

aff

November 2014

11
あふ

agriculture + forestry + fisheries



特集 1

食は元気の源 おいしい! 使いやすい! 介護食品

巻頭スペシャル企画

「攻めの農林水産業」実行で、農村に“にぎわい”を
西川公也農林水産大臣に聞く

聞き手:フリーアナウンサー 小谷あゆみさん

農林水産省

平成26年11月1日発行 (毎月1日発行) 第45巻第11号通巻530号 ISSN 0387-1452

aff
11 November 2014

平成26年11月1日発行 (毎月1日発行)
第45巻第11号通巻530号
発行人 / 農林水産省 <http://www.maff.go.jp> 印刷 / 公版印刷株式会社 Printed in Japan
TEL:03-5502-8111(代表) FAX:03-3502-8166 製本 / 家の光出版株式会社

育もう 担い手! 切り拓こう 新時代!

~夢を創ろう コウノトリ翔る 大空の下で~



第17回 全国 農業担い手 サミット inひょうご

平成26年 11月13日(木)~11月14日(金)

全体会場 グリーンアリーナ神戸

地域交流会会場 兵庫県内9地域

主催 / 第17回全国農業担い手サミットinひょうご実行委員会、全国農業会議所
<http://web.pref.hyogo.lg.jp/n04/ninalte-summit.html>





9月下旬に訪問したミャンマーで、テイン・セイー大統領と

大臣 今、農業就業者の平均年齢が67歳です。所得が上がらないければばらくない人は来てくません。そのため農産物の付加価値を上げる、居 辺農産物と組んで、加工や流通も、6次産業化を進めます。経費も、10年間で、米の生産費を4割下げていく。両方うまくいかないと農業に懸
く。

EU、アメリカ市場を焦点に

の農地455万haの8.5%には相違ありません。する39万5000haになってしまいますが、そういう中で、日本の60kg当たり1万5000円の米を海外に売つていいみたい。シンガポールなどで、日本のは、日本の米は、60kgで3万5000円から良い米は大体60kgで6万円が相場だなうです。スペインとかイタリアアなど

アメリカの約3億1000万人に焦点を持って行きたいです。小谷 輸出を増やす農産物というのは、どういう品目をお考えでしょうか。
大臣 まず、日本では米が余っているままです。余ると水田が耕作放棄に直結してしまい、今、耕作放棄地が日本全国で

強めた。だから私には、2月20日から農水省の職員に、みんなで輸出やろう、と言っています。

その時に農産物だけじゃなくて、例えば家具に使われる板、壁紙、なんかも売ることで、輸出に全力をあげて、いきたい。それで日本の林業を元気づけていきたいですね。

海外の人に食べてもらわないと困りますね。 果物もですね、糖度の高さ、甘さでは日本が一番ですよ。なぜかと言ふと、これまで売る努力をしなかったのが、自分の本筋で売らなければなりません。なぜ世界で冠たる企業になれたか、売ることに努力したからです。

もとにあります。そこで、補助金出せばいいって、競争にさらさらなかつたのですね。日本の農産物は競争できます。海外を見ても思いましたが、やっぱり有利です。今はこんなすばらしい農林水産物を、世界で一番安心できる、一番うまいものを製作している。発想を転換しながら

けれども、山を乗り越えるまでのものではなかった。日本は、国が豊かになつた、お金もあったから貿易は多いです。こういふ考え方が強かつたといいます。しかし、農業はそつとうわけにいきません。我が國の土地が士3770万ha強のうち、耕地が459万ha、12%強も農家が使つて

小谷 売る努力をしないとなかつたということでしょうか、売れなかつたとではなくして、
大臣 売る努力はした。努力はしたけれども、山を乗り越えるまでのものではなかつた。日本は、國が豊かになつた、お金もあつたから貰えれば良いと、こういふ考え方が強かつたと思います。しかし、農業はそういうわけにいきません。我が國の土地は、1haの強のうち、土37.7万ha強のうち、45 970万ha強のうち、12.9%の農家が使つてゐる計算になります。これまで、すぐに需給を調整すればいい、補助金出せばいいて、競争にさらさらなかつたのですね。日本の農産物は競争できます。海外を見て思いましたが、やっぱり売り方です。今、日本はこんなすばらしい農林水産物を世界で一番安心できる一番うまいものを製作している。発想を転換しな



現との農村の差異を実感しておられる方も多い
まずは、農家の所得をいかにあげるか
これに尽きると思います

農業と農業の周辺産業を活性化して
農村に「にぎわい」を取り戻す

にぎわいを取り戻す。これにほきる
と思いますね。一方、農家の所得が
上がり、個々經營規模が大きくな
れば、農業から離れていく人も出
ますから、その人たちの就業機会を
作らなければなりません。できれば
農業に関係した周辺産業で農家と
一緒にやって働いてもらい、一緒に努力
をして、農村のにぎわいをね。こう
いうことを努力していくたいと思
います。

