



今月の「手」  
2009年6月号から2012年4月号  
まで人気連載企画「歌介紀行」を  
担当されたヨネスケさん。  
当時のaffを手に。

撮影/かくみほ

CONTENTS

02 連載 私のおもいで弁当 [佐賀県] vol.12

04 特集1 「平成」の足跡

12 特集2 affの歩み

20 MAFF TOPICS

News

農林水産業×SDGs

みどりの恵みを感じる月間

主要 20 カ国の農業大臣が新潟に集結

23 読者の声

今月のクイズ



広報誌aff(あふ)が  
創刊されたのは  
いつでしょうか。  
(答えは23ページ)

○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

○Webサイトのご案内

「aff」は農林水産省のWebサイトでもご覧いただけます。  
<http://www.maff.go.jp/pr/aff/>



本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、  
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

私の  
おもいで  
弁当

子どもたちに伝えたい郷土料理や懐かしいふるさとの食材を使ったお弁当を、  
著名人が、お弁当へのあふれる想いと共に紹介します。  
全国のふるさとの美味を、あなたもお弁当に入れてみませんか？



のり

佐賀県は販売枚数・販売額ともに15年連続日本一の産地のりが作られる有明海には、1.12本もの川が流れ込み、特に濱の奥は栄養が豊富。最大6mにもなる日本一の干満差が、のりの塩分を最適にすると言われている。



生活のすぐ隣にあった  
のりづくり

佐賀県の特産物と言えば、真っ先に思い浮かぶのがのりです。艶があつて、口に入れるとのり特有の甘さを感じるとともに、ホロリとほどけるように溶けて広がる。佐賀ののりは日本一おいしいと思います。

の半分が農家の子、残り半分が漁師の子というくらい農業・漁業がまちの基幹産業でした。私の実家は米農家ですが、朝、漁船が沖に出ていくエンジンの音で目覚めるような、海に近い場所でもありません。

本村健太郎  
Kentaro Motomura



1966年生まれ。佐賀県佐賀市出身。東京大学法学部在学中に、ドラマに出演し、また、難関の司法試験にも合格。弁護士をしながら俳優を続け「行列のできる法律相談所」に出演しブレイク。世界遺産検定マイスターとしても活躍中。

私が育った場所は有明海の沿岸部です。小学校時代はクラス

弁護士となり、タレントとなつて仕事をやる中で、海上の養殖場でのりを満近に見る機会がありました。満潮のときは海面下で、干潮では海上で陽の光を浴びることを繰り返して育っていた、のり。平成が終わる次の時代になつても、私ものりのように成長していきたいですね。

当時ちょうど、ご飯やお味噌汁が温かいまま食べられる魔法びん構造のお弁当箱がヒット。私も持たされていたのですが、お弁当を食べるのがとても恥ずかしかったことを覚えています。と言うのも、そのお弁当箱は大人用で量がたっぷり入るものだったからです。友だちは子ども用だったので、ひとり大きなお弁当箱を出すのがとても嫌でした。「温かいものを食べて欲しい」という親心よりも、周りと違うことに気がついてしまう年頃でした。

大容量のお弁当  
塾での集中を促した  
私は中学・高校時代、寮に入つたので、母親が作ったお弁当を食べていたのは小学生のときになります。「勉強ができるから」と中学受験を勧められて、小学校4年生のときから週に2、3回塾に通っていました。夕方から夜の9時ごろまでだったので、夕ご飯はいつもお弁当です。

でも開けば大好きなりのりで、おかずもボリュームたっぷり。地元で「おこじ」と呼ばれる高菜漬を箸休めに、しつかりご飯を食べることがエネルギーとなつて、勉強に集中できたのかもしれないと思います。

本村健太郎さんの 東大一直線 弁当



2 段重ねのり弁

材料(1人分)

- 焼きのり 適量
- ご飯 適量
- 鰹節 小分け1袋
- A | しょうゆ 小さじ1弱
- 酒 小さじ1弱

作り方

- 1 Aをあわせたら、ラップをし500Wのレンジで30秒加熱
- 2 お弁当箱にご飯を半分の高さに敷き詰める。もんで細かくした鰹節を半分ご飯にふりかけ、ちぎったのりを敷き詰める。そこに1の半をまわしかける
- 3 2の上にさらにご飯を敷き詰め、残った半分の鰹節をのせ、一枚のりをご飯全面に敷く。その上に、1の残りを全体にまわしかければ完成

監修/飯倉幸枝 取材・文/柳澤美帆 撮影/三村健二