

affの歩み!!

農林水産省の広報誌として昭和45年10月に創刊した「aff」は、平成19年4月に全面リニューアルし、平成最後の発行となる今号で583号を数えます。リニューアル後に発行された中から連載企画の一部を取り上げ、本誌の変遷を振り返ってみました。



バックナンバーはこちら
(2009年5月号から掲載)

2016年8月号

特集1 和牛
特集2 牛肉
連載 ニッポン麺探訪 第4回 島原そうめん
今月の農林水産大臣賞 vol.4
家族とともに一頭一頭に愛情を込めて

編集協力：株式会社KADOKAWA



農林水産大臣賞が贈られた企業や生産者などに着目し、受賞の背景やこだわりの取り組みについて掲載

2013年5月号

特集1 いいね!都市農業
特集2 ほっとするね。おばあちゃんの懐かしご飯
連載 東日本大震災被災地の復旧・復興に向けて
チャレンジャーズ チーム力で輝け

編集協力：一般社団法人 家の光協会



おばあちゃんの懐かしご飯とは、地域の風土や暮らしの中で育まれた食のこと。その特徴や作り方を取り上げた

2009年11月号

特集1 ヨリドリミドリ
特集2 食材まるかじり マルゴトタマゴ
連載 affインタビュー
第31回 板東英二さん
こぐれひでこの「いただきもの絵日記」

編集協力：株式会社 マガジンハウス



エッセイストのこぐれひでこさんが、いただいた食べ物にまつわるエピソードを、イラストとともに綴った企画

2007年4月号

特集1 バイオマスがひろく、地球の未来
特集2 心と体を癒しに森へ行こう!
連載 季の風景
第1回 朝もやの棚田
武田双龍の「書の食卓」第1回
食も書も「道」を極めるもの

編集協力：社団法人 時事画報社



100年後まで残したい農山漁村の四季折々の美しい風景を紹介するフォトエッセイ。初回は新潟県十日町市の棚田を取り上げた

2018年2月号

特集1 蚕業革命～歩み出した絹復活への道～
特集2 和紙
連載 味の再発見!昔ながらのニッポンの郷土料理 第10回 しもつかれ
輝く!未来を担う生産者 vol.10
川原製作所／富山県

編集協力：株式会社KADOKAWA

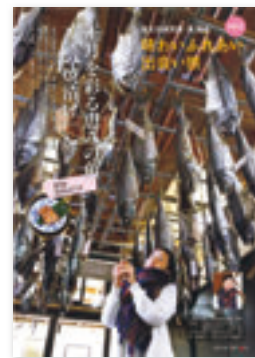


フードライターの白央篤司さんが郷土料理について語る連載企画。各地で親しまれている料理が誌面を飾った

2015年1月号

特集1 新しい可能性もいっぱいやっぱり、お米が好き!
特集2 食文化研究家・清純の
味わいふれあい出会い旅
連載 チャレンジャーズ トップランナーの軌跡
その他 2015新春座談会
見直したい、伝えたいお米の魅力

編集協力：一般社団法人 家の光協会



食文化研究家・清純(きよし あや)さんが各地の郷土食を巡った紀行を連載。特色ある食文化を紹介した

2011年6月号

特集1 日本の「食」を守るために
応援しよう! 国産の力
特集2 食材まるかじり 日本料理の原点 だし
連載 aff Interview CLOSE UP 仕事人
東日本大震災 被災地復興に向けて

編集協力：株式会社 マガジンハウス



東日本大震災の被災地支援のため、復興に向けた取り組みなどを伝えた。タイトルを変えて2016年まで連載

2008年1月号

特集1 ニッポンの「おいしい」は、世界でもおいしい!
特集2 体も心も温まる ふるさと鍋紀行
連載 石川三知の「たべもの歳時記」
新しい年を迎えて
チャレンジャー 第10回 内 俊隆さん

編集協力：社団法人 時事画報社



農林水産分野で先進的かつユニークな活動をする人を紹介する連載企画。94回も続く長期連載となった



連載当時を振り返って

2009年から2012年まで、35回にわたって「駅弁紀行」の連載を続けさせていただきました。こうして誌面を振り返ると、あらためて日本全国にはその土地固有の個性的な駅弁があることを再認識させられますね。写真を見ただけで、いつどんな状況で食べたのか、瞬時に思い出します。その土地の風景や出会った人と駅弁の味がセットになって記憶されているんです。

その中でベストワンの駅弁を選ぶのは至難の業ですが、あえて挙げるとすれば米原駅の「湖北のおはなし」でしょうか。地元名産の鴨をメインにしたおかずのバランスの良さ、おこわのおいしさ。人々が駅弁に求めるものがギュッと凝縮されています。

