

2022 NOVEMBER
通巻622号

AGRICULTURE FORESTRY FISHERIES

特集

11

月号

あふ
aff



日本の食文化

農林水産業者の朝

岩手県

森林業者の朝

廃校再生プロジェクト

北海道

旧札内小中学校

農林水産省

↖ 日本の食文化 ↘

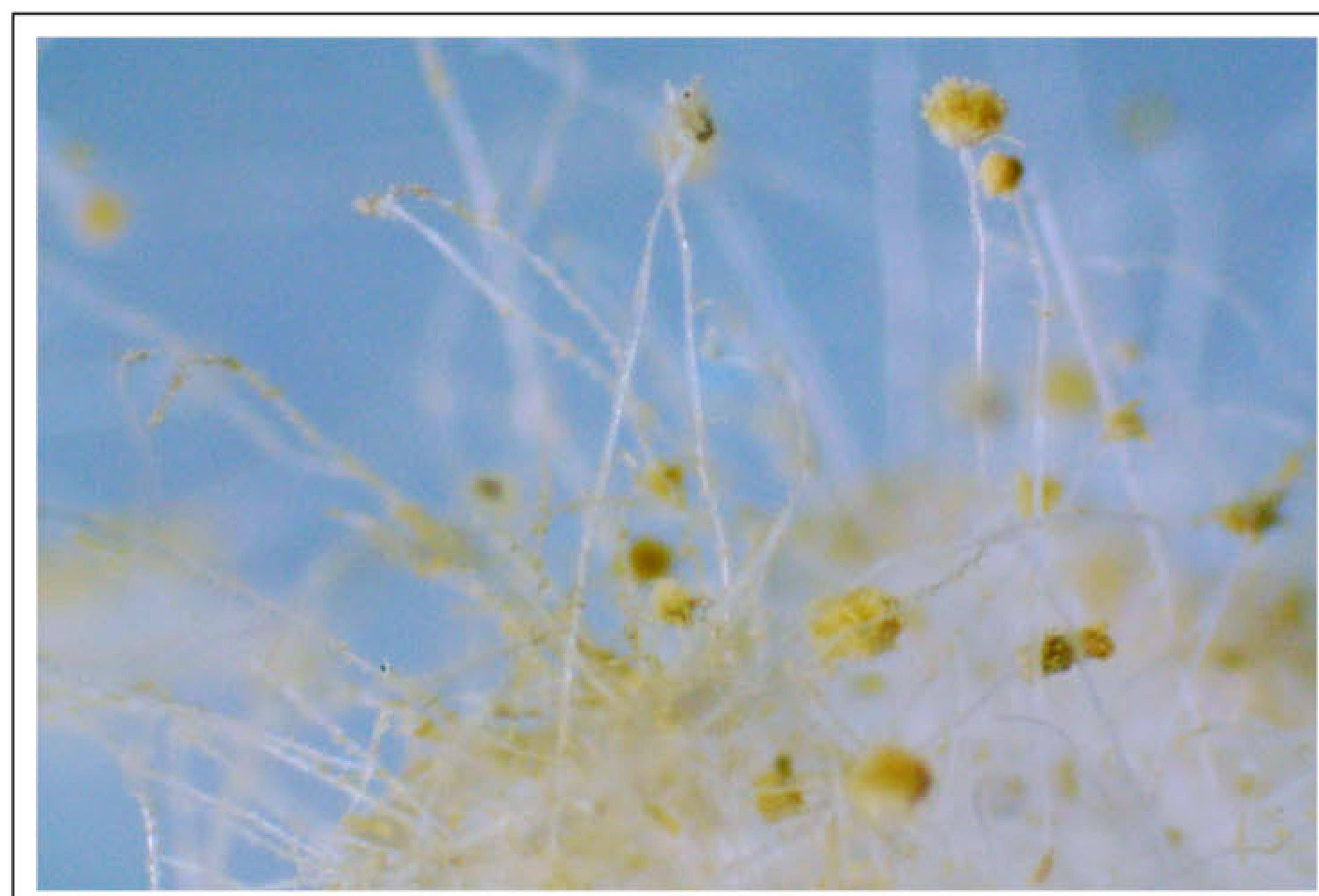
01

日本の食文化に欠かせない 「発酵」の世界

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて来年で10周年。

健康食として海外でも高い注目を集めている日本食の魅力を、今回改めて探ります。

まずは、日本独自の豊かな発酵に注目！



写真提供：前橋健二

発酵食品は先人の知恵の宝庫！

和食に使われている味噌、醤油、酢、みりん、酒はすべて発酵食品です。だしを取るのに欠かせない日本固有の鰹節（枯れ節）は、発酵食品でもあり、世界一かたい食品だといわれています。発酵は微生物の働きによってつくられるものですが、温暖で湿度の高い気候風土を活かした日本特有の食文化といつていいでしょう。そんな発酵のスゴさと魅力を東京農業大学応用生物科学部醸造科学科教授で日本の調味料研究者、前橋健二先生にお聞きしました。



〔前橋健二先生〕

- PROFILE -

東京農業大学応用生物科学部醸造科学科教授。博士（農芸化学）。同大学応用生物科学部助手、講師、准教授を経て、2016年より現職。2003年には米国モルタル化学感覚研究所にて味覚遺伝子の研究に従事。発酵における微生物と成分変化、発酵調味料、味の解析や味覚のしくみなど、「発酵」と「味」について、多方面から科学的アプローチを続けている。

—そもそも発酵とは何ですか。腐敗と何がちがうのですか。

発酵にはいくつかの意味合いがありますが、ここでは発酵食品という場合の発酵についてお話しします。

発酵とは、食品に微生物が増えることによって起こる変化のことです。それを発酵現象といいます。そして腐敗も、食品に微生物が増えることによって起こる変化のこと。どちらも微生物の活動ということになります。

では、発酵と腐敗、いったい何が違うのか。それは関わる微生物の種類などではなく、人にとって有害か否かの違いです。味や匂いの好みは民族レベル、地域レベルでそれぞれの価値観があるので、実は発酵と腐敗の線引きは難しいところなのですが、一番大事なことは人にとっての安全性です。微生物が増えて変化した時に、安全性が保たれていることが発酵の第一条件です。

食品に微生物が増える！

人間に有益



発酵

人間に有害



腐敗

—日本の発酵食品の特徴は何ですか。

「麹（こうじ）」を使っているということが一番大きな特徴です。麹菌を米や麦、大豆などに加えて培養させ、麹として使うのですが、醤油、味噌、みりん、酢、酒、焼酎はすべて麹を使ってつくられます。

もともと麹は中国から入ってきたといわれていますが、麦や大豆でつくる中国とは異なり、稻作が盛んだった日本では米で麹をつくるようになりました。お供え物のごはんに生えたカビが麹の始まりだと、湿気の多い日本ならでは、という説など、始まりの物語には諸説あります。米で麹をつくるようになってから、発酵技術は格段に進歩します。

米味噌が全国に広がり、その後、各地で独自の味噌がつくられるようになりました。醤油も、麹を育ててから塩水に浸けることで発酵・分解が促進され、香り高いおいしい醤油になりました。酒づくりも然りです。長い年月をかけて、麹をどう使ったらおいしくなるかを追求し、全国各地で個性豊かなお酒や焼酎がつくられています。



清酒の麹づくり。蒸米を麹室に広げ、麹菌をかけて一定の温度・時間を保ったのち、麹の塊をこなし均一にする「切り返し」という作業。

— 麹を使うメリットは何ですか。

麹菌は分解力の強い酵素を大量につくります。たんぱく質をアミノ酸に分解する酵素やでんぶんを糖に分解する酵素をはじめ、たくさんの酵素を生成します。たくさんの酵素が生成されるということは、言い換えれば一分子から無数の分子が生まれ、物質の数がすごく増えて、複雑になるわけです。アミノ酸などのうま味物質や甘い糖もできます。そうすると、そのできたものを栄養にして乳酸菌や酵母が勝手に増殖してきますから、発酵をさらに広げていくわけです。縦にも横にも味が広がっていく。複雑さがおいしさなんですね。

麹を使うことで圧倒的に味に奥行きが出ます。乳酸菌や酵母、酢酸菌を使う国は世界中になりますけれど、麹を中心を使っているのは日本の発酵の特徴です。麹菌は和食を支えているといつても過言ではありませんし、食文化だけでなく、日本文化を支えている、日本人にとってなくてはならない菌なのです。



麹菌は日本の食文化に欠かせない存在です。

— 発酵の利点、魅力は何だと思いますか。

発酵によって保存性が高まります。食材を保存して時間が経つと、微生物が増殖して発酵が自然に起こり、人類は発酵と出合いました。そして冷蔵技術がなかった時代の保存技術として、発酵技術を確立していったわけです。そして発酵の魅力は、先ほどもいったように、なんといっても素材のうま味を引き出すこと。発酵する過程で、物質から新しい物質が生まれているのですが、それが機能性成分だったり、健康成分だったりするわけです。江戸時代の本の多くに「味噌は体にいい」と盛んに書いてあるのですが、あの時代に分析していたわけではありません。でも経験的に認識していて、だからこそ発酵食品はつくり続けられたのです。ただおいしいというだけではなく、健康にいいからといって、おいしくなければ続きません。



— 菌の扱い方に日本ならではの特徴はありますか。

自然に生えてくる菌を育てて使う文化はどこの国にもあったのですが、日本ではいち早く種麹（麹菌の種、胞子）を純粋培養する技術を確立しました。それよりずっと昔は、種麹に灰などを入れて雑菌を殺して純化するなど、工夫して種麹をつくっていました。日本の発酵技術は科学的な裏付けが取れない時代から、先人が試行錯誤して経験値によってつくり上げてきたものなのです。

麹菌にしても自然界に存在する野生麹菌とはまったく異なるもので、選び抜かれた安全な種を純粋培養して保管しています。

日本では増殖させて麹をつくり、ほかの菌（微生物）を巧みに組み合わせて、発酵食品をつくりあげてきたわけです。和食の素晴らしいところは、発酵調味料によって食材から味を引き出し、それだけで複雑な味をつくりあげる点ですね。



精白米の味噌用米麹
(左) と脱脂加工大豆・小麦の醤油用麹。

— ほかにも皆さんに伝えておきたい発酵の利点はありますか？

2つあります。

ひとつは麹菌がたんぱく質を分解することで生成されるペプチドという成分に、高い機能性があるということです。このペプチドに血圧を低下させるなど、さまざまな健康効果が期待できることが、長い間の研究で次々にわかつてきました。今では特定保健用食品にもかなり利用されています。

日本の発酵食品は麹を使っているので、必ずペプチドが生成されます。ペプチドには味わいが複雑でうま味につながるものもあるので、それがおいしさにつながり健康にもつながっていく。おいしいうえに健康効果を感じられるというのが、麹を使った発酵食品の魅力です。

もうひとつは、菌そのものが体の役に立つということです。腸内の免疫細胞を刺激するのは生きた乳酸菌だけでなく、乳酸菌の死骸も影響することが研究で明らかになりました。殺菌を重視する一般食品とは異なり、発酵食品にはたくさん生きた菌もいるし、中には死んでいる菌もいます。もちろん調理によって生きた菌は死ぬことが多いですが、それでもそれを体内に取り入れることで免疫が刺激され、体調を整えてくれるというのです。乳酸菌だけでなく酵母菌や納豆菌などの発酵菌すべてがそういう効果を持っているだろうと考えられています。

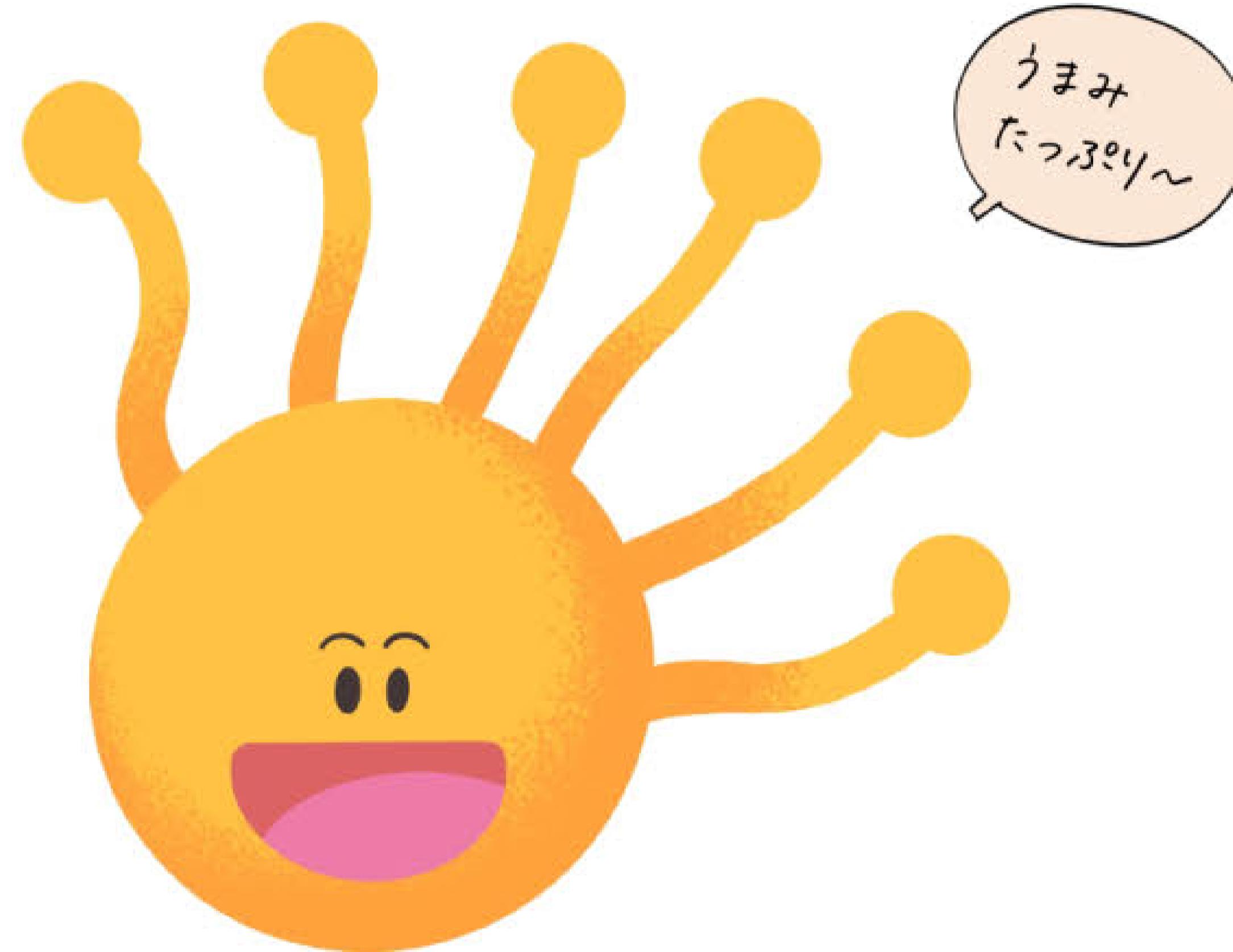
「発酵食品を食べましょう」というと、「匂いやクセが強いものは苦手で、何を食べていいかわからない」と思うかもしれませんのが、日本の伝統的な調味料を使えば、発酵の恵みを十分受けることができます。日本に味噌や醤油、みりんなどの発酵調味料がそろっていることはとても素晴らしいことなんです。それを忘れないでほしいですね。