卷頭スペシャル企画

「攻めの農林水産業」実行で 農村に“にぎわい”を 西川公也農林水産大臣に聞く

本年9月に、これまで、農林水産分野を中心に取り組んでこられた西川公也大臣が就任されました。

「攻めの農林水産業の実行」を掲げておられる西川大臣に、今後の抱負、東日本大震災からの復旧・復興の取り組みなどを語ってもらいました。



被災地の復旧・復興と同時に、世界で通用する最先端の農家を育てたい――

ければいけません。

小谷 攻めの農林水産業といえば、内についていかがでしよう。大臣 風評被害というのは、実際わからぬから風評なんですね。もう安全んですよ。この間も福島の被災地の現場で、復旧・復興の状況を見てまいりましたけれど、米は「全袋検査」、出荷するまでの米の放射性物質検査をやっています。放射能の影響は出てません。それから、復旧・復興するときに、せっかくですから、最先端の農家を育てたい。品質がどこにも負けないような。被災地の魚市場を見ても思いましたが、日本の魚を世界に売らない手はない。政府の「水産日本の復活」という政策。最近は「直交集成板」といって、木の織維の方向を縦・横・垂直に組

み合わせて接着した建築部材があります。ものすごく強くて、軽く、燃えにくい。素晴らしい板なんです。2年後の平成28年に、建築基準より、2年後の大震災が建てられることになる予定です。国産材はもう伐採の適齢期が来ていますから、木をもつと使っていたら、林業の活性化につなげていきたいです。

小谷 農林水産省のお仕事は、農業・林業・水産業、幅が広いです。私も野菜を作っているアナウンサー、「ベジニア」って名乗っていますけれども、大臣の出身、農業が盛んな栃木の食の魅力やお話を教えていただけませんか。

大臣 柄木はイチゴが有名ですね。すけれども、この東北の復旧・復興についてはいかがでしょうか。

大臣 風評被害というのは、実際わからぬから風評なんですね。もう安全んですよ。この間も福島の被災地の現場で、復旧・復興の状況を見てまいりましたけれど、米は「全袋検査」、出荷するまでの米の放射性物質検査をやっています。放射能の影響は出てません。それから、復旧・復興するときに、せっかくですから、最先端の農家を育てたい。品質がどこにも負けないような。被災地の魚市場を見ても思いましたが、日本の魚を世界に売らない手はない。政府の「水産日本の復活」という政策。最近は「直交集成板」といって、木の織維の方向を縦・横・垂直に組

み合わせて接着した建築部材があります。ものすごく強くて、軽く、燃えにくい。素晴らしい板なんです。2年後の平成28年に、建築基準より、2年後の大震災が建てられることになる予定です。国産材はもう伐採の適齢期が来ていますから、木をもつと使っていたら、林業の活性化につなげていきたいです。

農業を経済効果だけで考えたら、棚田はいらなくなってしまう
でも、それでは国家は成り立ちません

最近では、「スカイベリー」という品種を売出しています。1パック800円ぐらいしますが、大きいんです。皆さんに御紹介しているますが、来ていますから、木をもつと使ったとしても、林業の活性化につなげたいです。

大臣はアイデアを持つている
もっと儲けていい

大臣 私は昔、栃木県庁に勤めておりまして、その時代に、巨峰を中心としたぶどう園地を作つてうまくきましたね。これからは、農協でも農業組合法人でも、企業なども思つて、売り込み、稼いでもらわなければいけません。地元はみんなアイデアをものすごく持っていますよ。もっと儲けていい。

小谷 私は日本の美しい棚田風景というのも、ひとつ農的価値ですよ。そういう日本らしい農業も大事だと思います。

それがいけません。

小谷 攻めの農林水産業といえども、内についていかがでしよう。大臣 風評被害というのは、実際わからぬから風評なんですね。もう安全ですよ。この間も福島の被災地の現場で、復旧・復興の状況を見てまいりましたけれど、米は「全袋検査」、出荷するまでの米の放射性物質検査をやっています。放射能の影響は出てません。それから、復旧・復興するときに、せっかくですから、最先端の農家を育てたい。品質がどこにも負けないような。被災地の魚市場を見ても思いましたが、日本の魚を世界に売らない手はない。政府の「水産日本の復活」という政策。最近は「直交集成板」といって、木の織維の方向を縦・横・垂直に組

み合わせて接着した建築部材があります。ものすごく強くて、軽く、燃えにくい。素晴らしい板なんです。2年後の平成28年に、建築基準より、2年後の大震災が建てられることになる予定です。国産材はもう伐採の適齢期が来ていますから、木をもつと使ったとしても、林業の活性化につなげたいです。