一方、インパクトで選ぶなら、高知駅の「かつおたたき弁当」。保冷材を入れて生の魚を駅弁のおかずにする大胆さに衝撃を受けたし、味も絶品。卵焼きの下に魚介類のおかずを敷き詰めた新発田駅の豪華な「えび千両ちらし」も忘れ難いですね。

駅弁を食べることで、その地域ならではの食文化や歴史、人々の暮らしが垣間見えます。この地域ではこの食材が採れるからこの料理が生まれ、それを地元の人たちが長い間食べ続けてきたことで名物になった。日本の食文化の多様性が、小さな箱の中から見えてくるところが駅弁の醍醐味です。連載終了後もあいかわらず各地の駅弁を食べ続けていますが、新商品も次々に登場するので、すべてを食べ尽くすのはまず不可能。そのくらい奥が深いんです、駅弁の世界は。



連載当時の想いを語るヨネスケさん

2009年

10月号

2009年から2012年まで続いた人気企画「駅弁紀行」。
ヨネスケさんに、当時の思い出を語っていただきました。

連載の思い出

取材・文／さくらい伸 撮影／かくたみほ

第6回
駅弁紀行
ヨネスケ

米原駅

東海道新幹線・東海道本線

「湖北のおはなし」

琵琶湖地方名物の鴨肉を主役に
和のテイストを盛りつけた
心配りの絶品弁当。

全沢に向かう特急「しらさぎ」に乗り換えようと、米原駅のホームに降り立った。わずか10分の乗り換え時間に駅弁を物色したが目新しいものがなく、あきらめかけたそのときに、運ばれて来たのが、この「湖北のおはなし」。

唐草模様の包み紙がとにかく目を引いた。包みを解くと、中から蓋を開けたところ、ある弁当箱が姿を表した。丁寧にも「おこんだて」の紙が添えられている。

なにに……。「なんとしてもこの弁当は鴨が主役です。粒こしように、ろーすど」しました。この主役を引き立たせる大切な脇役を吟味いたしました」と書かれている。

琵琶湖一帯の郷土料理の素材として、有名なのが鴨肉である。特に真鴨を使ったすき焼き「鴨すき」は、湖北の冬を代表する名物料理なのだそう。

そんな鴨肉を駅弁で味わえるなんて、ありがたいではないか。

ふたを開けると、彩り豊かな鶏肉がぎっしり。ローストされた鴨肉は、口に入ると粒こしのような香りがたち、本当に美味。

それにも増して、白おこわがめちゃめちゃ美味しかった。ふと、おふくろが炊いてくれた素飯を思い出した。白おこわの下には少し

塩味のついた桜の葉が敷かれている。その葉っぱと一緒に白おこわを食べると、ほのかな香りと程よい塩っぱさが絶妙なハーモニーを奏でてくれる。秀逸！

おこわの上に乗っている枝豆も美味だったし、ほかのおかずも丁寧に味付けされており、素材の個性が充分引き出されている。

片隅にちよこんと入れられているサイコロの箱の中には、ニツキ味の鮎が入っていた。お口直しにニツキの鮎なんて、気が利いているじゃありませんか！ しかもサイコロは必ず「5」の面が上を向いているという。これで「再びご縁がありますように」という願いを表しているのだか。惜しいねえ、おこわの具は季節によって変わるといふ。春は山菜、夏は枝豆、秋は栗で冬は黒豆。ほかのおこわも、ぜひ味わってみたい。

さすが近江商人の国の駅弁である。パッケージといい、中身といい、人の心を惹く工夫がある。近江商人の行商は信頼がものをいい、売り手よし、買い手よし、世間よしの「三方よし」が高い理念だとされてきた。この値段でこのグレード。「買い手よし、世間よし」だが、果たして「売り手よし」なのだろうか。本当に儲けが出ているのか、心配だなあ。（語り下ろし）



ヨネスケ（桂 米助）
かつら・よねすけ／源流家。千葉県市原市出身。桂米助氏に養子入り。1967年デビュー。1981年真打ちに昇進。その人柄味あふれるキャラクターで幅広い年齢層に親しまれる。日本テレビの「笑撃! 騒動地こはん」では、全国津々浦々の家庭にいきなり訪問。アパレルながら最終的に歓迎されてしまうのは、やはりその人柄によるものである。また、こうした取材移動から、日本中の駅弁・定食を食べ尽くし紹介するブログ「ヨネスケの駅弁! 定食! 食べて暮らす!」を公開。大評判となっている。
<http://blog.livedoor.jp/yonemesu/>