

○辰巳： あと食の話はないですか。

○MC： 皆さん、食のテーマに沿った質問、何かありませんか。後ろのほう手を挙げていらっしゃる方います。まさか辰巳さんご自身のことをいろいろ質問を皆さん。

○辰巳： 別に何でもいいんですよ。何でも構いませんが。

○女性： すみません。「くいしん坊! 万才」をやられていたので、前半ちょっとお話お伺いできなかったのですが、「くいしん坊! 万才」をやられていて、全国を回られて、何かこの食はよかったとかというのがあったら教えていただければ。

○辰巳： もう二十数年前の話なので、そんなにはっきり覚えているわけじゃないんですけどね。でもとにかくこれ総論として、やっぱり日本ってすごいと思うのは確かですね。もう毎回毎回どこへ行っても何か新しいものが出てくるし、知らない食材が出てくる。聞いたことがない料理が出てくるみたいな感じで、やっぱりこの国はすごくと、本当にそれは一番かもしれませんね。あと、どこに行ってもおいしい米とおいしい酒があるという感じかな。東京にいと、何でもあって、海外の料理も何でも食べられて、すごく幸せな感じはするんですけど、何かね、やっぱり風景なんでしょうね。その食材が育った風景、あるいは今だったら田んぼに田植えをした、田んぼのまだ水が残っていて、そこにキラキラ太陽が反射してみたいな、そういう風景とか。

やっぱりいま特に5月、もう6月ですけど、東北は今、まだ芽吹きも続いていると思いますけれども、そういうこの緑の色とか、その自然を眺めながら食べると何でもおいしいやと思っちゃうんですね。そういう何か原点に帰ることができたと。個人的にはね。そういう番組的にはそればかりじゃなくて、いろんな食文化なり、家庭料理の番組でしたからね。「くいしん坊! 万才」というのは基本的には。そういうのをレポートはしていましたけれども、個人的な感想としてはそういうことです。やっぱりすごい国だなと、これをもっともっと発掘して、あるいはいいものを残していかなくちゃいけないという、そういう活動をしている人、運動している人に、やっぱり賛同したくなりますし、いろんな人と連携して、今もこれからもそういう活動を続けていこうと思っています。何か直接的な答えじゃありませんが。あちらに手が挙がりました。こちらの前の帽子をかぶった。

○女性： すみません。いま同じような質問をしようと思ってしまったんですけども、今までいろいろ食べて一番おいしかったのと、おふくろの味、それから最後の晩餐じゃないですけど、最後に食べたいのって何ですか。

○辰巳： 一番おいしかったのは、最後の晩餐もそうですけど、ぼくは最終的に米が好きなんですね。この間ある雑誌の取材でも書きましたけれどもね。ご飯に合うものを何かちょこっと、おつまみなんかね、お漬物でも、塩昆布でも、タラコでも、何かちょっとあって、白いご飯に、最後はやっぱりほうじ茶を、最後は熱々のほうじ茶をかけて、ひとつぶ残さずきれいにさらえてという、それがもう最後の晩餐だと決めていますね。おふくろの味というのは難しく、何なんでしょうね。

一つだけ一番記憶に残っているのは、お味噌汁のだしが全部じゃこでとっていたのね。じゃこ味の、最近みんな上品なかつお節になっていますが、魚臭いじゃこのね、じゃこの頭を取ってだしにする場合と、頭をとする場合と大分違うんでしょうけど、割と子どものときに、ちょっと頭を取ったりする作業をさせられたことも覚えていますがね。少しずつ上品な味になりかけた、じゃこのだしで取った味噌汁みたいなね。ひょっとしたら一番あれかな。何というか最近食べられなくなった味かもしれませんね。サツマイモとか入れていましたね。子どものときはサツマイモを味噌汁に入れて、あります？

○MC： うちがありますね。

○辰巳： ありますよね。サツマイモを入れて、サツマイモをつぶして、半殺しにしてというか、食べたりしたことあるしね。そういうのは子ども心に残っていますけどね。

○女性： ありがとうございました。じゃあ福島のお米いっぱい食べてください。

○MC：ほんとですね。

○辰巳： はい。「天のつぶ」でしたっけ？

○MC： 「天のつぶ」です。おいしいですよ、あのお米。

○辰巳： 昨日も「天のつぶ」だったのかな。ちゃんと銘柄を聞かずに。「天のつぶ」ってあれ命名だれがしたんですかね。

○MC： 私も県庁の方々からよくいつも伺っているのですが。

○辰巳： ちょっと覚えにくいなと思っていますけど。はい、ほかにありますか。いま声が後ろのほうでまたありました。

○女性： すみません。いろいろとありがとうございます。ワインがお好きだとおっしゃられましたけど、そのほかにお酒もっておっしゃられましたけど、全国ではどのお酒、福島県ではどのお酒がお好きですか。