〔 代表的な発酵菌 〕

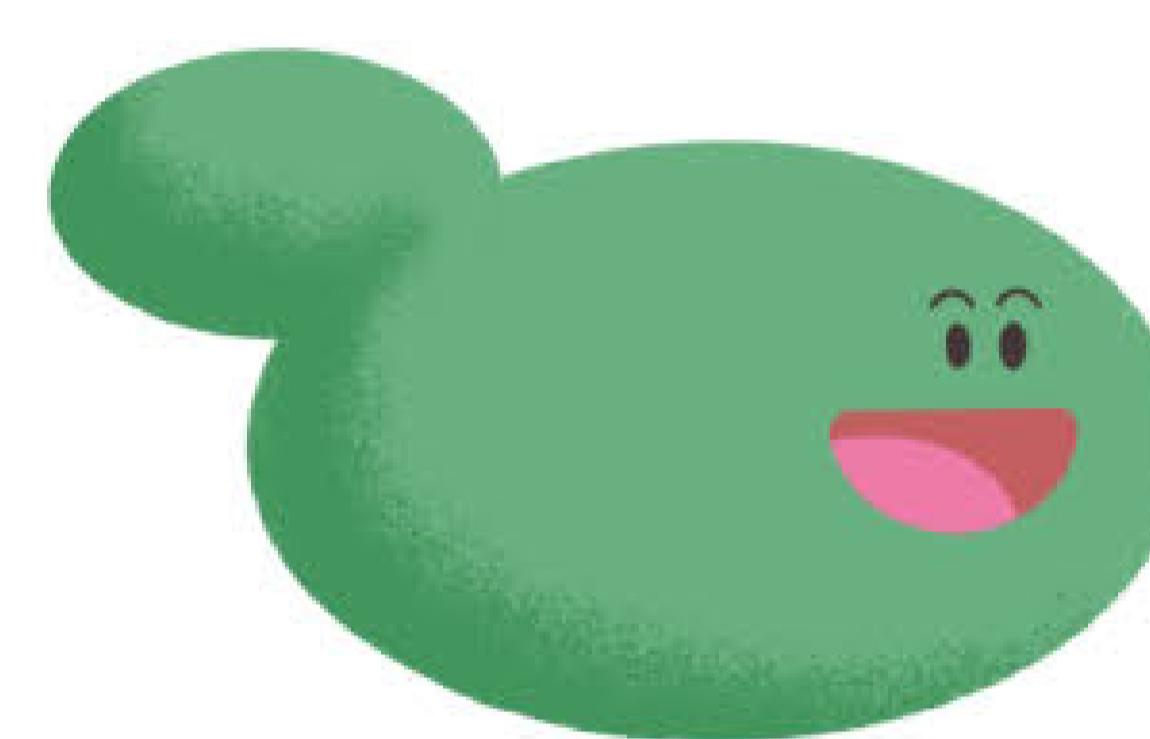
日本の発酵食品は1種類の菌ではつくれません。複数を組み合わせることによって、複雑なうま味が得られるのです。発酵菌の組み合せは経験値。そこが日本の発酵食品のすごさです！では、発酵菌にはどんな種類があるのでしょうか。主なものを前橋先生に解説していただきました。

麹菌

酵素を大量につくるというのが一番のポイント。味噌、醤油、酒、焼酎など用途によって、働きもつくりだす味わいも異なる種類があります。発酵食品の複雑なうま味や健康効果を作り出すための微生物の力を發揮する発酵菌の代表的存在。日本の食文化を支える存在として、（公財）日本醸造協会によって「国菌」に認定されました。



種類もたく
大活躍



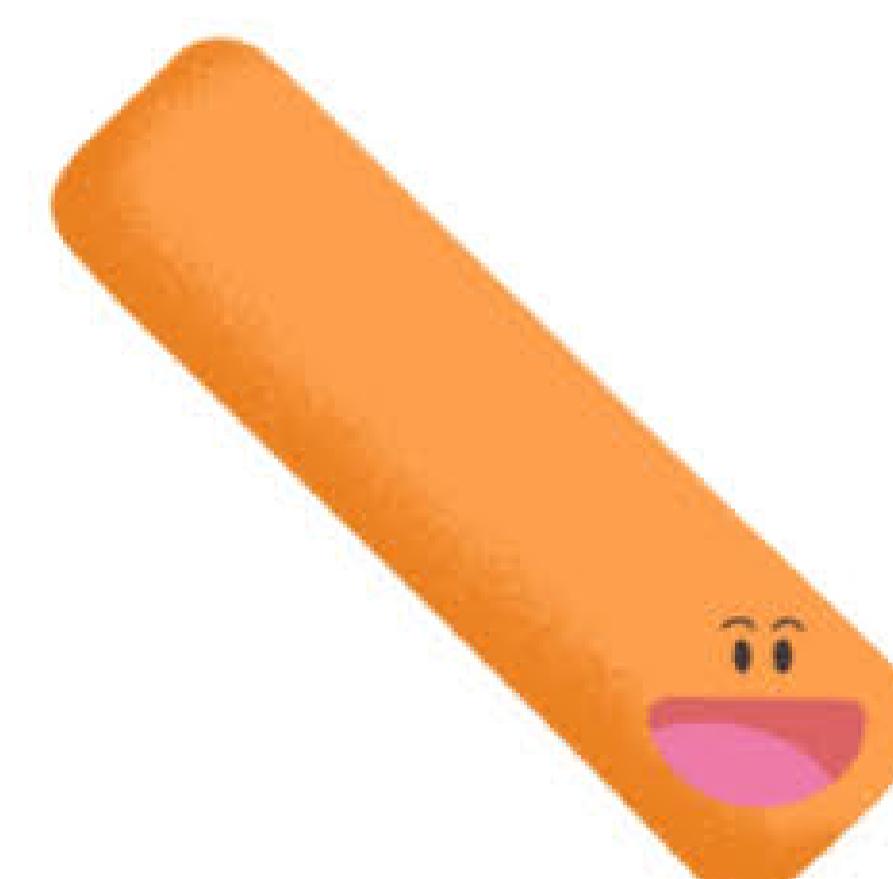
酵母

際立つ香りが特長。大きく分けるとアルコール酵母と耐塩性酵母の2種類あり、パンにはアルコール酵母を、味噌や醤油をつくる時には耐塩性酵母を使います。

乳酸菌

やや渋味があるようなすっぱさが特長。人間と同じ5大栄養素を必要とするので、人間が生活するところには必ずいる菌です。

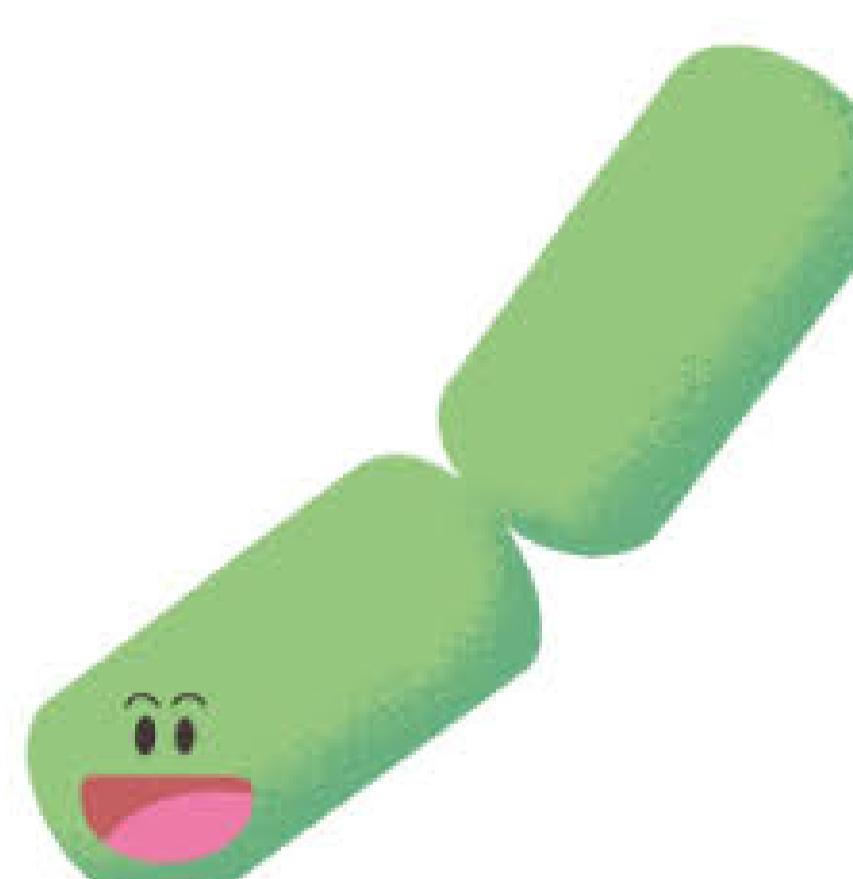
ねばねばで
最強



納豆菌

納豆づくりに欠かせない菌。納豆菌は増殖速度が速いので、麹菌を扱っている酒蔵などに入る前には納豆を食べないなど、マナーとして気を付けるようにしましょう。

あ酢づくりは
まかせて



酢酸菌

酢をつくるのに不可欠な菌です。酢酸特有のツンと鼻にくる酸味が特長。ナタデココも酢酸菌の仲間がつくる発酵食品です。

「手前味噌をつくろう!」を合言葉に

発酵のおもしろさを伝える

「見えない発酵菌たちはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを
目指して活動している発酵デザイナー小倉ヒラクさんのお話です。

僕が考える発酵のすごさ

発酵食品の優れている点、その第1は保存性、第2に栄養、第3がおいしさ。この順番が大切だと僕は思っています。まずは保存性。冷蔵庫や保存料がない時代は、食材が偏ります。きゅうりが旬の時期にはたくさんきゅうりが採れて、サバが獲れる時期には大量のサバ。食べきれない量がとれるか、何も食べるものがいか、昔はそれくらい極端な状況が当たり前だったわけです。煮ても焼いても食べきれないという時に、人々はいかに保存するかということを考えます。塩漬けにしたり、煙でいぶしたりいろいろな方法を試していくうちに、結果として発酵食品が誕生したのではないかと思います。



発酵食品をセレクトしたショップ「発酵デパートメント」の店内。2020年4月、東京・下北沢にオープン。

そして、その発酵しているものを食べている集落の人々に対して、近隣の集落では「あそこの人たちが元気なのはなんでなんだろう」という話になり、やがて「あれ（発酵しているもの）を食べているからではないか」と考えるようになったのでは。人々は、こういうものを食べていると長生きするとか、元気でいられるということに気づいていったのではないか、国内だけでなく世界中の発酵食品を調べ歩くうちに、僕はそう考えようになりました。これが2番目の優れた点です。

いろんな場所で発酵食品の起源の話をしていると、基本的には最初はみんなイヤイヤ食べていたとか、おいしくなかったという話を聞きます。毎日取り入れるのなら、おいしいほうがいい。そこで、だんだんレシピが洗練されていき、毎日食べても飽きない、おいしい食品になっていったのでしょう。今でも発酵食品のおいしさにあまりプライオリティを置かない文化もあるのですが、日本の伝統的な発酵食品がおいしいのは、やはり日本人はおいしくしようと工夫してきたからだと思います。おいしさにこだわるのは日本人の国民性かもしれません。



【 小倉ヒラクさん 】

- PROFILE -

発酵デザイナー。1983年東京生まれ。大学を卒業後、アートディレクターとしてスタート。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。「見えない発酵菌たちはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家たちと商品開発やワークショップ、イベントなどを開催。食の楽しさを伝える取り組み「手前みそのうた」で2014年度グッドデザイン賞受賞。発酵の魅力を伝える書籍を発行するほか、海外でも活躍。

発酵食品に出会ってから

僕は生まれつき体が弱く、20代の半ばまで日々不調を抱えていました。味噌汁など飲まなかっただし、食事を気にすることもありませんでした。それが発酵食品と出会い、積極的に摂ることで体調が良くなっていたという手応えがありました。

人によって体質はいろいろあるので、「発酵食品を摂ったからって、別に何も変わりませんでした」という人もいるかもしれません、いろいろな研究によって、伝統的な日本の発酵食品を摂ることで体の新陳代謝がサポートされたり、腸内環境が改善すると報告されています。僕は経験的に実感しているので、「伝統的な発酵食品が日本人を元氣にする」といっていいのではないかと考えています。

また、僕の場合は体調が良くなったことだけでなく、発酵食品によって自分の知らなかった味覚を教えてもらったことも、とても良かったと思っています。

僕はずっと地元の給食センター、保育園などで「手前味噌をつくる」や「麹をつくる」といったワークショップを開催し、延べ何千という人たちと一緒に手づくりしてきました。

発酵文化を実感を持って感じられるのが味噌づくりです。各地域、各家庭で味噌をつくるのもいいですね。味噌は手づくりする中で生きた知識をいろいろ学べるところがいい。だから僕は一貫して「味噌をつくりましょう」といってきました。皆さんもぜひ挑戦してみてください。発酵食品がより身边に感じられるようになりますよ。

「発酵」で日本をめぐる 郷土料理図鑑

農林水産省「うちの郷土料理」から
各地域を代表する
「発酵」を活用した郷土料理を紹介します。

秋田県北部に伝わる赤漬け、赤ずしはお盆のお供え料理として、その時期の食卓には欠かせない一品。塩で揉んだ赤じそと酢、砂糖を炊いた餅米に混ぜ、数日間寝かせれば出来上がり。さっぱりとした酸味が食欲をそそります。



秋田県／東北地方

赤漬け／赤ずし

別名は「けいとま
ま」。鶴頭の花のような赤い色とごはんをさす「まま」からの命名。天然の色素と発酵の力を利用した伝統の味。地域によってはきゅうりやみょうがを加えることもあります。

糀身欠きにしんの

新潟県／北陸地方

生のにしんは日持ちがしないため、腹の身を欠（か）いて乾燥させて保存したのが「身欠きにしん」。これを水でもどし、ニンジンやキャベツなどの野菜と一緒に塩で下漬けした後、甘酒や酒粕と混ぜ合せて作ります。



身欠きにしんは米のとぎ汁や米ぬかを溶かした水で戻すのがポイント。「春告げ魚」という別名があるにしんは縁起の良い魚とされ、お正月やハレの日の料理にも多用します。

飯寿司／いずし

北海道

魚や米、野菜を米麹と一緒に樽に入れて漬け込み、乳酸発酵させたなれずしの一種。漁師の家で作られていたものが発祥とされ、使う魚はホッケやサケ、ハタハタ、ニシン、サンマなどさまざま。晩秋から初冬にかけて漬け込まれ低温で発酵させることが特徴です。



おなめ

埼玉県／関東地方

麦麹と大豆で作られるなめ味噌。秩父地方などではごはんがすすむ常備菜として普段から食卓にのぼりますが、冷蔵庫で保存すれば半年以上日持ちすることから保存食としても重宝されています。夏場の食欲増進に一役買う一品です。

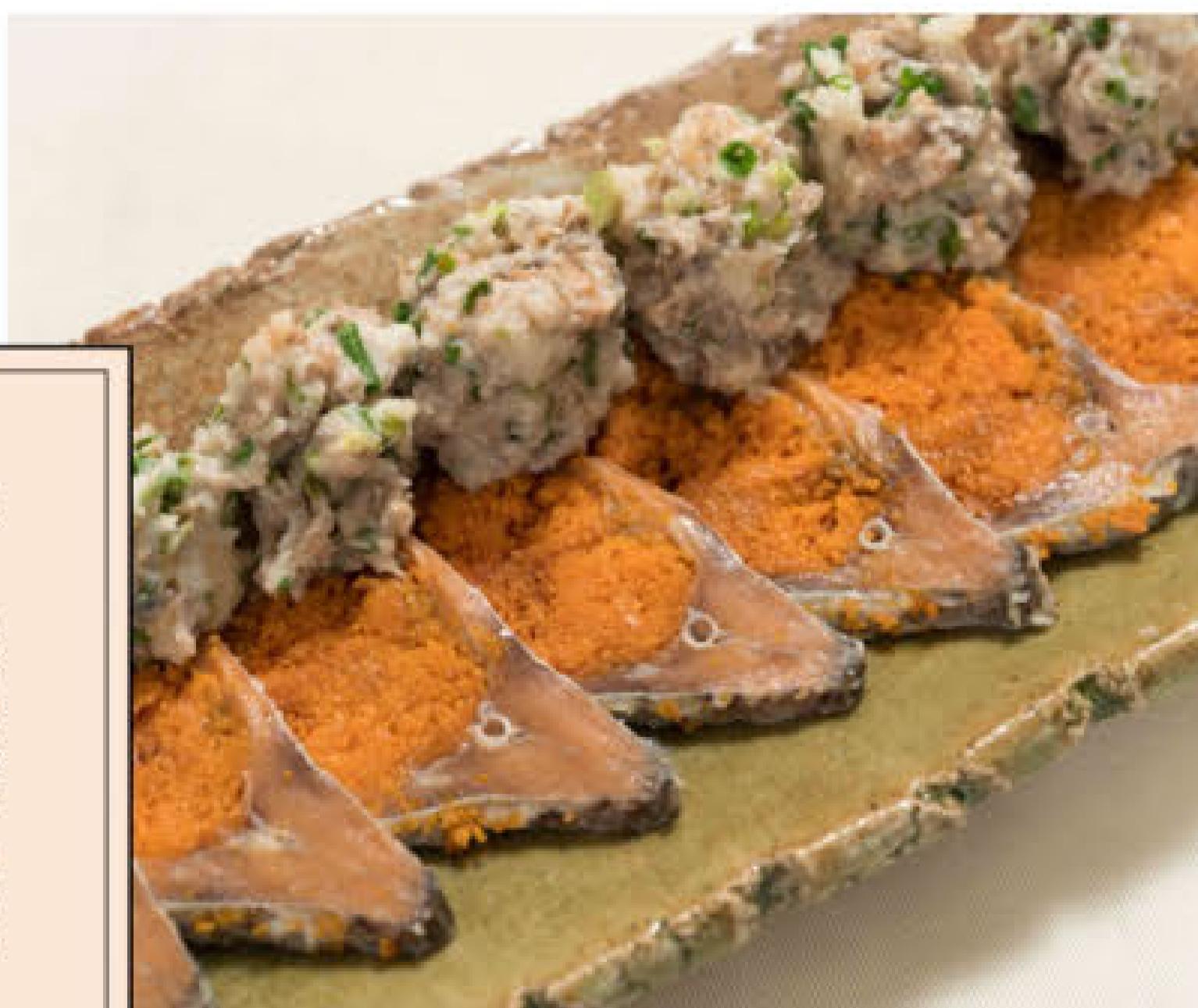


おなめ味噌は秩父地方の道の駅などで購入できますが、味噌の原料となる「おなめこうじ」が市販されているので手づくりも可能。季節の野菜や漬物を刻んで入れて我が家の中華に。