大臣はアイデアを持つている
もっと儲けていい

大臣 私は昔、栃木県庁に勤めておりまして、その時代に、巨峰を中心としたぶどう園地を作つてうまくきましたね。これからは、農協でも農業組合法人でも、企業なども思つて、売り込み、稼いでもらわなければいけません。地元はみんなアイデアをものすごく持っていますよ。もっと儲けていい。

小谷 私は日本の美しい棚田風景というのも、ひとつ農的価値だと思つて、やり込み、稼いでもらわなければいけません。地元はみんなアイデアをものすごく持っていますよ。だから、どんな質問でも「大丈夫」ってお返事をいただいて、私も安心いたしました。

大臣 大丈夫、大丈夫。魅力のある農業っていうのも大事だと思っていました。

論がみんなを面向付けるまで来ていなかつた。今、これを、「食料・農業、農村基本計画」として、来年3月に向けて全力で検討しています。

小谷 方向付けができるは、国内の農業が活性化し、地方創生にもつながりますよね。農業の大規模化と同時に農業から離れる人達の働く場所の確保も重要です。かつて、昭和40年に「農村地域工業導入促進法」という法律を作つて、農家の人に地域の他産業で働いてもらい、当初成功農業が活性化し、地方創生にもつながりますよね。

大臣 はい。農業の大規模化と同時に農業から離れる人達の働く場所の確保も重要です。かつて、昭和40年に「農村地域工業導入促進法」という法律を作つて、農家の人に地域の他産業で働いてもらい、当初成功農業が活性化し、地方創生にもつながりますよね。

小谷 地方といえば、東北で、震災の影響で未だに風評被害も聞かれます。福島県の安全性をもっと理解してもらおうべき



4年ぶりに出荷を再開した福島県川俣町の花農家を視察

食は元気の源

おいしい!
使いやすい!

文／宗像幸彦 (p.13)、柿野明子 (p.14-15)
写真／多田昌弘 (p.13-15) 写真提供／介護老人保健施設ひむか苑 (p.15)

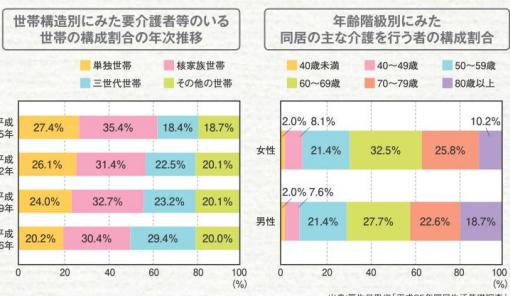
「低栄養」って、ご存知ですか?

「低栄養」という言葉の認知度



老老介護や、単身世帯における要介護者の数も増加中

主な介護を行う者の状況等



なんと、在宅療養している
高齢者の7割以上が**低栄養**という調査結果も!

(国立長寿医療研究センター調査)

出典：厚生省
注)調査対象者は全国の50~60歳の男女、
調査対象者数は485名
調査実施期間：2013年1月25日
～1月29日

平成2年 8人に1人が65歳以上

平成23年 4人に1人が65歳以上

平成37年 3人に1人が65歳以上

要介護(要支援)認定者数

345万人

平成24年度 561万人

10年間で約1.6倍

(※平成24年高齢者人口の約18%)

561万人×(介護保険上の1日当たりの食費の基準費用額(1,380円)^{注)×365日}

△潜在的なニーズ 2.8兆円

出典：厚生労働省

「介護保険事業状況報告」

注)特定介護保険施設等における食事の提供に関する平均的な費用の額を勘案して、厚生労働大臣が定めたもの

介護食品の市場規模は約1020億円(平成24年度)ですが、潜在的なニーズは約2兆8000億円と試算されており、介護食品があまり利用されない状況にあり、今後の市場の拡大が期待されます。

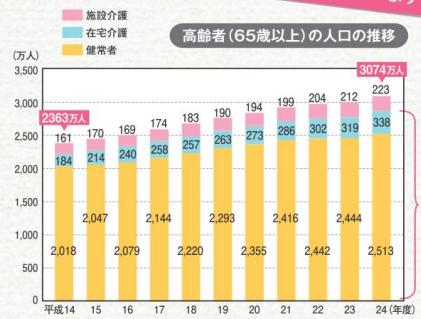
介護食品の市場規模は約1020億円(平成24年度)ですが、潜在的なニーズは約2兆8000億円と試算されており、介護食品があまり利用されない状況にあり、今後の市場の拡大が期待されます。そのためにも、介護食品を手に活用することが必要不可欠となります。

介護食品の市場規模は約1020億円(平成24年度)ですが、潜在的なニーズは約2兆8000億円と試算されており、介護食品があまり利用されない状況にあり、今後の市場の拡大が期待されます。そのためにも、介護食品を手に活用することが必要不可欠となります。

