、消費者が「活かす」ということを意識して、どうい



【好評発売中】  
「山本益博の厳選! 取り寄せごはん」  
(青春出版社) (税込価格 1,470円)

安全・安心・美味しい  
山本益博の  
本物セレクトギフト  
食の基本は「おいしいごはん」  
書籍では安全・安心で美味しい55品が紹介されています。今回、特別企画と致しまして、55品の中より3品、または5品をセットにした「本物セレクトギフト」を期間限定発売致します。  
\*ご注文はフラットプランニングが承ります。価格、その他詳細につきましては、直接お問い合わせ下さい。

Willow特別企画! 期間限定販売!  
＜Aセット3点＞  
・秋田・角館 辻均さんの「あきたこまち炭焼米(たんじょうまい)」2kg  
・石川・金沢 ヤマト醤油味噌の「ひしは300ml」1本  
・東京・丸山海苔店の「佐賀の初摘み」全型10枚1帖  
＜Bセット5点＞Aセット+2点  
・石川・丸八製茶場の「加賀椿茶」100g  
・石川・揚げ浜塩田の「能登のはま塩」80g  
＜お問い合わせ先＞  
フラットプランニング株式会社  
〒154-0016東京都世田谷区池尻3-22-4池尻大橋ビル6F  
TEL: 03-5779-7050 FAX: 03-5779-7088  
E-mail flat-p@green.ocn.ne.jp

開催期間  
2月1日～3月15日

う風にして食べたかによって、生産者は“もっと活かしてもらおう”と、意識も変わり良いサイクルが生まれてきます。つまり、このサイクルを日本という地で消費者である国民が皆、そのような意識を持てば、生産者側の意識も変わり、食料自給率の向上にもつながってくるはずですよ。

さて、水産練り製品と言え「おでん」が大きなマーケットですが、おでんへのこだわりは何かありますか?

昔から東京で「おでん」と言ったら、銀座の「お多幸」ですね。今度是非一緒しましょう。

東京っちはおでんが大好きです。私は下町育ちで子供の頃、風呂屋を出た所でおでんの屋台があって、いつも食べていました。子供の頃はボリュームのある玉子を厚揚げで包んだ「ばくだん」や「イカ天」が好きでしたが、今はおでん屋さんに行くと、必ず最初に「大根」と「鰯のつみれ」を食べます。大根はどれくらい出汁の味が浸みているか、つみれは練りものが新鮮で魚の香りとおでんの出汁がどれだけマッチングしているかと言うことです。この2つを食べて美味しくければそこのおでんは安心です。



▲お多幸さんのおでん種



静岡の蒲菊さんの「黒はんぺん」

練りものはよく食べられますか? 大好きです。特に「はんぺん」ですね。おでんは子供の頃の懐かしさもありますし、冬の風物詩でもあります。また、静岡の蒲菊さんの「黒はんぺん」はご飯のおかずにもよく合います。それと、今、おでんはどこで買って食べるかという「コンビニ」です。コンビニでのおでん販売の成功は、「生きている食材の匂いが無い所」に、おでんという「匂い」で売れる商品を出したということ。今、セブンさんのおでんの売上は150億円だそうです。1店舗あたり大根、玉子は60個売れるそうですから、全国1万2千軒では同じ規格品が毎日70万個必要と言うことになりますので、ご担当者さんは地域や季節によって味や食材の管理に本当に苦労されているようです。

さて、次に「豆腐」のお話を聞かせて頂きたいのですが、以前、益博さんから「豆腐はオリーブオイルと塩で食べる」と言われたことがかなりショッキングでしたが、マスヒロ流豆腐の食べ方とはどんなのですか?

豆腐をオリーブオイルと塩で食べようと思ったのは、先ずは美味しい豆腐に巡り会ったことからです。“こんなに豆の味がするんだ”と思ういつもとは違う味でした。これをもっと美味しく食べるにはどうすれば良いか、つまり、「地産地活」です。食べる側が“こんな風に活かしているよ”と言うことを製造者に伝えたくて考えてみたのです。「お取り寄せの本」では、商品だけではなく、生産者すら“こんな食べ方知らなかった”ということもご紹介しています。私は家で野菜にオリーブオイルをかけて食べていますが、豆腐も豆で考えれば野菜だって考えたのです。そしてオリーブと言え小豆島、そして瀬戸内の塩、と連想し、たまたま雑誌



小野食品さんの「ざる豆腐」

の取材で記者の人たちに試作して食べてもらったらビックリするほど大好評でした。この食べ方は東京では焼き鳥の「バードランド」で既に商品化していますし、由布院の「玉の湯さん」でも同じ様に出されています。玉の湯さんでは湯豆腐は和食のお客様にしか出されていなかったのですが、お二人連れで和・洋食異なる場合でも、洋食のお客様にオリーブと塩で食べることをお勧めされていて、そうすると驚かれるのですが、大変評判が良いそうです。

今、世界中がヘルシーな日本食に着目し、魚を食べる文化を見直しています。世界の中での「日本食」についてご意見をお聞かせ下さい。

昔、フランス人はキリストが処刑された金曜日は肉を食べるのを止めようと言うことで魚を食べていました。当時は鮮度の良いものが無かった事もあるでしょうが、魚を美味しいものだと思っていなかったのです。ところが、BSE、鳥インフルエンザと、だんだん食べるものが狭くなって来て、さあ何を食べるかと言うことになると、「魚」になります。今、和食が世界中に発信され魚が注目されると、日本人の食べる魚が無くなるのではないかと心配しますが、実際、既に世界中で魚の争奪戦が始まっています。日本食の中でも魚の扱いは重要で、日本人ほど魚の調理法、料理法が長けている者はいません。しかし、マグロ、蟹、海老など、1番美味しい食べ方を知っていると云っても、こればかり食すのでは日本は危なくなります。お魚は魚種も豊富ですから、もっともっと日本人として知恵を出してお魚の文化を考え直すことが必要だと思います。「お米」に合う魚料理、「お酒」に合う魚料理は山ほどあります。そして、「日本食」を海外へ発信するには、今ほど「健康食」と「安心安全」が絡み合っていることはないで、最高のチャンスと言えるでしょう。昔、アメリカが世界で1番健康な食事はどこの国のものか? という調査をしたようですが、昭和30年代までに食べていた普段の日本食だったそうです。

日本食が世界で広まるきっかけもそこからです。やはり「ま・ご・わ・や・さ・し・い」ですね。ご飯があってそのおかずが「まめ、ごま、わかめ、やさしい、さかな、しいたけ、いも」ということですが、今の日本はこれだけお肉に慣れ親しんでいますから、平成の標語は「にく」を入れて「ま・ご・に・わ・や・さ・し・い」となりますね。しかし、そのような本来の日本の食生活は東京オリンピックまで、飽食の時代の今となっては薄れています。日本人の体格はスポーツの世界では劣ることもありますが、人間が生きていく上では無理のない体形だとも思います。だから今、自分の健康を取り戻すためにも欧米化した食生活を見直すことが必要であり、世界に胸を張って誇れるものとして「日本食文化」を発信していければと思います。先ずは日本人がお米を食べることです。そして、日本国内の産地で取れた食材を日本の生活者が活かして頂く事、すなわち「地産地活」を推進することです。そうすれば、日本の自給率が向上し、ご飯のおかずで「蒲鉾」「豆腐」「海苔」が食べられ、メーカーさんも忙しければ、ヤナギヤさんにとっても嬉しいことですね。

山本益博さんの最新情報はネットでチェック!!

マスヒロ 検索