ふなずし

滋賀県／近畿地方

塩漬けにした魚を米と一緒に漬け込み、発酵させることで年間にわたって保存できるようにしたもの。よく使われる魚は琵琶湖の固有種のニゴロブナ。発酵の過程で生成される乳酸の働きで骨が柔らかくなり、丸ごと食べられます。



正月やハレの日など人が集まる時に出され、かつては各家庭で作られていました。近年はニゴロブナの減少などによって、手作りする家庭は減りつつあるといいます。

スルメの麹漬け

鳥取県／中国地方

生イカではなく、干して臭みが抜け適度な塩気を含んだスルメイカを使うのが特徴。刻んで麹に漬けておくと味が染み込んで柔らかくなり、うま味が増します。食材が手に入りにくくなる冬に向けて各家庭で作られてきた保存食です。



今では鳥取県の土産物として知られ、全国で食べられるようになりました。麹独特の甘さとうま味が好まれています。ごはんやお茶漬け、酒のお供の他、調味料としても重宝します。

豆腐の味噌漬け

熊本県／九州・沖縄地方

八代市坂本町鮎帰（あゆがえり）地区の「かずら豆腐」、五木村の「桼の木豆腐」はいずれも硬い食感が特長の豆腐ですが、味噌漬けにするにはこの硬さがポイント。平家の落人が伝えたとされる歴史ある郷土食です。



日常的な食材として、家庭では木綿豆腐をしっかり水切りをしてつくることが多い。口どけのよいクリームチーズのような味わいで、ワインや日本酒にもよく合います。

Column

「うちの郷土料理 ～次世代に伝えたい大切な味～」が 全都道府県網羅！



うちの郷土料理
～次世代に伝えたい大切な味～

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html



2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたのは、世代を超えて受け継がれてきた慣習であることや、日本各地で「和食」の保護のための取り組みが行われていることなどが評価されてのことでした。喜ばしいことでしたが、一方で食の多様化が進み家庭での食習慣が変わる中、日本の食文化を未来にどうつなげるか、が大きな課題となりました。

そこで農林水産省では、和食文化を次世代に継承していくための取組の一環として、2020年に全国各地の郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景等をデータベース化したWebサイトを開設。そして、2022年3月に、47都道府県、1,365品目もの郷土料理が出揃いました。掲載されている料理はまず、地元で入手できる食材を利用していること。そして、歴史・文化・風習的な特徴、または気候・風土を背景とした特徴があること。加えて、その地域で人気があり愛着を持たれていることなどを重視して選定されました。

簡単に作れるもの、地域のスーパー・マーケットや農産物直売所で手に入るものなど、より身近に楽しめる料理も目白押し。そんな各地の料理は「季節」「種類」「50音」から検索できます。

今週のまとめ

「発酵」とは、食品が微生物のはたらきによって変化し、

人間にとて有益に作用すること。

地域固有の多様な食文化は、郷土料理として受け継がれています。

◀ 日本の食文化 ▶

02

和食文化を彩る

「漆」の世界

縄文時代から木製品の塗料や石器の接着剤として使用されてきた漆（うるし）。
見た目にも美しい漆器（しっき）は、日本の食卓を彩り、
その食文化を支える大切な存在となっていました。
今回は、岩手県の「浄法寺漆」の生産現場を訪ねました。



監修 | 国立研究開発法人 森林研究・整備機構 森林総合研究所東北支所 田端雅進

*ここでは、樹木は「ウルシ」、
ウルシから採取された樹脂を含む木部樹液は「漆」と表記しました。

日本一の「漆の里」を訪ねて

作家で僧侶の瀬戸内寂聴さんが住職を務めた天台寺がある二戸（にのへ）市は、「漆の里」として有名。国産漆の生産量のおよそ82パーセント（2021年実績）を、岩手県北部で生産しており、特に二戸市浄法寺（じょうぼうじ）町などが産地となっています。浄法寺漆は生産量もさることながら、耐久性や機能性に定評があるため、国宝や重要文化財の保存修理に使われてきました。二戸市内にはあちこちにウルシ林が点在しており、2017年度の調査では累計約13万5,000本のウルシがあることが確認されました。今回訪れたのはふるさと文化財の森「浄法寺漆林」。ここでは、今年度、二戸市地域おこし協力隊のメンバーを含む若手職人4人が、「漆掻き（うるしかき）」という、漆を採取する作業を行っています。



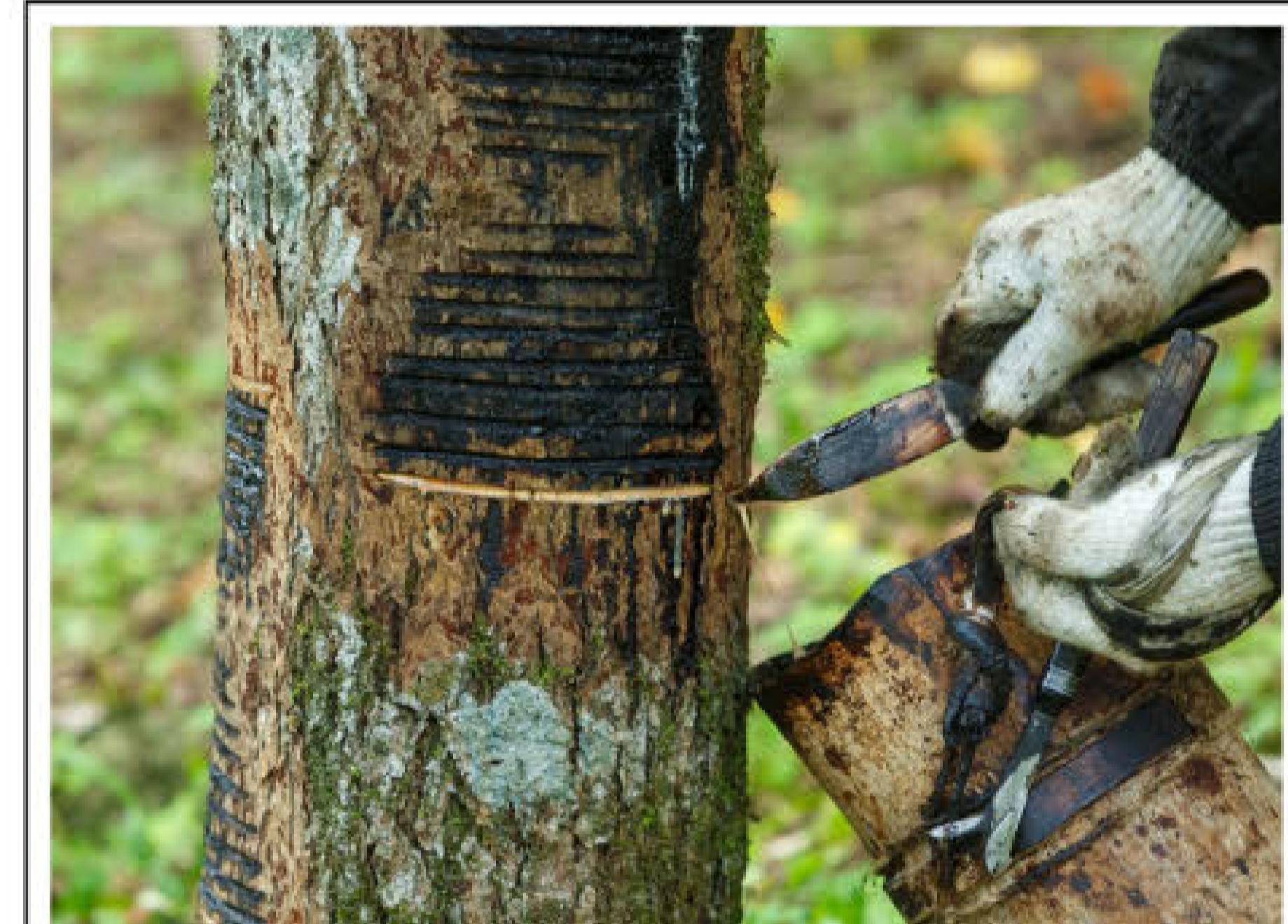
4ヘクタールの林内に、4,000本のウルシが植えられている浄法寺漆林。

漆掻き職人の仕事

「漆掻き」は、カンナで一字削った「辺」と呼ばれるウルシ幹の傷から、わずかにじみ出る乳白色の漆を掻き採る作業をいいます。

浄法寺町など岩手県北部では、例年ウルシの花が咲き終わった梅雨入りあたりの6月中旬から10月くらいまで漆掻きを行い、年間1人200本以上の木から漆を採取するといいます。その年に掻き取る木と本数を決めると、状況を見極めながら1日ごとに場所を変え、4日間程度で巡回しながら漆を掻いていくのだそうです。

ウルシの幹が傷つけられることで、内樹皮と木部で作られて樹皮下に滲出した漆は、私たちが切り傷や擦り傷を負った時に血や滲出液が出るのと同じように傷を治そうとしているのです。このため、漆を数か月にわたって採取するには、木の健全性を弱めないように最初は短く傷をつけ、月日を刻むごとにだんだんと長くなるよう傷をつけていくのだそうです。



幹に1本ずつ傷をつけていく漆掻きの作業。



「日本うるし掻き技術保存会」会長の工藤竹夫さん。にじみ出た1滴1滴をていねいに、そして素早くヘラで掻き採っていく工藤さんの動きには無駄がなく、厳かな雰囲気さえありました。

7月下旬から8月末辺りまでの盛夏が1年でもっとも漆の収穫量が多く、色や粘りなど最高品質の漆が採れる時期だといいます。しかし、1本の木から採れる漆の量はわずか約180グラムから200グラム、最盛期とはいえ自然に漆が出てくるほど、漆掻きは簡単ではありません。外樹皮をはぎ取る最初の作業から傷のつけ方、ヘラの入れ方などで収穫量に差が出ます。つけた傷が浅すぎると漆が出てこないし、逆に深く長すぎると木が健全性をなくして枯れてしまします。まさに職人の技術と経験が大きくモノをいう世界なのです。こうした技術を守り受け継いできた結果、二戸市の「漆掻き技術」は2020年12月、「伝統建築工芸の技：木造建造物を受け継ぐための伝統技術」として、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。



漆掻きの道具。左から木に傷（辺）をつけるための「カンナ」、にじみ出た漆を掻き採る「ヘラ」、外樹皮を削って木の表面を滑らかにする「カマ」です。



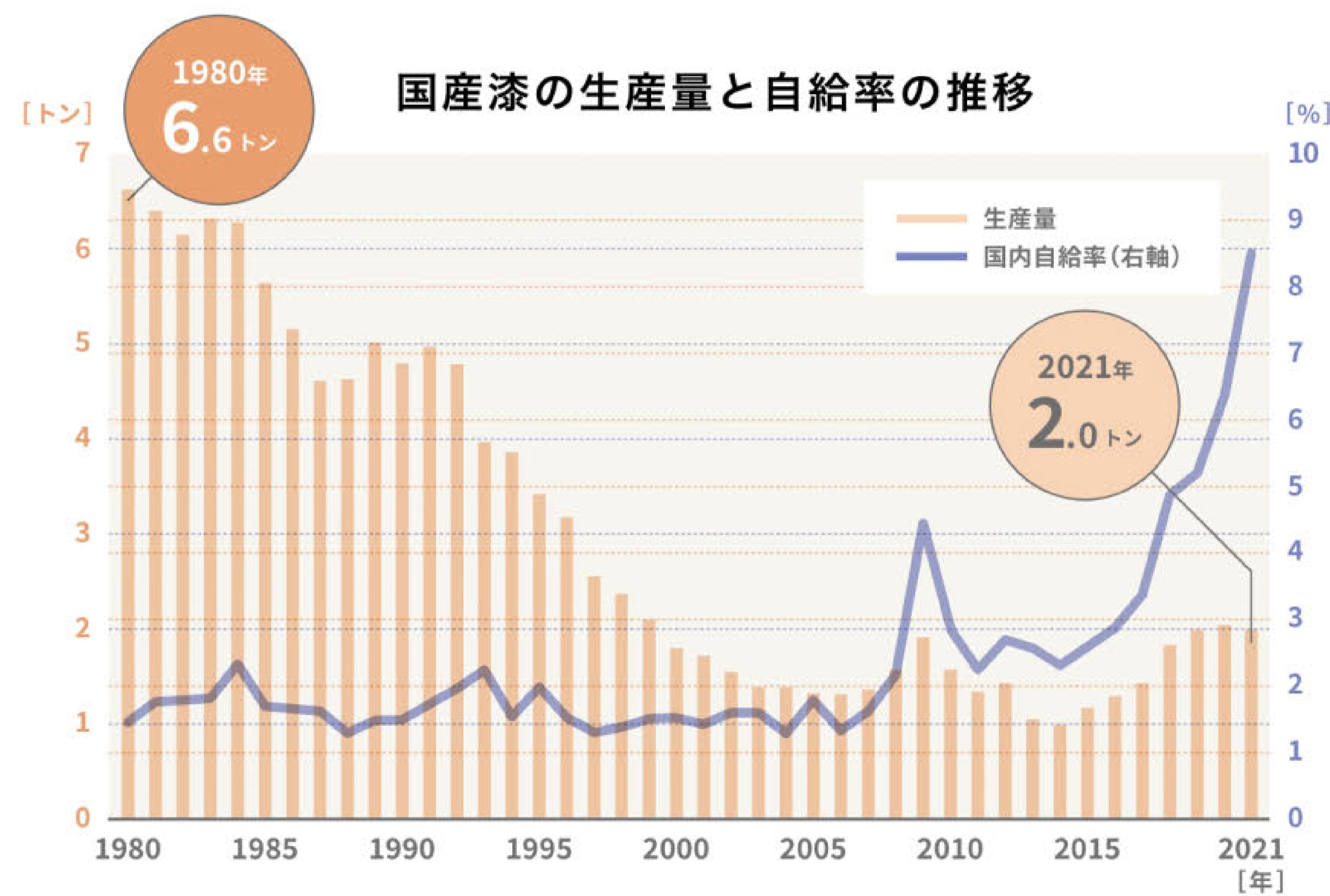
掻き採られた生漆（きうるし）。水分や木くずなども混じっています。生漆に熱を加えながら攪拌すると美しいべっ甲色になります。そこに顔料を加えることで赤や黄色がされます。黒は特殊で、精製時に鉄の粉を入れると化学反応によって漆黒（しつく）の漆が生まれるので。

【 「漆」ってどんなもの? 】

漆とは、落葉広葉樹のウルシの幹に傷をつけた後、内樹皮で生産される樹脂と木部の樹液で、ウルシオールを主成分とする天然樹脂塗料です。一度硬化した後は溶かす溶剤がないほど強力な接着力を持ち、優れた耐熱性や耐酸性を発揮します。日本人はおよそ9,000年も前から漆を使用し、食器や工芸品、建築物などの塗料や接着剤として利用してきました。ウルシの栽培、漆の採取や精製の技術は連綿と伝承されてきましたが、現在、漆の国内産地は1道1府11県、生産量は2.0トンしかありません（令和3年特用林産物生産統計調査）。漆器づくりに用いられる漆のほとんどが、中国など海外からの輸入なのです。文化庁の方針で2018年度から、国宝・重要文化財建造物の保存修理には原則として国産漆を使用することになりました。しかし、保存修理には年平均約2.2トンの漆が必要といわれ、国産漆の生産拡大が望まれています。