介護食品

超高齢社会となった日本。だからこそ、“いつまでも元気で長生きしたい”とお考えの方は多いのではないかでしょうか?そのためには適切な食事が必要です。高齢者がおいしく食べられて、介護する方にも使い勝手のいい最新の「介護食品」の数々、詳しくレポートします。

高齢者は年々増えています



出典：
1.高齢者人口は、総務省「人口推計」(各年10月1日現在)より作成
(7年:22年は「国勢調査」年齢不詳人口を含めて含めている)
2.在宅介護及び施設介護は、厚生労働省「介護保険事業状況報告」

現在、65歳以上の高齢者人口は、平成24年度は3,074万人と10年前と比べ約1.3倍に増加しています。また、在宅介護の高齢者数は、平成24年度は3,38万人で、10年前と比べ約1.8倍増加し、施設介護の高齢者数も約1.4倍と増加傾向にあります。

一方、介護を行う者の構成割合を見ると、男女とも約7割が60歳以上と

現年齢になると、増むことや、飲み込むこと、さらに消化する力も弱ります。約27%と、約1.4倍に増加しています。

このような状況で、在宅療養している高齢者の約7割が、介護者など)のいる世帯につづいて、単身世帯の割合が平成16年の約20%から、平成25年には約27%と、約1.4倍に増加しています。

このような状況で、在宅療養している高齢者の約7割が、介護者など)のいる世帯につづいて、単身世帯の割合が平成16年の約20%から、平成25年には約27%と、約1.4倍に増加しています。

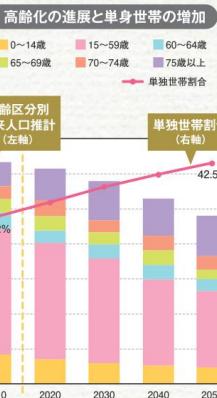
農林水産省が
介護食品の取り組みを
行うのはなぜ?

介護食品市場の活性化を図ることで、農林水産業・食品産業を振興し、国民への食料の安定供給にも貢献していくこうとしています

日本の総人口は、2008年をピークに減少に転じています。高齢者は増え続けています。世帯型では、単独世帯が主流となり、その約3割が高齢単独世帯です。また、共働き世帯が年々増加する中、介護食を家庭で用意する負担の軽減がますます求められる予想されます。

そこで農林水産省では、「新しい介

護食品」の普及などを通じて、介護食品市場の活性化を図っています。これにより、農林水産業・食品産業の振興や、国民への食料の安定供給にも貢献していくことを考えていました。地域の農林水産物を活用した介護食品は、まだ少ないのが現状ですが、このような介護食品を開発する動きも少しずつ出てきています。



出典:2010年は総務省「国勢調査」、2015年以降は推計人口(平成24年1月推計)の出生率・死亡率固定による推計結果



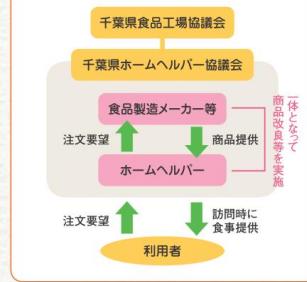
◆特產品を使った 介護食品の開発の事例

鹿児島県種子島の安納芋を使った安納芋ゼリー(介護食品)
東京中央食品株が商品開発し、平成26年4月から主に介護施設等へ販売開始



◆地域における民間の取り組み事例には、こんなものが!

◆ホームヘルパーと食品製造メーカー等が連携した高齢者向け食事提供サービスの取り組みの事例



あなたに
最適な商品が
ズバリ!

スタート

食事に関する
悩みがある

飲み込みに
問題がある

最近食べる量が
少なくなった、
または、体重が減った

嘔むことに
問題がある



おいしい!使いやすい!介護食品

(分類)
ための
介護予防の
食品

A
弱い力で
噛める食品



歯ぐきでつぶせる食品
(例:もんじ豆腐)



舌でつぶせる食品
(例:きぬこし豆腐)



B
歯ぐきで
つぶせる食品

C
舌でつぶせる
食品

A
ペースト状の
食品



ムース状の食品



ゼリーラー
状の食品



B
ムース状の
食品

C
ゼリーラー
状の食品

相談

食べることについて、気になることがあります。
まずは専門職(医師、歯科医師、管理栄養士等)に相談し、その指導に従って介護食品を選びましょう。また、歯科治療や口の動きの訓練などにより、他の区分の食事が食べられるようになる場合もあります。

「新しい介護食品」とは、簡単にいうと食機能の低下を含めた幅広く食べることに関して問題がある方のための食品です。「新しい介護食品」の愛称を公募の上、11月11日に公表されました。

「食べることに問題がある」というのは、「噛むことや飲み込むことなど、食べる方の身体的機能に問題がある」など、身体状態に応じて「食べる」と「飲む」に問題がある場合を指します。

実際に「新しい介護食品」を選ぶ際には、上の図のスタートから始め、「飲み込みに問題がある」「噛むことや飲み込むことなど、食べる方の身体的機能に問題がある」など、身体状態に応じて「はい」か「いいえ」を選んでください。最後になどり切った分類の食品が、いまの身体状態に合った介護食品です。

料理の見た目はそのままに、スルッと飲み込める その名も「ソフト食」を考案。すると、食への 興味を失つていた高齢者に、驚きの変化が!