中尊寺金色堂や金閣寺、日光東照宮など日本を代表する歴史的建造物のすべてに漆が使われています。



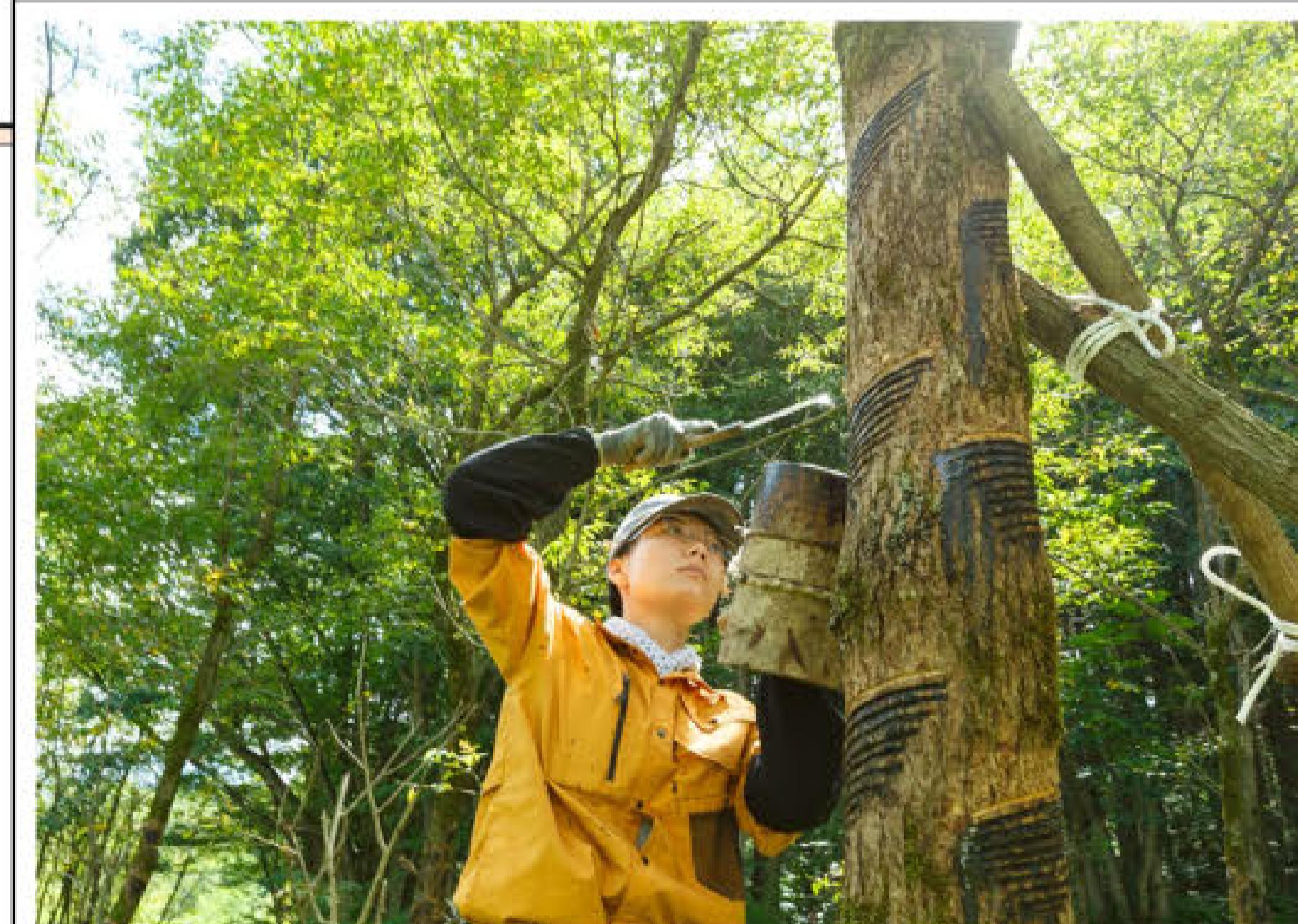
現在、日本で流通する漆の約91パーセントが外国産漆。国産漆はわずか9パーセントとなっています。

【 漆掻き職人をめざして 】 — 秋本風香さん —

この日、地域おこし協力隊のメンバーとして漆掻きをしていた秋本風香さん。秋本さんは中高生の頃から、ハレの日などに使っていた漆器をかっこいいな、と思っていたそうです。美術大学に進学し、ものづくりを学んではいたものの自分にはあまりものを作り出すセンスがなさそうだと感じていた秋本さんは「ものづくりを支える人になろう」と決意します。そして、ある漆芸家との関わりから漆への興味を深くし、漆に関わる仕事を探そうと考えようになりました。以前、漆芸家のグループ展に行った際にふと耳に入った「国産漆を使いたいけど、個人製作で使うには高いし、手に入りにくい」という話を思い出し、漆掻きを選んだのでした。

漆掻きを学び始めて3年目の秋本さんに、漆掻きの難しさを聞くと「辺付けはようやく慣れてきた感じがしますが、カマズリ（辺を付けやすくするために、カマで最初に外樹皮を削ること）はまだ何もつかめていない気がします。一番大変で難しい作業です」。逆に作業で面白いところを聞くと「天候や木の状態によって、漆の出がかなり変わること。またどうにもできなくてモヤモヤすること」だとのこと。

漆掻きの道具づくりにも興味があるという秋本さんは、協力隊の任期（3年）終了後は漆掻き職人をしながら道具鍛冶もやりたいと思っています。そして将来の希望を、文化財だけでなく漆器工房や個人作家の人たちも、気軽に淨法寺漆を使えるくらい生産量を安定させることだと語ってくれました。



【 秋本風香さん 】

- PROFILE -

東京都立川市の出身、多摩美術大学卒。2020年7月から地域おこし協力隊の漆掻きに参加。従来漆掻きのシーズンは6月からだが、新型コロナウイルス感染症の影響により協力隊の採用も漆掻きも1月遅れのスタートだったそう。

ウルシの森を守るために苗木を育てる

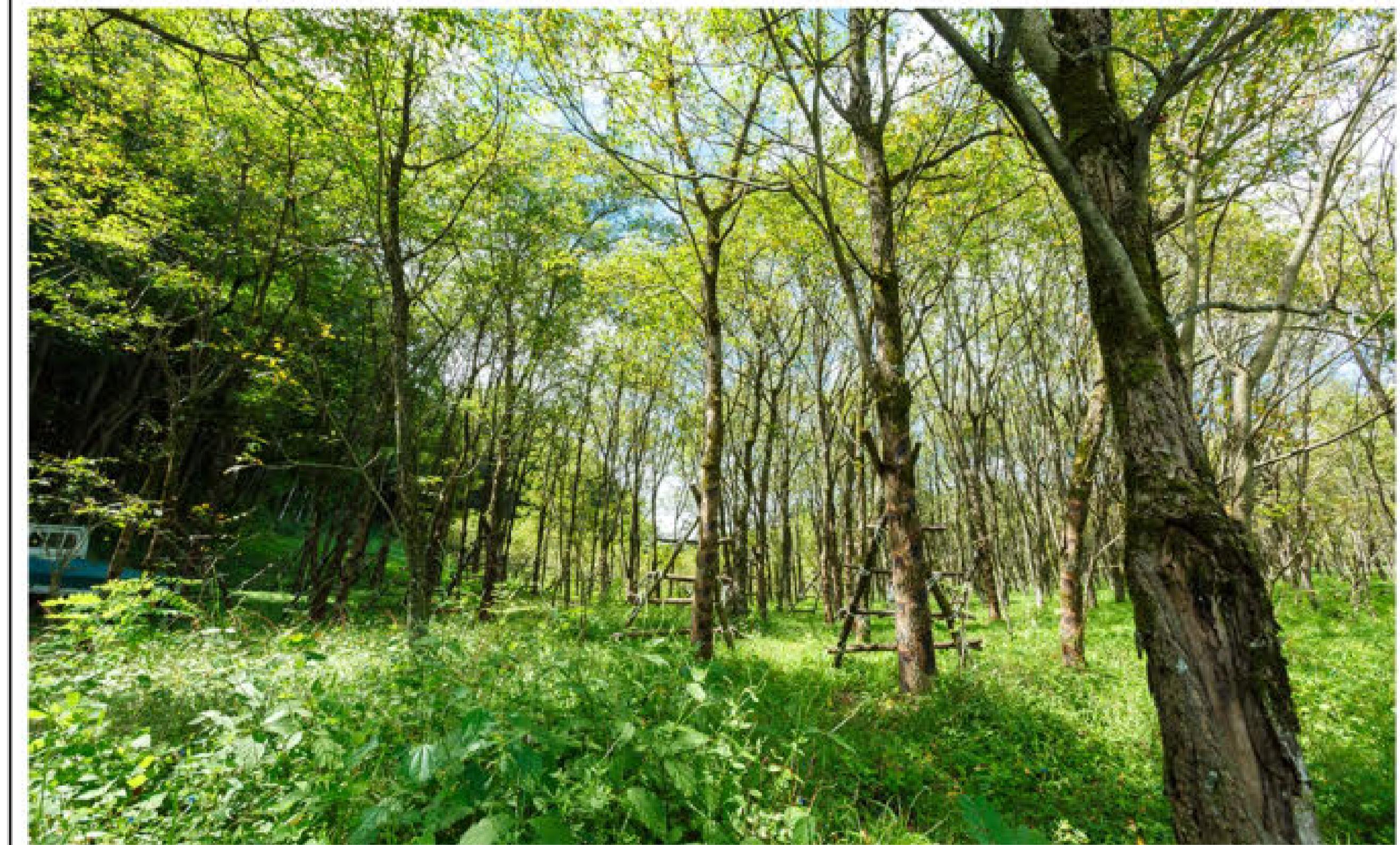
漆搔きで使うウルシは、果樹と同じように、人が手をかけて管理し育てるものです。漆を採り終えた木は切り倒しますが、その木の切り株や根から出てくる萌芽枝を、下刈りなどの作業をしながら、漆を採取できるようになるまで育てていきます。

漆の増産には技術者（漆搔き職人）の養成と同時に、ウルシ資源の確保が不可欠。ウルシ林を造成するために苗木を安定的に生産する必要があります。そのため、二戸市では地元森林組合の指導のもとでウルシ苗の生産やウルシ林の管理、漆を採り終えた木の伐採などを行なう「漆林フォレスター」を地域おこし協力隊として募集し養成しています。

良質な漆を搔き取るには1ヘクタールあたり1,000本から1,200本の植栽が最適とされています。「漆林フォレスター」はじめ漆事業に携わっているすべての人たちが、市が立てた植栽計画に基づいてウルシ林を造成する活動に力を入れ、漆文化保全に取り組んでいます。

今後も二戸市では将来にわたって生産量が減らないよう、技術者の養成やウルシ資源の確保に努めていくということです。

浄法寺町など岩手県北部が国内一の漆生産量を維持できるのは、外国産漆に押されて需要が伸び悩んだ時代にも、地域の人々が漆搔きを守り抜き、伝統の灯を絶やさなかったことが一番大きな理由ではないでしょうか。



種を植え、苗木を植栽してから漆が採れるようになるまで15年から20年。木の太さが一升瓶の底くらい（直径約10センチメートル）あれば、漆を搔けるようになります。



ウルシの果実。種は蝶に包まれた難発芽性で、発芽させるには蝶を取り除き、低温処理をするという手間が必要です。ぬぐった蝶は和ろうそくの材料になります。

漆が美しい漆器になるまで

浄法寺塗は、天台寺の僧が作り始めたのが起源ともいわれ、原料から製品まで一貫して生産できるというこの土地ならではの産物です。シンプルで堅牢、他の産地の漆器も同様、日々の生活の中で使い続けることのできる「暮らしの器」です。

浄法寺塗の製作工房として、また漆の素晴らしさの発信地としての役割を担う専門漆器製作工房「滴生舎」を訪ねました。かつては二戸市の直営施設でしたが、現在は「浄法寺うるしひ合同会社」が漆器製造販売や情報発信業務を受託し、運営を任されています。2002年に同社を設立した塗師（ぬし・漆を塗る技術者）のひとり、馬場真樹子さんにお話を伺いました。



岩手県二戸市にある専門漆器製作工房「滴生舎」。展示販売を行うショールームと漆器製作工房からなり、浄法寺漆器の素晴らしさを伝えるため、ガラス窓越しに工房見学ができます。

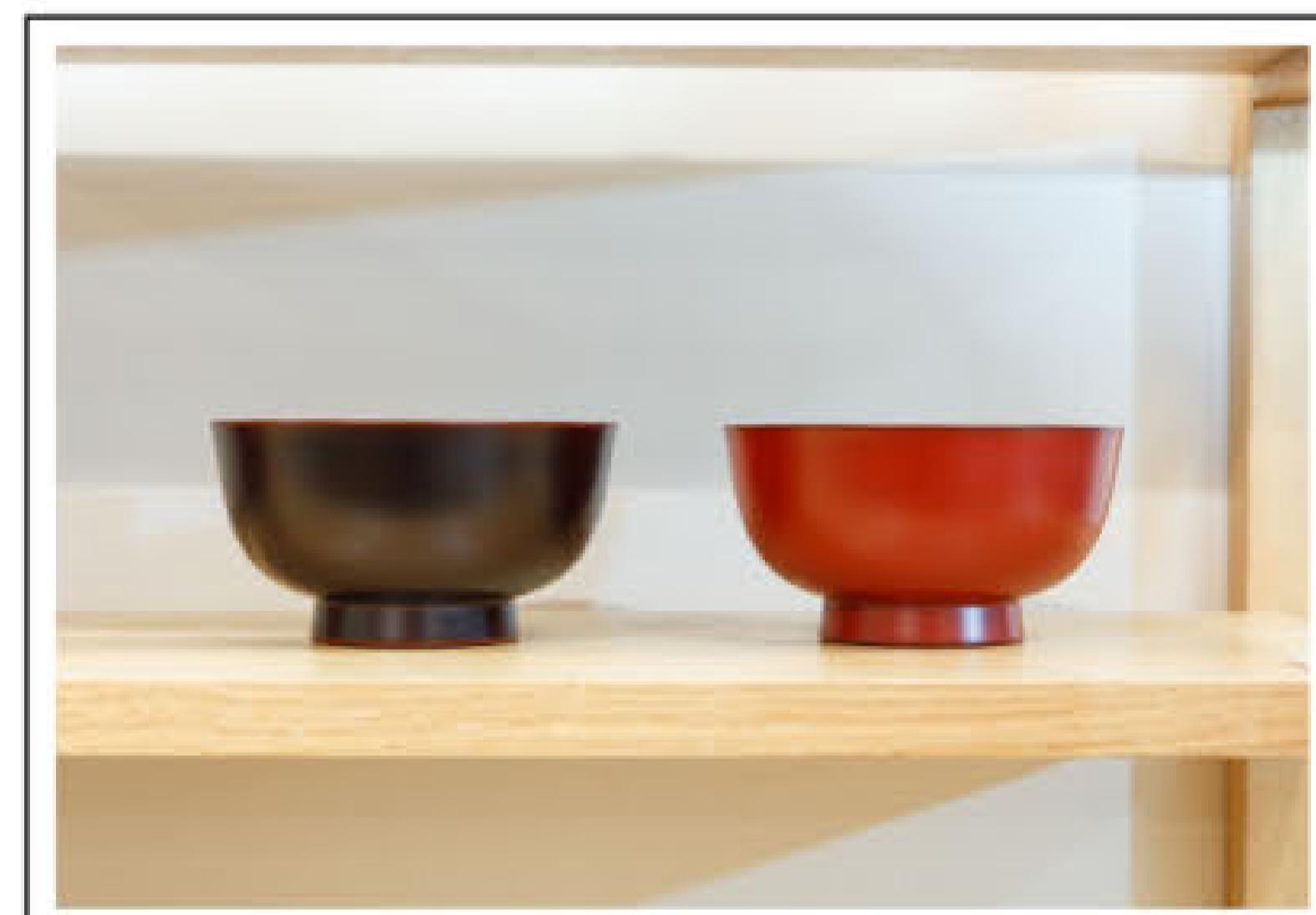
浄法寺漆の漆器を次世代につなげたい

馬場さんは学生時代にワークショップで滴生舎のお椀に出合い、手に収まった時の肌触りの良さに感動して、大学卒業後、新潟から移住してきたのだそうです。「ここでは樽ごとに誰が何年に搔いた漆かわかるようになっていて、それを使い分けています。自分で調合するのも、とても難しいのですが、でもそこに、山からの恵みをいただきて器に落とし込んでいくんだ、という実感があるのでやりがいがあります。ずっと漆を守ってきた生産地ならではの工程ですからね」と馬場さん。

浄法寺の漆器づくりは一度途絶えかけたことがあるのだそうです。それを40余年前、復興という形で新たな塗りのスタイルを構築したといいます。伝統的な漆器を残そうというより、「地元の漆を製品にして伝えたい。そしてそれはこれからの食卓にとって、新しいものでありたい」という思いで先輩たちが構築し直したのだ、と馬場さんはいいます。
「浄法寺で漆に携わると、自然が持っている豊かさを生活の中で享受するという感覚を得ることができます。漆器は塗り直すことで末永く使えるのも大きな魅力です。ぜひとも気軽に使って漆器の良さを味わってほしいです」
漆器はそれぞれの産地で、伝統に新たな息吹を加え暮らしを彩ってきたのでしょう。漆器が古来、日本の食文化を支え、今に伝えられる理由がよくわかる気がします。



滴生舎で塗師として活躍中の馬場真樹子さん。東北芸術工科大学在学中に漆芸に興味を持ち、漆を塗り重ねてできる漆器の「生活の器」としての文化や、作り込んで出る艶と使い込んで出る味わい、欠けても修理ができるという特性に惹かれて移住してきました。

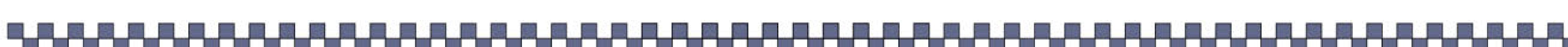


滴生舎で作られた浄法寺塗の椀と箸。塗りと研磨の工程を何回も繰り返してつくります。



【 「漆器」ってなに？ 】

木材や布、紙などに漆を塗ってつくられた器が「漆器」です。主な漆器のベースは木材の加工品で、ろくろを使って椀や鉢などをつくる挽物（ひきもの）のほか、木材を互いに寄せて組み立て、重箱などになる指物（さしもの）、薄く加工した板を曲げる曲物（まげもの）などがあり、それぞれ職人によって作られます。その後下地と漆塗りの工程を経て漆器が完成しますが、上塗りをした後、加飾を施す場合はさらに技術が細かく分かれます。加飾の代表的なものに、金粉を撒く蒔絵（まきえ）、貝殻の真珠層を埋め込む螺鈿（らでん）などがあります。伝統的な漆器の産地は、石川県の輪島漆器、山中漆器、福島県の会津漆器、福井県の越前漆器などが有名です。漆器は日本を代表する工芸品として世界に認められる美しさを持ちながら、各地域の風土から生まれ日常的に使われる実用品として、また、漆器の軽さ、口当たりの柔らかさ、手に持った時に食べ物の熱が手に伝わらない等の性質は、和食の作法の成り立ちとも大きくかかわっています。



漆器を 長持ちさせる 秘訣

- 他の食器と分けて洗いましょう。
- 長時間水に浸け置きは禁物です。
- 汚れ落ちが良いので、ぬるま湯と手で洗えば十分です。
- 油などはうすめた洗剤で軽く洗いましょう。
- 水垢対策に布巾で拭くのが好ましいです。
- 金属のカトラリーは使わないようにしましょう。
- 食洗器、電子レンジはお控えください。



Tips!

日本の食文化を支える森林由来の工芸品

ハレの日から日々の暮らしの中で、使われている食器や道具をいくつか紹介します。

*の工芸品は、伝統工芸品として国の指定を受けています。

鬼おろし

だいこんをはじめとする根菜やりんごなどの果物が、ザクザクとした食感に仕上がる竹で作られたおろし器。金属製に比べて熱の伝導率が低いため素材が熱をもたず、粗くおろせるため水分や食物繊維が損なわれません。目の粗さが鬼の歯を連想させることから命名されたとか。



茶せん

日本の伝統文化である茶道に欠かせない茶せん。その国内シェアトップクラスを誇るのが奈良県生駒市高山町で作られている「高山茶筌*」です。ハチクやクロチク、マダケなどの竹材を小刀で60本から240本に浅く割った後、竹の繊維に沿って手でさいて作っていきます。



樺（かば）細工



樹皮の特長を活かした日本独自の樹皮工芸品。ヤマザクラ類の樹皮で作られる「樺細工*」は、秋田県角館町に伝わる伝統工芸品です。樹皮は滑らかかつ堅牢で、しかも湿気や乾燥に強いことから、古くは薬入れや煙草入れに、近年は茶筒に多く使われています。

曲げわっぱ

スギやヒノキを薄く剥ぎ、曲げ加工を施した曲げわっぱ。調湿効果があり米びつや弁当箱に使われてきました。正式には「曲物」といい各地に伝承されていますが、中でも秋田県大館市の「大館曲げわっぱ*」は厳しい自然に耐えた弾力性のある天然秋田スギだけを利用します。



竹細工

成長が早く、加工性に優れた竹は、古くから暮らしの道具の資材として多用されてきました。全国各地に竹細工の産地はありますが、江戸時代、湯治客に人気を博した大分県の「別府竹細工*」は編み組み技術の高さから、美術工芸品として評価される作品も数多く生まれています。



ろくろ細工

木材をろくろで回しながら削って形づくりしていく木工芸です。周辺の森林から良質な木材が入手できた長野県南木曽町では、古くからろくろ細工が盛んでした。「南木曽ろくろ細工*」はトクサという植物で磨くか拭き漆をして、美しい木目を生かした器に仕上げます。



写真提供：鬼おろし 竹虎(株)山岸竹材店 その他(一財)伝統的工芸品産業振興協会

今週のまとめ

日本人は縄文時代から漆を使用してきました。

国産漆のおよそ8割が岩手県北部で生産されています。

漆器は塗り直すことで末永く使える実用品です。

◆ 日本の食文化 ◆

03

オールジャパンで
食文化を海外へ！

海、山、里にある豊かな自然、そこに地域特有の伝統や文化を育んできた日本。

食材や調理方法も地域ごとに特徴があり、また季節ごとの魅力があります。

今回は、SAVOR JAPANの認定地域である青森県十和田市のローカルフード
「バラ焼き」の世界に向けて活動している取り組みを紹介します。



SAVOR JAPANって何？

2022年にアジア・欧米豪12地域の海外旅行経験者を対象に行った調査によると「新型コロナウイルス感染症が収束した後に観光旅行したい国と地域」として、日本はトップでした。

農林水産省では、農山漁村にインバウンド需要を呼び込むことを目的に2016年に「農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN）」認定制度を創設しました。SAVORとは英語で「味わう、楽しむ」という意味、日本を存分に味わい、楽しんでほしいという思いが込められたネーミングです。農泊（農山漁村滞在型旅行）を推進し、多様な地域の食やそれを支える農林水産業、伝統文化の魅力で訪日外国人の誘致に積極的に取り組む地域が認定されます。



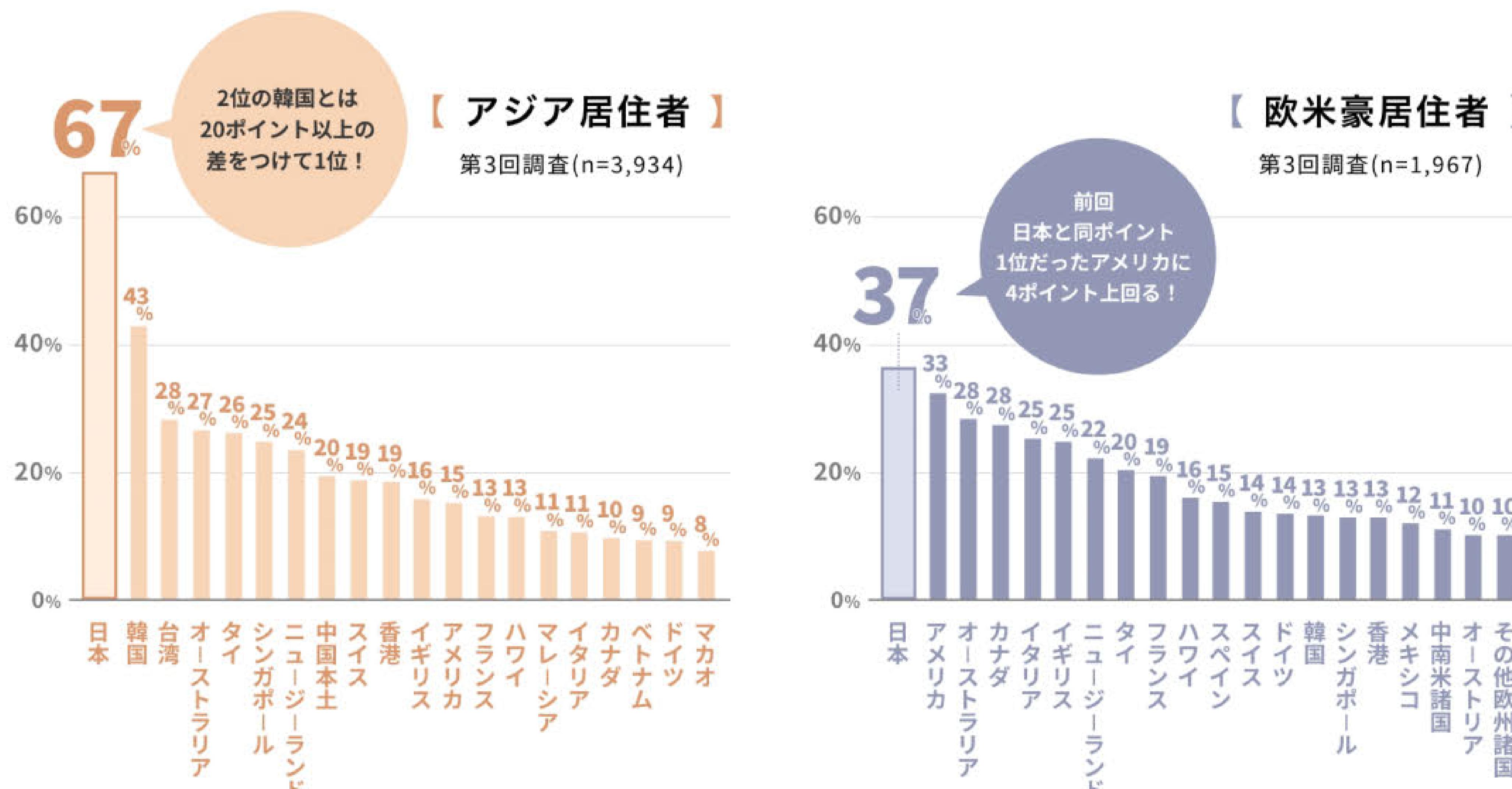
2022年10月時点で

37 地域が
認定されています。



- | | | |
|-----------------------|-------------------------|---------------------------|
| ① 北海道 十勝地域 [チーズ] | ⑯ 長野県 白馬村 [そば料理] | ㉗ 和歌山県 湯浅町 [醤油と海鮮料理] |
| ② 青森県 十和田市 [バラ焼き] | ⑮ 長野県 山ノ内町 [りんご、そば] | ㉘ 鳥取県・兵庫県 因幡・但馬地域 [牛すすぎ鍋] |
| ③ 岩手県 一関市・平泉町 [もち料理] | ⑯ 長野県 伊那市 [そば、昆虫食] | ㉙ 島根県 益田市 [中世の饗應料理] |
| ④ 宮城県 石巻地域 [ほや雑煮] | ⑰ 長野県 佐久地域 [鯉料理、日本酒] | ㉚ 岡山県 津市 [牛肉料理] |
| ⑤ 秋田県 大館地域 [きりたんぽ] | ⑱ 岐阜県 下呂市馬瀬地域 [鮎] | ㉛ 広島県 尾道市 [法楽焼き] |
| ⑥ 山形県 鶴岡市 [精進料理] | ⑲ 静岡県 浜松・浜名湖地域 [うなぎ] | ㉜ 徳島県 にし阿波地域 [そば米雑炊] |
| ⑦ 福島県 会津若松市 [こづゆ、日本酒] | ⑳ 静岡県 大井川地域 [日本茶] | ㉖ 香川県 さぬき地域 [さぬきうどん] |
| ⑧ 栃木県 大田原市 [しもつかれ] | ㉑ 愛知県 南知多町 [鯛料理] | ㉗ 愛媛県 八幡浜市 [柑橘とさつま汁] |
| ⑨ 埼玉県 秩父地域 [ずりあげうどん] | ㉒ 三重県 大紀町 [松坂牛のすき焼き] | ㉘ 長崎県 島原半島地域 [手延べそうめん] |
| ⑩ 新潟県 十日町市 [へぎそば] | ㉓ 京都府 京都府北部地域 [丹後ばら寿司] | ㉙ 大分県 国東半島地域 [だんご汁] |
| ⑪ 石川県 小松市 [報恩講料理] | ㉔ 京都府 森の京都地域 [かしわのすき焼き] | ㉚ 宮崎県 高千穂郷・椎葉山地域 [神楽料理] |
| ⑫ 福井県 小浜市 [へしこ] | ㉕ 京都府 京都山城地域 [宇治茶] | |
| ⑬ 長野県 小諸市 [おにかけそば] | ㉖ 和歌山県 紀の川市 [フルーツ料理] | |

新型コロナウイルス感染症収束後に観光旅行したい国・地域



出典：DBJ・JTBF アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査（第3回 新型コロナ影響度 特別調査）「次に海外旅行したい国・地域」より第3回調査結果の図を参考に作成

気候風土が育んだ野菜をブランド化

2021年度は新たに6地域が認定され、そのひとつである青森県十和田市を訪ねました。この地域では農業体験を含む農泊に力を入れ、地元野菜のブランド化や市民のソウルフードのグローバル化*に注力しています。

青森県は八甲田山を境に日本海側の津軽地方と太平洋側の南部地方に分かれています。十和田市を含む南部地方は、津軽地方ほど雪は降りませんが寒さは厳しく、太平洋から吹きつける「やませ（梅雨から盛夏にかけて吹く冷たく湿った東風）」が冷害の原因となり、葉物野菜の栽培や稻作に大きな被害を受けてきました。そこでやませの影響を受けにくい根菜類の栽培に転換。やわらかい土質と適切な土壤改良が奏功し、やがてながいも、ごぼう、にんにく、ねぎなどが多く生産されるようになりました。

*グローバル（global）とローカル（local）を合わせた造語。国を超えて世界規模で捉える視野と、地域の特色や特性を視野に入れて課題を捉えていくこと。

6月下旬のにんにくの収穫に始まり、8月から10月いっぱいがねぎ、10、11月とごぼう、11月から12月中旬までがながいもと、農業体験ができる時期は短くありません。



ごぼう、にんにくの生産量は全国第1位（2020年度）、特ににんにくは青森産が国内生産量の約7割を占め、県内では十和田市が生産量日本一です。色白で粘りが強いながいも、緑と白い部分の境目がはっきりしていることから「ぼけしらずねぎ」と呼ばれ親しまれているねぎ。十和田市ではこれらのキャラクターをつくり、PRしています。



農業資源を観光コンテンツとして活用する日帰りツアー「田植え体験と十和田食材のランチ」。地元農家の水田を借りて開催され、近隣地域だけでなく首都圏からの参加者もいました。

地元の産直野菜、郷土料理、和洋軽食、スイーツ、ドリンクなどの飲食店、キッチンカーが出店する「街なかアートマルシェ」。マルシェで使用するテントブースは、十和田市に移住してきた設計事務所によるもので、青森県産材のスギを骨組みに使用し、アートと建築の街・十和田市の景観に合うようデザインされています。



お話を伺った（一社）十和田奥入瀬観光機構の金子さん（左）と十和田農業体験連絡協議会事務局の高屋さん（右）。

食と体験を分かち合う楽しい時間を

SAVOR JAPANへの申請を行った（一社）十和田奥入瀬観光機構は、これらの主要な地域野菜を生産している農家を中心に、農業体験・農泊を実践してきた十和田農業体験連絡協議会と連携するようになりました。同協議会は2007年に設立されたグリーン・ツーリズム事業の先駆団体である「アジアからの観光客誘致推進協議会」の活動理念を受け継ぎ、台湾からの修学旅行生や訪日外国人を数多く受け入れてきました。新型コロナウイルス感染症の影響が出る前にはデンマークから訪日したカップルが観光旅行を楽しんだ後、農業体験をするために十和田市を訪れ、5泊していったこともあったそうです。

ここ数年は新型コロナウイルス感染症対策をとりながら、日帰りの農業体験を実施してきたそうですが、「われわれが大事にしているのは、農業体験をしたうえで宿泊してもらい、それらを使った地域の料理を共に食しながら交流することなんです」と、同協議会事務局の高屋繁雄さんは、農泊が実施できないことを嘆きます。

同機構の金子周平さんはもともと神奈川県出身の都会育ち。十和田に転勤してから初めて農泊を体験したといいます。「アットホームで楽しかった。友だちと山菜を取りに行っても、自分たちだけでは調理の仕方がわからない。そういうことを教えてもらえるのが農泊の良さですね」と語ります。

同機構では“田植え体験と十和田産食材のランチ”や“農業体験と料理教室ツアー”、“街なかアートマルシェ”などのイベントを主催し、地域の活性化に力を注いでいます。同協議会が主導する農泊も含め、こうした活動が「SAVOR JAPAN」認定につながりました。



地方から世界に広がれ！ 十和田のバラ焼き

もうひとつ（一社）十和田奥入瀬観光機構が「SAVOR JAPAN」に認定された大きな理由が、地域のローカルフード「バラ焼き」の海外進出でした。その周知活動を牽引してきた十和田バラ焼きゼミナールの畠中宏之さんに話を伺いました。



（一社）ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会加盟団体「十和田バラ焼きゼミナール」の畠中さん。企業組合ラビアンローズ代表理事も務めます。