今日の
ランチメニュー

冬瓜の冷やし煮
冬瓜に調味したダシを注ぎ、圧力鍋でやわらかく煮る。食べやすいとろみつき

パンプキンスープ
カボチャは皮をむき、スープでやわらかく煮てからミキサーにかける

黒田式
高齢者ソフト食って
どんなもの?

高齢者向け介護食といえば、「ささみ食」や「ミキサー食ばかり」……。「これじ、食欲もわかない」と、黒田さんが独自に研究をスタート。苦心の末す、見た目は普通の料理でも、噛みやすくて飲みやすい「ソフト食」を考案。卵+油、炒めたたまねぎなど食材を「つなぎ」にするので、高齢者の体にも負担にならない。

※高齢者ソフト食は、弱い力で噉める「ソフト食」(p.11の分類黄A)、由ぐきでつぶせる「ソフト食2」(分類黄B)、舌でつぶせる「ソフト食3」(分類黄C)に区分。

「私も年をとれば、いつかお世話を
になるかも知れない。そのとき、
『これ食べる姫だな』とも正直
思いました。私は食いしん坊です
から(笑)」と黒田さん。
当時の介護食は、ささみ食やミニ
キサー食が当たり前という時代。
黒田さんは、材料費自分持ちで、
ソフト食の開発に励んでいた。
「まずは、なつかの田楽から。當時
中学生と高校生だった息子たちには、『また今夜もソフト食?』つ

「ひむか苑で、『ささみ食は気管
に入るから危ない。もっと安全な食
事を出せないか』という医師のひ
と言がきっかけでした。
通常の食事と見た目はほとんど
変わらない「高齢者ソフト食」を
宮崎から発信する農学博士の黒田
留美子さん。開発に乗り出したの
は、今から20年前。管理栄養士のひ
で働き始めた介護老人保健施設
に入ると危ない。もっと安全な食
事を出せないか」という医師のひ
と言がきっかけでした。

介護老人保健施設ひむか苑 (宮崎県宮崎市)



黒田さんの指導のもと、一丸となって
高齢者ソフト食を作るスタッフたち



カラスガレイの 南蛮漬け

身のやわらかいカラス
ガレイを小麦粉と卵の
衣でふわっと揚げ、タ
ルタルソースをプラス

主食

ご飯、軟飯、全第、固
形粥から、その方の状
態に合ったものを提供

家族が食べる料理を アレンジするだけ!

試行錯誤のすえ完成させたソフ
ト食を施設で提供し始めた、思
ふぬ変化が表れました。食への関
心を失っていた高齢者が進んで食
堂へ来るようになり、食べこぼし
や食べ残しは減りました。喉が乾
いたら水分をたらしで潤すことが刺激と
感覚を喰かせたりすることが刺激と
なって、「元気を取り戻す高齢者が
増えていったのです。なかには食
べる訓練から始め、ついには胃腸
のチューブを外せるようになっ
た人まで出てきました。

そこで黒田さんは、この効果を
多くの人に理解してもらうため、
57歳で宮崎大学大学院へ入学。そ
こで自ら開発したソフト食の硬
度、凝集性、付着性を研究して数
度、その安全性と有用性を科
学的に実証しました。また、その
間加えたり、家庭が食べる料理
をアレンジするだけで簡単に作
れます。今後はえん下食の開発にも、
もっと力を入れていきたいです。
「話す黒田さん。介護食品メー
カーや農家などと協力して、新し
い介護食品を開発するなど、活躍
の場を広げています。



ご飯は茶碗によそったあと、
箸で形を整える。見た目にも
気をぬかない

八宝菜を入れるにんじんは厚さ2mm、長さ
2.5cm、幅1.5cmのちょうど吉に巻くる大きさに

1位 にぎり寿司



ネタは脂ののったサーモンやマグロなど。オリーブ
油を加えたために15分ほど漬け込み、飲み込み
やすくなっています。シラはセラチン寒天ご飯。15g
の一口サイズで食べやすい

2位 煮豆



高齢者は昔ながらの甘い煮豆が大好き。喉が皮
が残るからといってペースト状にしてしまうと豆を食
べた満足感がないので、何度も試作し、ついに
皮付まで完成させた自信作