当たり前の料理が ご当地グルメへ

バラ焼きは、牛バラ肉とたまねぎに甘辛のたれをからめて鉄板で焼いた料理です。1958（昭和33）年、米軍三沢基地の前の屋台で誕生したとされています。「米兵用に確保されたステーキ以外の牛の部位が、安く市中に払い下げられていました。それをおいしく食べる方法として考え出されたのが、バラ焼きといわれています」と畠中さん。当時、バラ焼きは十和田で急速に広がり、家庭料理として定着しました。それを本格的にご当地グルメとして売り出すきっかけになったのが、東北新幹線の開通でした。全線開通を2年後に控えた2008年、十和田市も何か誘客できる食を作ろうということで、当時商工会議所青年部のメンバーだった畠中さんたちは新規メニューをいくつも考案します。ところが「新しいレシピの研究開発には資金がかかり、地域に普及させるには時間がかかる。もともと地域に根付いているものがあるはずだから探してみては」とご当地グルメのイベントの主催者から助言されます。そこでバラ焼きが浮上したのですが、バラ焼きは自分たちにとつて、あまりにも当たり前の料理だったため、すぐには思いつかなかったのでした。



十和田のソウルフード「バラ焼き」。醤油ベースの甘辛だれには青森特産のにんにくが使われています。いくつかの食品メーカーからバラ焼き用のたれが販売中。肉をうずたかく盛ってから焼く「タワー焼き」はバラ焼きアンテナショップ「司」独自の焼き方です。



青森系ニジマスと大型のドナルドソンニジマスとの交配で作られた青森のご当地サーモン。特産のりんごとにんにく入りのエサを食べて出荷されます。

市民革命だからラビアンローズ？！

2008年にバラ焼きを起爆剤にして町おこしをしようと、職業も年齢もさまざまな有志が集い、「十和田バラ焼きゼミナール」を立ち上げます。活動を拡大するには法人化が必要となり、2010年に企業組合ラビアンローズを発足、イベントに出展し大きな鉄板と格闘しながら周知しようと懸命になりました。しかし、思うようには広がらません。

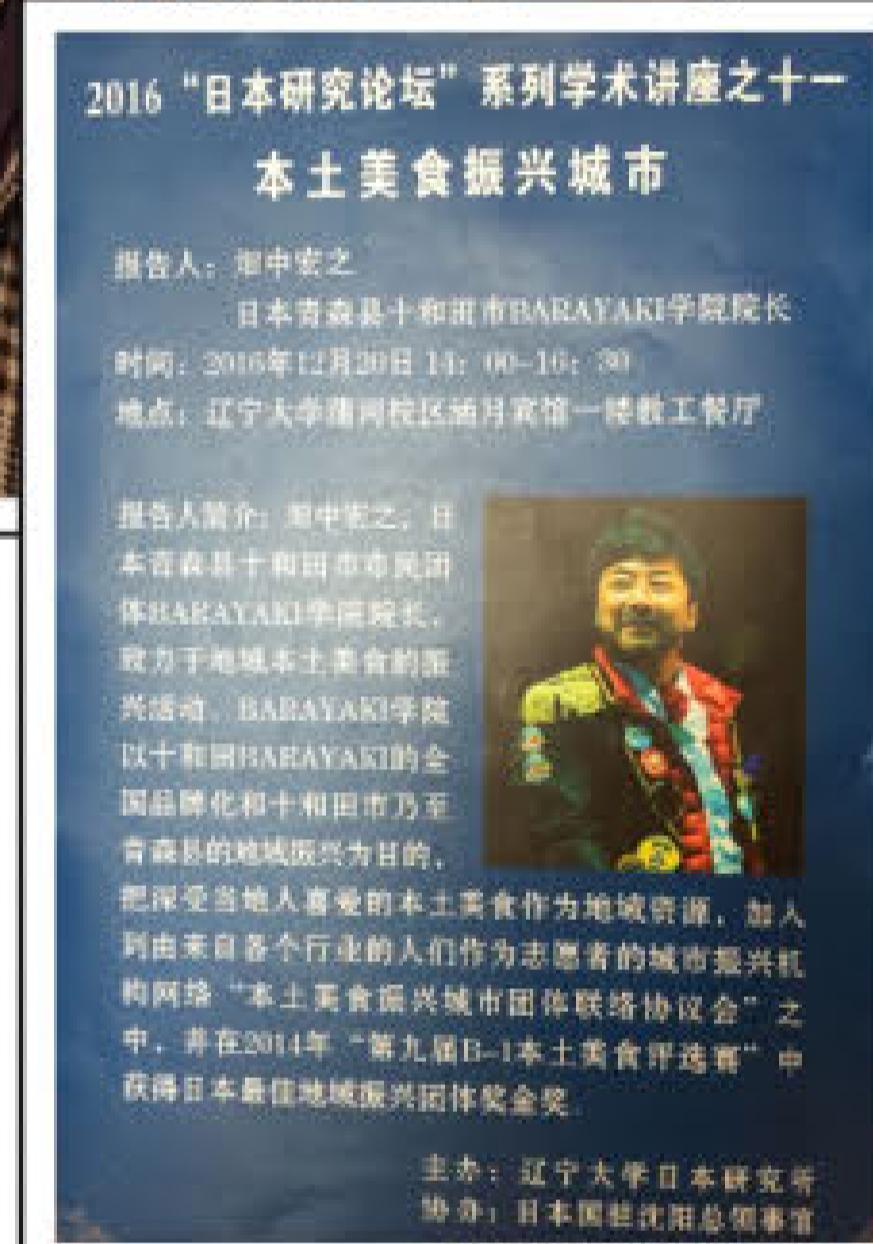
そんな時は必ず「街を活性化するためだ」と初心に立ち返り、「これは市民革命なんだ」と自分を鼓舞したといいます。そこで18世紀フランスの市民革命を模し、漫画『ベルサイユのばら』とリンクした装いが、バラをあしらった畠中さんの派手な衣装だったのです。「ばら」と「バラ肉」をかけたことはいうまでもありません。



バラ焼きアンテナショップ「司」でバラ焼きを作る畠中さん。結婚式の衣装も扱う美容室を経営する畠中さんだからこそあつらえることができた衣装。国内外問わず、どこに行くにも誰に会うにも、もちろんいつもこの姿です。



中国の大学の日本研究会が主催した日本食研究イベントのポスター（右）と、地元のメディアの取材に答える畠中さん。



海外の講演もお決まりのスタイルで

このスタイルは定着し、見事な説明力となりました。畠中さんは地域の人たちに、自分たちの食文化に誇りをもってほしいと考えていました。「地域肯定感をもつことが結局は自己肯定につながり、子どもたちの地域への愛着の醸成に役立つ」という一心でやってきたといいます。小学生への食育活動や中高生とのイベント参加も、時間を惜しまず取り組んできました。活動は斬新な装いが目を引き、宣伝効果は抜群でした。

2017年10月、日中邦交正常化45周年の記念イベントに呼ばれて、初めて中国で講演します。現地では「食」で街おこしができることに驚かれました。それを具現化するために、翌年中国遼寧省（りょうねいじょう）で日本と中国の団体が食対決をするイベントを開催。こうした活動を通じて海外進出の種が蒔かれたのでした。

今やバラ焼きは中国や台湾、タイ、シンガポール、ベトナム、米ロサンゼルス、ハワイで食べられています。バラ焼きのアンテナショップとして、地元でバラ焼きや地域の食材を使った料理を提供する専門大衆食堂も運営しています。「ローカルあってのグローバル、それをきちんと押さえておかないと成功しないと思っている」と畠中さんはいいます。

巨大市場上海へバラ焼き上陸

中国遼寧省での講演が縁となり、上海市にある日系高級ホテルのレストランで、2022年2月から2ヶ月間「十和田フェア」が企画され、バラ焼きを提供することになりました。メニュー名は「青森十和田鉄板牛 五花肉（ウーフアロウ バラ肉の意）」。

上海が新型コロナウイルス感染症の影響でロックダウンしたため、途中で中止になったのですが、バラ焼きを求める声に応えて、7月から再度開催したそうです。そしてその反響から、バラ焼きはメニューとして定番化されることが決まりました。

「人がそこで生き、暮らしを続けてきました以上、必ず何か食文化があります。地元の人は気づかず、大したものではないと思うかもしれないけれど、よその人から見れば『新鮮！』なんです。ないものねだりじゃなくて、あるもの探しをきちんとしましょうよ」と熱く語る畠中さん。訪日外国人はインターネットで情報を集めた個人旅行者が多い。この十和田にも足を運んでくるかもしれません。地元の人たちが地元へのプライドをもっていれば、それがもてなし方にもきっと表れることでしょう。地元の人が普段から『おいしい！』といって食べているものだからすすめられる。僕たちは活動しながら、そこに行きついでいったんです」と畠中さん。海外進出を単にブームにするのではなく、いかにムーブメントにするかが鍵だということです。



上海の日系ホテル内にあるレストランで開催された「十和田バラ焼き」メニューのポスター。

Tips!

こんなところに日本食文化!?

世界的な日本食ブームによって、各国に日本食レストランができ、大型スーパー・マーケットでは当たり前のように日本の食材が置いてあるコーナーに出会うようになりました。レストランのメニューにSUSHIだけでなく、KATSU、UDON、EDAMAMEなど、日本語名がそのまま使われていることが多く、すっかり浸透しています。

ロンドンでも人気の和牛サンド

ロンドンでも日本食レストランの需要は高く、本格的な日本料理を堪能できる高級店から気軽に楽しめる麺類などの店まで幅広く存在し、その種類は年々多様化しています。そんなロンドンのメリルボーン地区に、和牛のサンドイッチを看板メニューにしている日本食レストラン「TAKA」があります。同店が提供している和牛サンドは、丁寧に焼き上げた和牛を、味噌のソースとイングリッシュマスタードを塗った厚切り食パンに挟んだもの。これを調理しているエグゼクティブシェフの丸山泰治さんが渡英した15年前には、ロンドンで手に入るのはオーストラリア産などのWAGYU肉のみ。2013年に日本からEUへの和牛の輸出が解禁になり、その後ロンドンでも和牛サンドを作れるようになりました。「ARIGATO SANDO」は店の看板メニューとなり、「一度は食べてみたい逸品」として話題を呼んでいるのだそうです。



この和牛サンドが紹介されている農林水産省のオフィシャルサイト「Taste of Japan」では、日本産食材や海外での日本食のトレンドを紹介する記事、レシピなど、様々なコンテンツを用意しています。海外で日本産食材を積極的に使用する飲食店や小売店である「日本産食材サポーター店」についても紹介しています。ぜひご覧ください。

HP Taste of Japan

公式サイトはこちら
<https://tasteofjapan.maff.go.jp/jp/>



「WAGYU SANDO」の記事はこちら
<https://tasteofjapan.maff.go.jp/jp/feature/detail/239.html>

木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムは2022年3月8日から11日、幕張メッセで行われたFOODEXに出展しました。



出典の様子はこちら



<https://www.s-shoyu.com/knowledge/foodex2022>



同コンソーシアムは醤油メーカー25社で組織し、木桶仕込みの醤油を海外に輸出していくためにさまざまな情報発信もしています。



木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム



<https://kioke.jp/>

世界市場の1パーセントを木桶仕込みの醤油・味噌に！

江戸時代までは、和食の味を支える味噌や醤油、酢、みりん、酒などの発酵調味料は「木桶」で作られていました。木桶には発酵の元となる微生物が棲みつき、その蔵特有の味を醸し出します。桶はリサイクルして使われており、まさにサステナブルな活動そのものでした。その伝統的な木桶の維持に加えて、世界の醤油・味噌市場の1パーセント（金額ベース）を木桶仕込みにすることを目標に2021年3月、（一社）木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムが、2022年2月には（一社）木桶仕込み味噌輸出促進コンソーシアムが発足しました。両コンソーシアムは、伝統製法の木桶仕込み醤油・味噌を海外の富裕層や美食家に、ワインやウイスキーと同様に蔵元ごとに個性が異なるプレミアムな調味料として売り込み、オールジャパンで日本食の多様な魅力を伝えていきたいと考えています。海外のスーパー・マーケットに木桶仕込み醤油・味噌のコーナーができることが期待されます。

今週のまとめ

2016年に創設された「SAVOR JAPAN」の認定地域。

その中のある活動事例から、ローカルフードの見直しが

地域の活性化とインバウンド誘致にもつながることがわかりました。

＼ 日本の食文化 ／

04

SPECIAL TALK

今だからこそ考えたい！

食文化の現在と未来

文化としても健康食としても注目されてきた「和食」。

日本固有の食文化の保護・継承が課題となるなか、

改めて日本の食文化の良さや展望を3人の専門家に語り合っていただきました。



【 林亮平さん 】

日本料理「てのしま」店主

1976年生まれ。岡山県玉野市育ち。大学卒業後「菊乃井」に入り、主人村田吉弘氏に師事。2011年、上海万博の日本産業館内料亭「紫」料理長を務め、同年菊乃井本店副料理長に就任。2015年、菊乃井赤坂店涉外料理長に。国際会議や首相官邸での晩餐会の料理も担当。20カ国以上で和食普及のためのイベントに携わる。2018年3月、東京・青山に「てのしま」をオープン。日本料理アカデミー正会員。

【 畑中三応子さん 】

食文化研究家・料理本編集者

編集者、ライター、フードジャーナリスト。『シェフ・シリーズ』『暮らしの設計』(ともに中央公論社)編集長を経て、プロ向けの専門技術書から初心者向けのレシピブックまで幅広く料理書を手がけるかたわら、近現代の食文化を研究・執筆。第3回「食生活ジャーナリスト大賞(ジャーナリズム部門)」を受賞。著書に『〈メイド・イン・ジャパン〉の食文化史』、『ファッショングルード、あります。』など。

【 真鍋太一さん 】

「Food Hub Project」支配人

1977年生まれ。愛媛県出身。アメリカの大学でデザインを学び、東京で広告業界に10年ほど従事。2014年3月より妻子と徳島県神山町に移住。2016年4月に地域の農業と食文化を発信する「Food Hub Project」を、神山町役場、神山つなぐ公社、(株)モノサスと共同で立ち上げ、2021年4月より共同代表取締役支配人を務める。

改めて、和食とは？

和食って、なんだろう？

畠中三恵子さん（以下、畠中） 今回は「今だからこそ考えたい！日本の食文化の現在と未来」という大きなテーマについて、語り合っていただきたいと思います。来年、2023年には「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年を迎えるにあたって、改めて和食についてどのように考えるのか？私の感想としては、この10年はあっという間でした。それぞれが「和食って、なんだろう？」と考える機会になったのは確かだったと思うのですが、お二人にとってはどうでしょうか。

林亮平さん（以下、林） 料理人としてずっと和食に携わっていますが、改めて考えると難しいなというのが素直なところです。登録された時には感慨深くていろいろな思いがありましたが、それが日本人が和食を考えるきっかけになったというのは本当にその通りだなと思います。

真鍋太一さん（以下、真鍋） 自分たちを形成するものは「食」じゃないですか。日々食べ続けられてきたものが自分たちのアイデンティティになっているはずです。私は、地域で活動していて、日本が豊かで多様な食文化であることを感じます。

畠中 それが地域の力なんでしょうね。私は東京生まれなので、夏に四国のおばあちゃんの家に行って、そこでしか食べられないものを食べることが、一番楽しかった思い出になっています。

真鍋 以前家族で海外へ旅行に行き、現地の料理を食べていただけたのですが、突然こどもたちが「味噌汁、飲みたい」といい始めました。家庭で食べている時にも、こどもたちが「これって○○さんの野菜や」などといいます。日々触れている野菜、うちの職場の農業チームが育てたキャベツなどの味がわかるようです。そういうことが日本の食文化の豊かな点だと日々思っています。

受け取られ方の変化

林 娘が3歳半なんですが、絵本を見ていると、たとえば僕らの親世代が食べていたような和食はあまり出てきません。やはりこどもたちが好きなハンバーグやスペゲッティ、オムライスなど見た目も色彩が豊かなものが多く、ごはん、味噌汁、焼き魚などはなかなか登場しないのです。だからなおのこと、こどもたちに和食の良さをどう伝えていくか、大きな仕事ではないかと考えています。

畠中 和食には、季節感があることや一汁三菜などの特長がありますが、私が尊敬する江原絢子（えはら・あやこ^{*1}）先生は「そういうふうに決めないで、ごはんと一緒に食べられるものだったら、全部和食と考えていいんじゃない？」とおっしゃっていました。その時私はすごく腑に落ちたんです。カレーライスやストロガノフなど、日本で定着したものはたいがいごはんと一緒に食べるものだから、そうだとしたら本当に和食の幅も広がるし、わかりやすくなると思ったのです。その一方で、岩村暢子（いわむら・のぶこ^{*2}）さんが最近『残念和食にもワケがある』という本の中で、「こどもはもちろん30代、40代にも白いごはんが苦手な人が増えている。だからみんな丂物やカレーライスを好むのだ」とおっしゃっています。なぜ白いごはんが嫌いかというと「味がないから」との意見があり、「口内調味」が和食の特長だといわれているのに、それが嫌いな人がいるというのが衝撃でした。ごはんを食べるようになるにはどうしたらいいのか、本当に考えていかなければいけないと感じます。

*1江原絢子：東京家政学院大学名誉教授。（一社）和食文化国民会議顧問。

*2岩村暢子：大正大学地域構想研究所客員教授。現代の日本の家族、食卓の調査・研究を行う

林 修業時代、修業仲間で同年代のアメリカ人がごはんにドレッシングをかけて食べていました。なぜかというと、彼らにとってごはんは野菜、主食じゃなくてサラダなのです。だから味をつけないと食べられない。今のお話を聞くと、若い人たちもその感覚なのかもしれません。ごはんの素晴らしさをどうやって伝えたらいいのか。こどもの時にいかに食べているか、後天的なものだから習慣化しないと大人になって食べることにつながりません。解決策の一つとしては、学校給食などの取り組みが重要だと思います。



地域の力を高めるために

お米を食べよう

真鍋 私の会社ではこの4月から学校給食を手がけ始めて、小学校と中学校合わせて230名分の給食を提供しています。うちの料理長が調理のオペレーターとなり調理方法を少しずつ変えていったところ、残渣（ざんさ）が半分になるなど明らかに成果が出始めました。学校給食は、ほとんどの国民が経験するものです。毎日体に入していくものなので、そこでごはんのおいしさを体感できる可能性があると考えています。だからそこをより丁寧にやっていくことで、日本の食文化を良い形で残していくことができるのではないかと思います。

畠中 食べ物をよく噛んで飲み込む咀嚼教育にもなりますよね。

真鍋 日本の食文化を考えるうえで学校給食はすごく重要なテーマで、そこに管理栄養士や栄養教諭だけでなく、料理人が介在するということが重要なポイントではないかと私は考えており、力をお互いに借りつつやっていけたらよいのではと思っています。

畠中 真鍋さんが提供している学校給食は白米ですか。

真鍋 白米です。炊き込みごはんやチャーハンの時もありますが、白米をいかにおいしく出すかということを、より意識してやっています。

畠中 お米の消費量を上げるために米粉を推進しようという動きもありますが、私は「まずは粒で食べようよ」と思ってしまう（笑）。そちらのほうが簡単だから、そういうことを発信してはいるんですけど、なんとか皆さんの気持ちを米飯に向けてほしいですね。

林 米飯ももちろん大事ですが、私は米粉の活用方法も常に考えています。あらゆるお米の可能性を考えることは、日本料理人の使命だと思うし、役目だと思います。だから一般の人にも簡単に作ってもらえるメニューを日々模索しています。僕も学校給食に携わらせてもらっていますが、少しでもおいしくなり、コストもかかりず、手間もそれほどかからないけど、みんながおいしく食べられるようなものを作ろうと思っています。

畠中 家で作れる米粉のおいしいメニューにはどんなものがあるのでしょうか。

林 私の店で今まで一番ヒットしたのは「ベシャメルソース^{*3}」です。米粉はベシャメルに向いています。米粉だとダマになることもないし、食べた後に重くならず、バターも使いません。牛乳は使いますが、豆乳と半々です。店では「豆乳焼き」といって出しています。年配の方で「グラタンを食べたいけれどちょっと重い」という人にも好評で、お子さんも「おいしいね」といって食べてくれます。しかもとっても簡単に作れます。

*3 小麦粉とバターを焦げ色がつかないように炒め、牛乳で溶きのばしてつくるソース。

畠中 そこにお味噌を入れたら、また違う料理になりそうですね。

林 よくぞいってくださいました！出汁の代わりに白味噌を入れます。うま味を発酵調味料で補うことができます。

真鍋 牛乳は入れずに豆乳だけであれば、ヴィーガンの方も食べられますね。





地方だからできること

畠中 私は「食べ物の流行を入り口に社会の変化を見る」という手法で食文化を研究してきました。日本の食は世界でも例をみないくらいの多様性が特徴だと思っています。それから家庭料理のレベルが非常に高く、家でも毎日違う献立を考えることが求められてきました。調べてみると、明治維新までさかのぼることができます。日本人はおおよそ150年かけて、現在のような食のかたちをつくり上げてきたんですよ。私はこんな日本の食文化の多様性が大好きです。

林 過去をさかのぼってみると、日本人は食に対してとても柔軟で、いろいろなものを取り入れてきました。その中で食べ続けられてきたものが和食として残った。それが力強さになっていると感じます。日本料理の根幹は、私は美意識と香りと油脂量だと思っています。箸の文化だからこそ、口の中でどれくらいの大きさが味わいとしてベストかわかっていて、素材を切り出すサイズが決まっている。そして、それに合わせて器やお椀の大きさが決まってくるなど、すべて決まっているわけです。

畠中 日本料理は出汁を大切にしますが、そこに敷居の高さを感じる人もいるかもしれませんね。

林 そうですね。日本料理人は出汁好きな人が多いです(笑)。でも、昆布や鰹節を使わなくても出汁は取れます。私は郷土・瀬戸内の「いりこ」をとても大事にしていて店でも出しています。「ずっと食べ続けられてきたもの」は強いといいましたが、そういう意味で地域、郷土の食材は強いです。郷土料理は、味の組み合わせ、テクスチャーなどが考え抜かれていて、ハッとすることがすごく多いです。海外の人や若い人たちに和食を伝える時のヒントがちりばめられていると思っています。プレゼンの仕方や提供の仕方、組み合わせを少し変えると皆さんには新しく見えたりするけど、結局は「郷土料理の味」に私は大きな可能性があると思っています。今はそれに一番興味を持っています。

畠中 国内にこれだけいろいろな食材、郷土料理がある日本は、本当に素晴らしいですね。よくイタリア人が「イタリア料理というのではない。地方料理の集積なんだ」といいますが、日本も同じようなところがあると思います。これだけたくさんの地域の魅力がちりばめられていることを伝えていくのが、私たちの務めだと思うのですが、知っていそうで知らないものもたくさんあります。地域で活動していらっしゃる真鍋さん、どうでしょうか。

真鍋 日本の食文化を残すために、本や映像にする、といったアーカイブの方法はもちろん大事なのですが、いかに行動や活動できる状態を作るか、それを私は重要視したいと思っています。生きた文化を興すという単純な話です。たとえば、私の会社の加工チームでは、徳島県で有名な乳酸発酵茶である「阿波晩茶（あわばんぢゃ）」を作っています。

畠中 そもそも日本のお茶で発酵させるというのは珍しいですね。

真鍋 珍しいです。おじいちゃんおばあちゃんたちから作り方を教えてもらいました。その道具に舟のような形の箱があって、お互いに押し合って葉っぱを傷つけるとぶくぶくと泡が出てくる。葉を傷つけてから樽に詰めると発酵しやすくなる。そういう道具を地元の大工さんに作ってもらって、こどもや若い人たちがおばあちゃんたちと一緒に毎年作り続けています。行動を通して生きた文化を残していくことこそ、地域にいる者ができること、やらなければいけないことだと思います。

林 「阿波晩茶」は海外に進出していますが、食中に合わせやすいと思いました。私も好きで店で出すことがあります。料理にとても合うお茶というのは珍しいので、先月もある料理専門誌でノンアルコールのペアリングに使いました。

真鍋 徳島県神山町は梅が有名で、梅干しもおいしい。蜂蜜が入っているような梅干しではなく、とてもしょっぱいシンプルな梅干しです。でも、それが東京の店でものすごく売っています。地元の方たちは「パンパン売れて大変やわ」といいながら、毎日納品しに来てくれる。そして「いつかなくなるから、あんたら作りや」といって教えてくれるようになりました。そういう日々の循環をいかに作っていくかというのはとても大事だと考えています。



食文化を海外へ

未来のヒントは過去にある

林 この10年間で海外に日本料理店が増えましたし、私のところにも海外の外資系のホテルなどから「日本料理人はいなさいか」というオファーがものすごい数できます。

畠中 海外出張が多い知り合いによると、ニューヨークやロンドンの和食店は人気で、ディナーが料理だけで1,000ドル、お酒を飲むと軽く2,000ドルになってしまいそうです。そのため、日本料理は富裕層しか食べられない、一番高い料理になってしまっていると聞きました。海外で日本料理の魅力を伝えるのに、高すぎるというのはちょっと困るなど感じました。

林 私が一番大事にしているのは伝統、節句や季節感です。日本料理の中に当然それらがあるし、それを伝えたいという気持ちがあるので、現代の食文化にどう反映すればいいか模索しています。私は今、そのための翻訳作業をしていると思っています。

畠中 料理人の方たちは、日本各地に素材探しに行くことが多いのですか。

林 私は「未来のヒントは過去にある」と思っていて、そういう意味で郷土料理など、地方にこそ宝ものがあると思っています。「阿波晩茶」にしても知られていないだけで、地方にはそうした食べ物がたくさん埋もれているわけです。私が地方に行った時は、地元の小さなスーパーと生産者と郷土料理を出すお店をセットにして行くようにしています。海外の人も京都や東京の次は地方に行きたがっていると調査結果などで出ています。そういう意味では地方は可能性だけ、宝物が眠っているのは間違いない、それを掘り起こして紹介するのはすごく重要です。日本料理人に限らず、いろいろなジャンルの若手が町で学んだ技術を持って、地方に臨んでいくことは素晴らしいことだし、彼らが率先してエリアのリーダーとなって、地方の文化を牽引していく流れをどんどん作ればいいんじゃないかなと思っています。

畠中 「未来のヒントは過去にある」というのはいい言葉ですね。さきほどの地元の方たちが「なくなるから、あんたら作りや」というのも未来を託すという思いのこもった言葉ですよね。

林 おばあちゃんたちに作り方を聞いても、最初は「こんなもの、人様に教えるようなものじゃない」と恥ずかしがって教えてくれない。でも「食べたい、食べたい」といい続けると、驚くほどの数の作り方を教えてくれるようになる（笑）。真鍋さんがいわれましたが、本や映像で作り方が決まってしまうものはみんな構えてしまうけれど、おばあちゃんから直接聞くと、作ってみたりますよね。でも、口伝だけでは絶対残らないですから、私は座学的と実践という両方が必要だと思います。

真鍋 祭りの踊りも「見て覚えよ」という世界では囃子言葉も全部口伝で、ということもありますけど、そこもちゃんとテクノロジーを駆使して残すことも必要だと思います。地域のお母さんたちはやはり自分のノートを持っていて、その人ごとの味があって、同じメニューでも、全然違う作り方をしていて、面白いですよね。

林 濑戸内で、タコをもらったので低温で火入れして土佐酢で和えて出したら、おばあちゃんが後から来て「あんなタコは食べたことがない。地元のタコなのにあんなに柔らかくなるなんて、どうやったん？」と聞いてきました。私はそれにびっくりしました。でも、その貪欲さが食文化を守り、ずっと郷土料理を伝え続けてきた原動力なんだと思いました。そういうものに触れた時に、私たちにこれだけの情熱があるのかと、自分自身が問われるような気持ちになりました。

真鍋 田舎のいいところは、思いや行動が縦につながることで、高齢者もいるし、若者もいるし、こどもたちもいる。都会だと同じ層が集まることがあるのですが、田舎は何かやると全世代集まります。それはやはりいいですね。

林 そうなると、いろいろなところがミックスされ、それが世代を超えて伝わった時に料理も残っていくと思います。海外から来た人たちも地元の人が生産者とつながって料理された、そこでしか食べられないものを食べたいのではないかと思います。自分たちが海外に行った時にも、その瞬間しか食べられないものを望んでいるわけですからね。



どう翻訳するかが重要

林 私たちもそうですけど、全然違う食文化に触れた時に、自分たちの食文化の尺度で考えてしまします。だから語学と一緒に、日本料理をその人たちの食文化の尺度でわかるように翻訳する作業、わかりやすくしてあげるということが必要だと思います。たとえば、なぜ寿司が世界に広まったか、それは構成要素が少ないので理解がしやすかったのではと思います。逆に鯛の刺身などは海外の人にとって接したことのない食感です。漁師さんから提供されるまで、神経を抜いて血を抜いて、温度にまで気遣って食感をコントロールするまでの全過程を見せると、日本の魚料理ならではの驚愕の技術に感激するわけです、「すごい！」と。でも、それを最終的に口に入れると「？」となる（笑）。「なんでこんな食感？ ガムでしょ？」「これの何がうまいのか？」と。

海外では新鮮な鯛を出しても何も響かない。それだったら寝かしてあげればいいし、昆布締めみたいなほうがいいし、オイルをかけてあげれば喜ぶわけです。相手の食文化を理解したうえで、こちらの食文化をどう提供するかということが必要だと思います。

真鍋 食材やある種の技法とかレシピだけではなくて、ただ一緒に作っていくような状況にすれば、互いにフィードバックが多く、より楽しく国と国、文化と文化の関係性ができるのではないかと思っています。お金をかけて大がかりなフェアを行うのも大事ですが、カウンターカルチャーというか、ニッチなことをやっている私たちからすると、草の根的なやり方もすごく面白いと思います。

畠中 私は、日本の食を支えていらっしゃる生産者の皆さんのレベルが高いこと、自己研鑽の気持ちを強く持って料理を作っていらっしゃる人が多いことをもっと広く知ってほしいと思っているのですが、いかがですか？

真鍋 私は、食べ物と日本の景色をセットで感じてもらえたらしいなと思っています。私の店に来て食べてもらうと「農地の中で食べているみたいですね」といわれます。とても抽象的ですが日本の思い出、あるいは日本食の思い出を風景とセットで持って帰ってもらえるように常々意識しています。

畠中 都会だと景色と一緒に、というのはなかなか難しいかもしれません、たとえば瀬戸内海の島々を眺めながら土地の海産物を食べると、思い出に残る大きさは変わりますよね。農山漁村で、地域の料理を食べながら人々との交流を楽しむグリーンツーリズムなども増えるといいですね。

林 これからは間違いなく地方の時代で、今そのフェーズに入っていると思います。実際に海外の人に聞くと、東京、京都、大阪とは違う日本に出会いたいといっています。日本国内には、魅力のある場所がまだまだたくさんあります。

私は、海外のイベントでは、日本にしかない食材や節句などの文化にはあえてこだわらず、現地でどう日本料理を作っていくかを考え、海外の人に伝えています。そうすると、その先に「日本に行って食べてみたい」「本場に行ってみたい」となるのでは、と思っています。まずは、日本料理に興味をもってもらい、その先に節句や季節感などを伝える機会が訪れると思うのです。

畠中 今日はとても良いお話をありがとうございました。



今週のまとめ

和食は多様性に富んでおり、
地方には知られざる食文化がまだたくさんあります。
和食を海外に広めるには、
その国の食文化の尺度に照らし合わせてわかりやすく伝える工夫が必要。

一日の始まりに密着

農林水産業者の
朝

農林水産業の朝は早い。早朝から働く人々の様子をのぞいてみました。

第6回

森林業者の朝

ウッディライフサービス [岩手県花巻市]

山々が連なる岩手県中央部の早池峰（はやちね）地域で活動している
林業経営体「ウッディライフサービス」。

さまざまな高性能林業機械を駆使して、森林の伐採や保全を行っています。

今回は、先人が植えた樹齢60年のスギを収穫する朝に密着。
ダイナミックな作業風景をお届けします。



左から伊藤誠樹（せいじゅ）さん、伊藤誠さん、築場（やなば）隆児さん

PROFILE

林業・建築設計・農業を兼業する伊藤誠さんが、亡き父の後を継ぎ、1986年に「ウッディライフサービス」を設立。1996年に高性能林業機械を導入し、この頃から林業にウエイトを置く。林業一筋のベテラン・築場隆児さんを2016年に、消防士から転身した次男の誠樹さんを2021年に従業員として迎え入れ、現在は3人体制で林業全般を行っている。誠さんは2022年、岩手県森林整備協同組合の代表理事に就任。

収穫期を迎えた木々を 有効活用するために



AM7:30

集合、朝礼

毎朝、必ず行うのは朝礼です。「まず集まって、その日の作業内容や方法、配置、体調などを確認します。お互いに顔を見てから現場に移動する、というのを徹底しています」と伊藤誠さん。締めに「今日も安全作業で行くぞ！」「よし！」と指差確認をして、各自の現場に向かいいます。