3位 刺身



介護食で提供されることの少ない刺身も喜ばれる
1品。魚は飲み込みやすいよう脂ののったものを
選び、薄口しょうゆとわさび、オリーブ油を加えた
ために漬け込んでいる



ひむか苑では2か月に1回、
ソフト食のスイーツパッケージ
を開催。高齢者に大人気

農林水産省 消費者の部屋 特別展示 「知っていますか? スゴく美味しい「介護食品」!!」

介護食品に関する展示や試食を行います

開催日時／平成26年11月10日(月)～
14日(金) 10時～17時
ただし10日(月)は12時～、14日(金)
は13時までの展示になります
また試食は12時～13時に行います

会場／農林水産省 消費者の部屋
東京都千代田区霞が関1-2-1



復活した「雲仙こぶ高菜」に惚れ込み、味と品質をとことん追求したまんじゅうを開発したら、大ヒット!

(長崎県) 農事組合法人 守山女性部加工組合

文/柿野明子 写真/八木拓也 写真提供/農事組合法人 守山女性部加工組合

左)守山女性部加工組合のみなさん。左から吉本義美さん、吉本節子さん、馬場節枝さん、羽山由美子さん
(下)雲仙こぶ高菜は、高菜独特のクセがなく、演食はもちろん、サラダやパスタなどさまざまな料理で活躍する



島原半島の北西部に位置する雲仙市吾妻町で、根元のこぶが伸びていて、「雲仙こぶ高菜」が脚光を浴びています。戦後、中国から持ち込まれた品種で、しゃきっとした歯ざわりが評判を呼び、一時期、雲仙地域で盛んに作られました。しかし、栽培に手

間がかかることなどから、徐々に生産者が減っていきました。

平成22年、一部の地元農家が「こぶ高菜」を地域の特産物として売り上げ始めます。それをきっかけに、こぶ高菜をブランド化し、地域活性化にもつなげる雲仙こぶ高菜再生プロジェクト」がスタート。「守山女性部加工組合」は、その一員として、加工品開発を請け負いました。たとえば、「雲仙こぶ高菜まんじゅう」でアツも出ない、ふつうの高菜と全く違うんですね」と話すのは、代理店の馬場節枝さん。

開発した加工品は、いずれも味と品質を徹底的に追求しました。たとえば、「雲仙こぶ高菜まんじゅう」では、平戸の海水を釜で炊いた自然塩、五島で採れる1升7,000円の椿油など、材料をとことん吟味します。云々は、「雲仙こぶ高菜」の生産者のみなさんが、「こぶ高菜の味」を生産者としているほど。平成18年には、「雲



上)雲仙こぶ高菜を使った加工品のほか、こんにゃくやおさしみ、かりんとうなどを販売中(左)毎日3、4名が早朝から「雲仙こぶ高菜まんじゅう」作りに励む。工場の本搾け具を真にしたばかりの商品

(農事組合法人 守山女性部加工組合)
長崎県雲仙市吾妻町守山城47-1 TEL:0957-38-2641 ホームページ <http://www.k5.dion.ne.jp/kobu/>



「ディスカバー農山漁村の宝」は、地方が持つ魅力を「発掘」し、それを地域活性化につなげている優良な事例を選定する取り組みです。現在、農林水産省では、各地域のユニークな活動を積極的に発信中。今回は、その中の2事例をご紹介します。



右)株式会社篠島お魚の学校のメンバー。左から3番目が人気の辻根美美さん

文/宗像幸彦
写真提供/株式会社篠島お魚の学校

漁家のお母ちゃんたちが子どもたちに、漁業の魅力を伝える「篠島お魚の学校」。とれたてシラスを干したり、タコ漁も体験できて、都会っ子に大人気!

(愛知県) 株式会社 篠島お魚の学校

愛知県知多半島の港から高速船で約10分。ここに、1700人あまりが暮らす島があります。伊勢湾に浮かぶ篠島は、豊かな自然に恵まれた漁業と観光の島です。

この地に島の魅力をアピールしようと立ち上がった3姉妹がいます。

その名も篠島三姉妹。辻根美美さんが登起人となり、その活動がスタートしました。母親

長女の辻根美美さんが起人となり、その活動がスタートしました。母親

新美保美さんが経営する民宿で「とれたての魚の旨さを知つてほしい」と行つていた漁業体験を土台に、母の取り組みを受け継ぎ、じぶんの都会の子どもたちに実体験として自然の恵みを感じてもらおうと、平成22年度から始めたのが篠島お魚の学校です」と辻さん。

「魚さばき体験」や「シラス加工体験」「タコ漁体験」など、用意したプログラムは篠島ならではのもの。子どもたち一人ひとりとゆっくり向き合ってスタイルで、1泊2日の宿泊体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