AM7:45

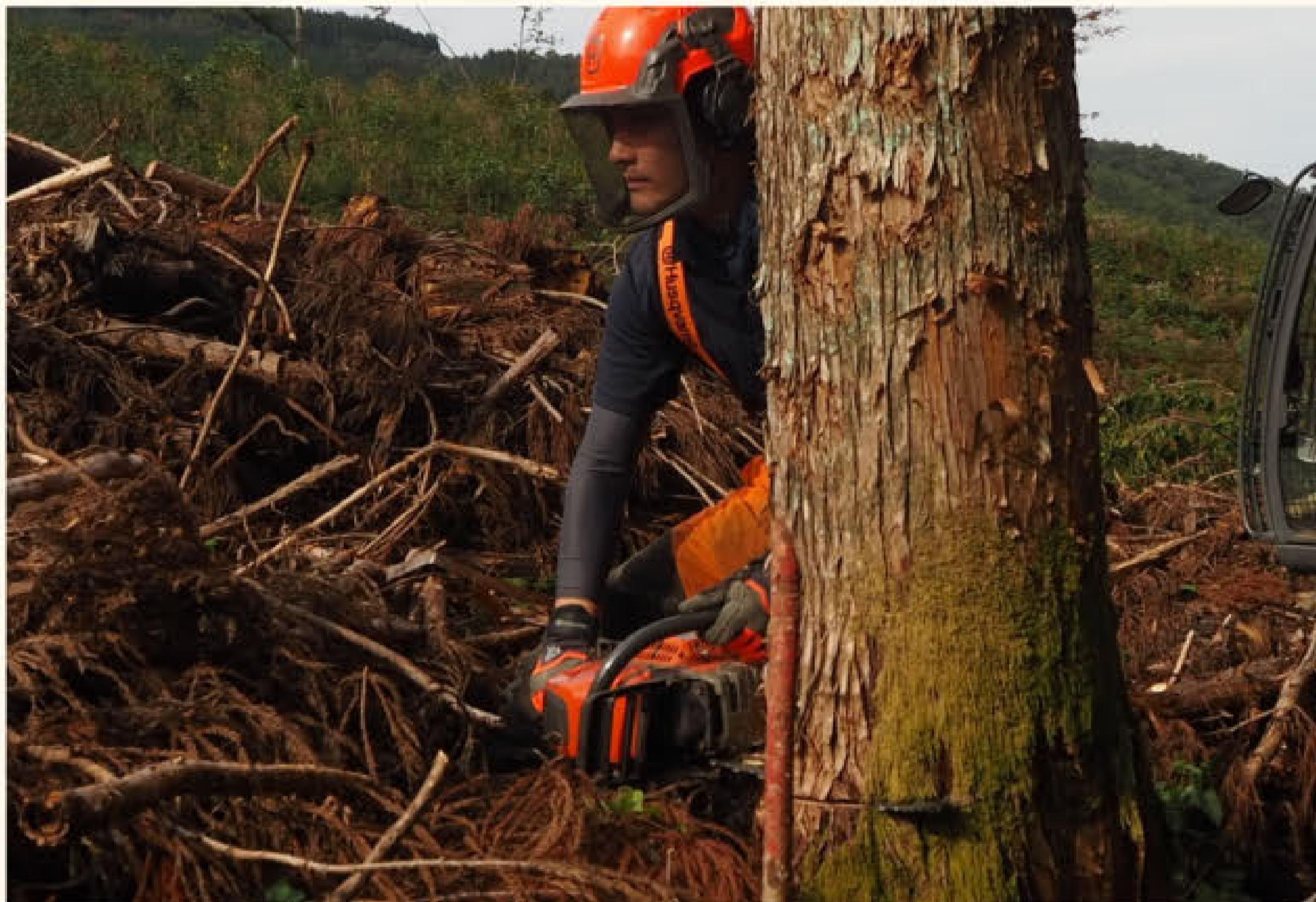
伐採

誠さんが高性能林业機械を操作し、立木（りゅうぼく）を次々に伐倒していきます。「この機械は1台5役の優れもの。木を伐る・つかむ・寄せる以外に、林道をつくる・転圧する（地面に圧力をかけて地盤を固める）こともできます。導入したことで、作業効率が飛躍的に上がりまた」と誠さん。肉体的な労働負担もかなり軽減されたと話します。





伐倒された立木は、バケット部分に格納された刃物が瞬時に切断。メリメリバキバキと大きな音を立てて、木が倒れます。1本の伐倒にかかる時間は、ほんの10秒ほど！続いて強力なグリップ力のアタッチメントが、倒木をぐいとつかんで造材する場所まで寄せます。高性能林業機械の圧倒的なパワーには目を見張るばかりです。



一方、誠樹さんは別の場所でチェーンソーによる伐倒を行っています。チェーンソーの方が高性能林業機械よりも、根張り（木の根元付近の膨らんだ部分）が大きい木を低い位置で伐ることができます。まず伐倒方向を決め、そちらを確認しながら、倒す側に伐り込みを入れます。これを受け口といいます。樹心を伐らないよう、幹直径の4分の1程度の深さに留めるのがコツです。



続いて受け口の反対側に入れる伐り込み、追い口を設けます。「受け口と追い口の最深部の間に、伐り込みの入っていない『つる』と呼ぶ部分を残します。これがちょうどつがいのような働きをして、伐倒方向を定め、伐倒速度を緩やかにしてくれるんです」と誠樹さん。木くずを舞い上がらせながら、追い口を伐り進めると、やがてつるの部分がギギギと引き裂かれ、木が倒れました。



誠さん曰く「今、伐採しているのは先人が60年前に植えてくれたスギです。60年かかる、ようやく建築用材などに利用できるまでに育ったので収穫できるのです。林業は農業と違って、収穫までに50年から60年とっても長い年月が必要です」

ウッディライフサービスでは、伐採したあのスギ林を蔽にしたいないと、次の世代のために、カラマツを植林しています。なぜカラマツかというと、成長が早く、今後の需要も期待できるからです。築場さんは「自分が植えた木を収穫まで見届けることはできなくても、成長過程を見守ることはできます。これが林業の魅力です」と言いながら、昨年植林したカラマツを見せてくれました。



こどもの頃は消防士になりたかったという誠樹さん。「夢が叶って消防士になりましたが、やはり父のように技術を身につけて長く働きたいと思うようになりました、改めて林業を志しました」。岩手県林業技術センターが林業就業希望者等を対象に研修を実施する「いわて林業アカデミー」で1年間林業の知識と技術を体系的に学んだのち、誠さんたちと森で働くように。「自然の中で仕事をするのは楽しいです。毎日充実しています」



AM9:30

造材

伐採した木を丸太に加工する作業を造材といいます。まず枝払いを行います。誠さんがプロセッサという重機を操作し、細目チェーンを樹幹にスライドさせると、あっという間に枝葉がきれいに取り除かれていきます。



次に寸法の自動計測と玉切りを連続して行います。玉切りとは必要とされる長さに丸太を切り分ける作業。つかんだ丸太を、内蔵されたチェーンソーでスパッと切断します。コンピューターで制御されているので、センチメートル単位の精度で長さを切り揃えられます。プロセッサの周囲には、みるみるうちに切断された丸太が積み上がっていきました。



AM10:00

運材

誠さんが造材を行っている横で、築場さんが運材を開始。グラップルという重機を操作し、丸太をつかんでフォワーダという運搬用重機の荷台に積み込みます。

一定量積み込んだら、土場（どば＝丸太の集積場）に運びます。丸太がどんどん出来上るので、積み込みと土場への運搬は何度も繰り返されます。





AM 10:30

仕分け、積み上げ

丸太の直径を測り、チョークで寸法を記入します。「必ずしも直径が大きいほど、高く売れるわけではありません。そのサイズに需要があるかどうかによります」と築場さん。害虫による変色や腐朽がないかなど、質ももちろん重要な判断材料です。また、誠さんによると「木はまず木口（こぐち=切断面）の美しさで判断されます。そのため、いかにスパッと美しく切断するかをいつも心がけています。重機の刃物もチェーンソーも、性能を保つための手入れが欠かせません」

一番いい通直材は主に製材、次の小曲がり材は合板用材、その下の曲がりが大きい枝材はバイオマス発電の燃料チップなどになるそうです。植林してくれた先人のためにも、収穫した木は余すところなく有効活用したいというのが誠さんの願いです。



築場さんが運んでくる丸太を順次、直径と等級別に仕分けるのは誠樹さんの担当です。グラップルを操作し、丸太を次々つかんでは、仕分けた場所に積み上げていきます。仕事終わりには、所属の組合に“今日の土場情報”として、積み上げた丸太の径級・等級・数量を報告します。すると納入先の指示があり、運送会社が集荷に来て、各所に納入されます。



午前中の作業が終わり、少し早めのお昼休憩。すがすがしい空気に包まれながら、お弁当を広げます。曲げわっぱの弁当箱には、ハート形の卵焼きが入っていました。“山弁”は午後の作業のための大切な活力源です。

高性能林業機械を活用することで、作業の効率化と生産性が大幅にアップしたというウッディライフサービス。林業の新しい風を感じる現場を見せていただきました。



COLUMN

林業とは森を守り活かすこと

森は木を育み、水を蓄え、CO₂を吸収して、地球温暖化や山地災害の防止など、私たちの社会に多くの恵みをもたらします。林業とは、そんな森を守り活かすこと。ウッディライフサービスでも、森を手入れすることによる環境保全、林地残材の活用や再造林による景観保全を、仕事の一環ととらえているそうです。目指すのは、豊かな森を未来に残すこと。常に大きなスケールで森のことを考え、活動するのが林業なのです。

\ 農山漁村を元気にする /

廃校再生

プロジェクト

農山漁村の新たな拠点として注目されている
廃校活用事例を紹介します。



第6回
(株)のぼりべつ酪農館
[北海道登別市]

高原の学び舎が
地元ブランドの乳製品工場に



北海道登別市郊外の札内高原にある、赤い三角屋根が印象的な平屋の建物。1998年春に廃校となった札内小中学校の跡地です。こちらを工場として活用しているのが、地場乳業メーカー「(株)のぼりべつ酪農館」。地域の酪農家の悲願であった、地元ブランドの牛乳や乳製品、加工肉を開発し、その品質が高い評価を受けています。

＼ 登別の気候風土が良質な生乳を生む ／



札内高原の牧草地

こちらの牧草地ではマメ科やイネ科の5種類から7種類もの牧草が育ちます。これほど多種類の牧草が生える場所は、北海道でもめずらしいそう。登別の牛たちは、冷涼な高原で放し飼いにされ、多種類の牧草を自由に食べながら育ちます。そして、おいしいグラスフェッドミルク（牧草で育てられた牛の生乳）が生まれます。

日本屈指の名湯、登別温泉があることで知られる登別市。市内は年間の寒暖差が少ない太平洋側西部気候。6月から7月にかけては海洋性の霧が発生しやすく、8月から9月にかけては雨がよく降ります。また、土壤は火山灰土です。こうした気候風土から、稲作や畑作より酪農、畜産を主体する農業が発展してきました。その中心エリアが、旧札内小中学校のある札内地区です。



牛は自然放牧で育つ

＼ 地域の酪農家の想いを継承 ／



心躍る絵看板が目印

登別市農業振興研究会は、札内高原館で生乳や肉の加工研究を重ね、アイスクリームやチーズ、ソーセージなどの製品化を試みました。しかしながらうまくいかず、登別市と酪農家たちは、同研究会を企業化し、事業として製品化を強力に推進すべきだと考えたそうです。そこで2004年に設立されたのが、(有)のぼりべつ酪農館です（2009年に株式会社に変更）。酪農家や地元企業などが出資し、現代表の三浦学さんを社長に迎え入れました。三浦さんは酪農の本場フランスで本格修業し、同国の国家資格である乳業士の資格を取得したスペシャリストです。三浦さんのもとで、同館は地元ブランドの製品づくりという夢に向かって始動しました。

(株) のぼりべつ酪農館の前身は「札内高原館」という施設でした。地域の酪農家や市民が構成員である「登別市農業振興研究会」の活動の場として整備されたものです。同研究会は生乳や肉の加工技術を研究し、地元ブランドの製品を開発するための施設・設備がほしいと登別市に要望していました。市はこれを受け、旧札内小中学校の校舎を、貯乳タンクなどの設備がある施設に改修。総務省の地域総合整備事業債など（1億4,700万円）を財源に、施設は廃校の翌1999年にオープン。同研究会に管理が委託されました。



のぼりべつ酪農館の代表・三浦学さん

＼ 地域産の低温殺菌牛乳が誕生 ／



地元ブランドの牛乳

フランス留学から帰国後、隣接する伊達市の食品企業で乳製品工場の立ち上げに携わっていた三浦さん。（株）のぼりべつ酪農館の社長を引き受けたことにした決め手は、登別が生み出すグラスフェッドミルクでした。気候風土や牛の育て方が、いかに生乳の品質を左右するかを、フランスで深く学んでいたからです。登別市には11戸、近隣の室蘭市には3戸の酪農家がいます。効率が悪くとも、牛を健康的に育てること、生乳の質を高めることを第一に考える生産者ばかりです。同館がそんな14戸の酪農家とパートナーシップを組み、地域の生乳だけでつくる「のぼりべつ牛乳」を誕生させたのは2005年のことでした。

しっかりとしたコクと、ほのかな甘みが特長の「のぼりべつ牛乳」。おいしさの秘密は、原料の生乳だけではありません。超高温瞬間殺菌の牛乳と異なり、低温殺菌でつくられているのもポイントです。搾乳後の生乳をフレッシュなまま、63度から65度の温度を30分間キープして、ゆっくり殺菌しています。手間もコストもかかりますが、熱によるたんぱく質の変性が少ないため、搾りたての生乳に近い風味に仕上がります。



牛乳の生産ラインに低温殺菌の機能を採用



フレッシュでコクのある風味

「のぼりべつ牛乳」は、2007年から登別市全域の小中学校の給食に採用され、地産地消にひと役買っています。こだわりをもった牛乳を地域の児童・生徒たちに毎日飲んでもらうことが、酪農家たちの誇りになっているといいます。市内のスーパー・登別温泉の旅館・ホテルなどにも卸し、登別独自のおいしい飲料としてアピールできるようになったと喜ばれています。

＼ 独創的なチーズづくりにも挑戦 ／



三浦さんは一流のチーズ職人でもあります。フランス各地の酪農家のもとで働きながら、さらには難関のグランゼコール（高等教育機関）に入学してチーズづくりを本格的に学びました。その経験を活かし、登別のグラスフェッドミルクを使った、この土地ならではのチーズを表現したいと、2014年、施設内にチーズ工房を新設。フランス仕込みの伝統製法を従業員に伝授しつつ、多彩なナチュラルチーズを生み出しています。



多彩な品揃えのチーズ

ナチュラルチーズのラインナップは常時約10種類。複数の乳酸菌を使って熟成させる白カビチーズや、熟成が進むほどトロトロになり独特な香りを醸し出すウォッシュチーズなど、三浦さんの経験と探求心に裏打ちされた独創的なチーズは、いずれもチーズ好きの人たちから高い評判を得ています。

＼ 真面目な製品づくりがモットー ／



乳製品はどれも味わい深い

(株) のぼりべつ酪農館の従業員は、現在パートを含めて17名。工場には大きなメーカーのような大量生産の設備はありません。ほとんど手づくりに近い状態です。時に品薄になることもありますが、丁寧で真面目な製品づくりを心がけています。インターネット販売などを通じて、道外へも登別のグラスフェッドミルクの魅力が伝わりつつあります。同館が管理委託を任せていた期間は2021年に満了。これを契機に、行政財産である土地と建物を市から買い取りました。小さいながら、独立採算で運営可能な地場乳業メーカーへと育ったわけです。

ほかにも「のぼりべつ牛乳」を使ったアイスクリームやプリンなどを続々製品化。中でも注目されているのは、たんぱく質やミネラルを効率よく吸収できるドリンクタイプのチーズ「のむフロマージュ」です。生乳をチーズ用の乳酸菌で発酵させ、豆腐状に固まった部分を碎いて液体にしたもの。咀嚼力が落ちた高齢者などにも、栄養満点のチーズを味わってもらいたいという想いから生まれました。



プリンの瓶詰め作業

＼ 観光名所・地域の交流拠点としても ／



併設の直売所

工場には直売所が併設されています。2021年に、旧職員室と旧教室1室分を使い、それまでの店舗スペースを4倍に広げてリニューアルオープンしました。登別温泉から車で10分ほどと近いこともあり、登別ブランドの乳製品を求めて、観光客がよく立ち寄ります。学校の面影が残るどこか懐かしい店舗は、登別の隠れた観光名所になっています。

また、アイスクリームづくりやバターづくりを体験できる「酪農キッチン体験プログラム」を提供しています。地元食材の素晴らしさを伝えるとともに、地域住民の交流の場になればという想いで始めたそうです。地元の学校の校外学習や観光客のアトラクションに利用され、地域貢献につながっています。

(株) のぼりべつ酪農館は、こうして地域に根差し、生産者とのパートナーシップを大切にしながら、地域を代表する製品をつくり、伝え続けています。



市内の小学生が校外学習でアイスクリームづくり体験



(株) のぼりべつ酪農館



<https://www.rakunoukan.com>