ビックリで臭くなってしまうのに驚きます。

魚が苦手な子など、だんだん輝いてくるのが分かるんですよ」と辻さん。子どもだけでなく、一緒に参加

「魚さばき体験」や「シラス加工体

験」「タコ漁体験」など、用意した

プログラムは篠島ならではのもの。

子どもたち一人ひとりとゆっくり向

き合うスタイルで、1泊2日の宿泊

体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は

味わいふれあい 出会い旅

特集2



市内の郡山八幡神社では、最古の「焼酎」の文字が見つかり、焼酎の故郷ともいわれる伊佐。大山酒造の趣造りは、蒸した米を台に広げ、熱いうちに麹菌をまぶして手作業で全体にまみける。多くの蔵で機械化されているこの作業を大切にしている。一次仕込みできたらろみに、サツマイモを加え、やがて泡が立つほどまで発酵させる

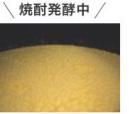


車で 15 分



伊佐の魅力を全国に!
若きリーダーの食事処

店主の前田さんは郷土にあふれ、店では地元の陶芸家の食器や、地元の食材を使っている。特産品の伊佐米を描いたバッジやTシャツなど雑貨好きにはたまらないグッズも販売しており、ご自身のTシャツにも「NO RICE NO LIFE.」の名言が。「とんこつ」は要予約



昔ながらの手法を受け継ぐ
豪快で繊細な焼酎造り



「とんこつ」というと、ラーメンの

スープを思い出しますが、今回訪ねる「とんこつ」は、焼酎、黒豚といつ

た薩摩のおいしさを凝縮した郷土食

です。冬の足音が近づくと、鹿児島の人たちはじっくり煮込んだこの料理が恋しくなるのだとか。そこで訪ねたのは、鹿児島県伊佐市。

まず足を運んだのは、焼酎釜込みの最盛期を迎えた「大山酒造」。明治39年の創業以来、「伊佐大泉」という一銘柄の芋焼酎を造り続け、今でも

手作業で米麹を仕込むなど、昔ながらの手法を守り続けている。その実力は、全国酒類コンクール芋焼酎部門で何度も一位を獲得するほど。

「仕込みの数ヶ月は酒蔵に泊まり込んで、夜中も2時間おきに様子を見るんです。ぼくは全然古びやなく見るんです。」

「それで楽しくてしかたがないから、杜氏をやっているんですよ。伝統的

味を守りながらも、ぼくの焼酎を造ってきていたい。造り手として、おいしく飲み方や楽しみ方まで提案していく

焼酎を文化として伝えていくように心がけています」と笑顔で話していく

ださった杜氏さん。島の食事は味の濃いものが多いのですが、それに負けない酒が焼酎なの

だとか。「とんこつ作りでも、この焼

酎が調理のポイントになります。

次に訪ねた「さつまや食堂」を営む四代目の前田忠さんは、伊佐の地域おこしの若きリーダー。同世代の仲間とともにフリーマガジンや特産品の伊佐米グッズを作ることで、町が元気になるように盛り上げています。こちらで味わえるのは「手羽焼き」というご当地グルメ。

「中骨を抜いた地鶏の手羽先に、金山ねぎや水田ごぼうなどの地元野菜を詰めて揚げます。甘酢やタルタルソースで食べるをおいしいですよ」

と前田さん。伊佐愛がぎっしり詰

まった味でした。

伊佐の魅力を全国に!
若きリーダーの食事処



薩摩がまるごと詰まつた 煮込み料理「とんこつ」を 堪能する

第6回
鹿児島県伊佐市

食文化研究家のわたくし清 紗衣が、日本各地の郷土食を訪ねて歩く旅。今回は、鹿児島県まで足を伸ばし、薩摩の人たちが愛してやまない黒豚の煮物、「とんこつ」を味わいにかけました。

文・清 紗衣 写真・川端正吾 イラスト・竜田麻衣



清 紗衣(きよし・あや)

大阪府出身。日本各地の農山漁村を訪ね、伝統的な食文化や暮らしについて、調査研究を行う。日本の食文化を次世代へ継承するために、執筆、講演など、さまざまな形で活動中。

とんこつの作り方

●材料(約3~4人前)

豚骨(骨付太豚あばら肉)

...500g

サラダ油...大さじ1杯

ニンニク...1片

焼酎...3/4カップ

ダイコン...1/2本

ニンジン...1本

ゴボウ...1本

厚揚げ...1パック

コニャック...1枚(200g)

インゲンマメ...5本

A 黒砂糖...30g

麦味噌...100g

ショウガ...1片



※下ごしらえ

- ニンニクを薄切りにする。
- ダイコン、ニンジンは皮をむいて大きめに切り、面取りしておく。
- ゴボウは皮をむき落とし、斜め切りにする。
- 厚揚げは大きめに切り、熱湯で油抜きする。
- ニンニクは大きめの三角形に切り、塩もみ(分量外)してくさみを取る。
- インゲンマメは切る。
- ショウガは皮をむいて細く千切りにして、針ショウガにしておく。



かわいい黒豚がお出迎え 丘の上の牧場レストラン



「農林館」で、不思議な缶詰を見た。
誕生から82年、「更生之素」という缶詰の中身は、郷土の味「豚味噌」。
豚のひき肉を炒めて三温醤や味噌など煮込んで作る。ごはんの友。「味
楽之素」はその牛肉バージョン。学
生たちが地域応援団を結成し、高齢
農家の草刈りを手伝うことで、手伝う
など活躍中。農林館は、毎週火曜
の14時半~16時まで開館



伊佐農林高校
農林館

テレピなどでもたびたび特選素材
として注目されてきた沖田さんの
黒豚。豚肉の質のように定評が
あり、全国でファンがいる。現在
は健治さんのお孫の大作さんが
料理人としてレストランを、次男の
歩さんが養豚業を受け継ぎ、家族
で力を合わせて牧場を営む。直
売店では豚肉が購入可能



車で45分

女性農業経営士の
下野美保子さん



沖田黒豚牧場

女性農業経営士の
下野美保子さん

母から教わったのは
うまいもなつ。ぶりぜいたく煮物
合ひです。
「いつまでも母の味にはかな
わないなあ」とつぶやく下野さん。
こんなに逸品なのに、子どもの頃に
食べた「おふくろの味」というのは

偉大なんですね。下野さんのお子
さんも、お母さんの味を理解して、
お孫さんへ伝えていくことにして
おこう。そしてだけではなくならない下野
さんならではの味の秘訣となる「
栗の渋皮煮」もいただいた



① 大山酒造 鹿児島県伊佐市菱刈荒田3476
☎ 0995-26-0055

② さつや食堂 鹿児島県伊佐市菱刈前村1835
☎ 0995-26-0075

③ 鹿児島県立伊佐農林高校 農林館
鹿児島県伊佐市大口原田754
☎ 0995-22-1445

④ 沖田黒豚牧場

鹿児島県伊佐市大口田1558-66(牧場民宿レストラン)和)
☎ 0995-28-2098
鹿児島県伊佐市大口田1916(直売店)
☎ 0995-28-2408



栗の渋皮煮



続いて大口地区へ移動し、鹿児島
県立伊佐農林高校の直営所 農林
館へ立ち寄りました。週に一度だ
た山合いにあるのは「沖田黒豚牧場」
町の中心から30分ほど車を走らせ
て到着。牧場の看板をくぐると、
「サツマイモと麦と黒コロコロ」を
中心に、添加物をいっさい入れない
飼料を与え、放牧で豚を育ます。
生まれて4~5か月たつた放牧場
に出し、そこで10か月くらいまで過
ごせます。泥を浴びてひなたぼ
りをしてから、ミネラル補給のために
水を飲む。ストレスがないから
か肉質がよくなります。十分な運動
をしているので肉の縮みがよく歯
切れもいい。脂がよく透き通り、あつ
さりとした甘みがあるんでよくと
り食べたり。ストレスがないから
か肉質がよくなります。十分な運動
しているので肉の縮みがよく歯
切れもいい。脂がよく透き通り、あつ
さりとした甘みがあるんでよくと
り食べたり。ストレスがないから
か肉質がよくなります。十分な運動
しているのが、実際に現場を見ても
向かいの山腹を駆ける黒豚を眺めて
話す、牧場主の健治さん。
「どれだけいい環境で豚たちが育つ
ているのか、実際に現場を見ても
骨のうまいが野菜にもしろみこんで、
いつの板栗類などといっしょに、黒
砂糖と味噌などといっしょに、このまま一晩置き、
さらばに味を含ませる人もいるとか。
味料のみで味つけ、こここと煮込
みます。2~3時間ほど煮ると、豚
肉もほほほに。このまま一晩置き、
伊佐米が何杯とも食べられそうなく
らい。芋焼酎にもよく合うこと請け
合ひです。
「骨からじっくり煮込んだら、このま
まそのままでもいい」とおっしゃる健
治さん。お孫さんへ伝えていくこと
にしておこう。そしてだけではなく
ならない下野さんならではの味の
秘訣となる「栗の渋皮煮」も
いただいた

「昔はどの農家でも豚を飼っていた
たから、豚は身近な存在でしたよ。じ
たか、豚は身近な存在でしたよ。じ
とんこつへの期待が高まりました。
今回、作り方を教えてもらったりした
のは、伊佐で食育活動に励む女性農
業経営士の下野美保子さん。
耐に黒豚と、鹿児島の美食に触れ、
とんこつへの期待が高まりました。
実際に黒豚と、鹿児島の美食に触れ、
とんこつへの期待が高まりました。
今回、作り方を教えてもらったりした
のは、伊佐で食育活動に励む女性農
業経営士の下野美保子さん。