○辰巳： そんなね、なかなか難しい質問ですよ。

○女性： 難しいですね。すみません。

○辰巳： 今は福島にいますから、福島のお酒が一番おいしいと思いますけど。そんなものなんですよ。やっぱり別のところに行って飲むと、味が変わっちゃう感じがしてね。そこで取れた景色を見ながら飲むのがさっき言ったように一番おいしいと思うんですけどね。

○女性： すみません。先ほど雪小町っておっしゃられましたですよ。私もお酒しか飲めないんですけど。

○辰巳： お酒しか飲めない。

○MC： カッコいいですね。お酒しか飲めない。

○女性： おビールもワインもだめなので。

○辰巳： そういう意味でね。お茶もお水も飲まないのかと思いました。

○女性： お茶もきらいです。

○辰巳： お茶もきらいですか。そうですか。

○女性： すみません、大変な質問しまして。ありがとうございます。

○MC： ありがとうございました。あともう一方挙げられて。

○辰巳： あとあちらのほうにも手が挙がっていましたし、向こうにも挙がっていましたけど。

○MC： ほんとですか。ぜひどうぞどうぞ。もう一方二方くらいいけるかと思います。あと二人せっかくなので。

○辰巳：手を挙げてください。あちら挙がっています。何かいっぱい皆さん、袋の中にたくさん入っていますね。

○MC：はい、いろいろ買われたんじゃないですか。

○女性：じゃあすみません。お酒のお話つながりで、ちょっと前半聞いていなかった部分があるんですが、昨晚、福島県にいらっしゃって、どのような料理で、どのようなお酒で仕上げられたのかなというところが気になりました、教えていただければと思います。

○辰巳：気になるんですか。

○女性：いかにんじんは先ほど食べられなかったと。

○辰巳：ですから最初から爛を飲みました。あれは大七の一番下の生もとの爛を飲んで、それから何を飲んだかな。天栄村の何とかというやつとね。それから七重郎を飲んで、それから雪小町とか、そんな感じで5種類くらい飲んだんですかね。それから料理はいろいろなちょっと工夫した、なかなかおもしろい料理でしたけど。アユがおいしかったですね。アユがもう出ているんですね。ちょっと小ぶりのアユを、ぎりぎり丸ごと食べられるくらいのおおきさのやつで、塩焼きでしたけどね。これはかなりおいしかったですね。

○女性：ありがとうございます。

○辰巳：はい、どうぞ。

○MC：前の方。

○辰巳：一番前です。

○女性：きょうはいろいろおいしいもののお話をありがとうございました。きょうのタイトルの「世界に誇る福島の食」ということでお話いただいたんですが、それぞれの地元で本当に熱心に郷土料理とか地元のものを作っているんですが、それを世界にアピールして広げるには、どんなふうにしたらよろしいかということで、辰巳さんなりのご意見をお聞きしたいんですが、よろしくお願いします。

○辰巳：これは非常に漠然とした話なんですけどね。とにかくこうしたらいいんだという、そんな方法論があるわけじゃないんですけれども。やはり何というか、さっきもいくつか話はしたと思いますけれども、もっと特徴というか、何かどんどん一般的にならないほうがぼくが好きだという話をね。何かちょっとディープめなやつをきちんとずっと置いておくとか、その段階づけみたいなのをするのが本当にいいと思うし、でもいろんなものを新しい食材を使って、加工食品ってかなりきょうも出ていましたけれども、それが今どの県もみんな、どの地域も同じようになってきているんですね。これをどうやったら際立たせられるかとか、特徴をもっと出せるんだろかなと、いつもぼくは思っていますけれども。でもやっぱり本物志向みたいな、どこまで徹底的にこだわるかみたいなことが最終的には力になるんじゃないかなとぼくは信じているんですね。

あとは本当にいかに来てもらうかみたいなね。世界に発信すると言っても、世界に誇るといって、やっぱり来ていただいて出してみたいなことを最終的には考えるべきで、本当にさっきのスイスの話じゃありませんけれども、そんなに日本のものってやっぱりね、かなり海外へ行くと高くなっちゃうんですね。それも売れているんですよ。今もう和牛なんてどんどんね、和牛とか上等な米とかもどんどん中国のほうに行ったり、そういうことはしているんですけれども、それはそれで一つの日本の大きな意味での農業の産業としてはいいと思うんですけれども、もう少しローカルなものだと思うんですよ、福島の食って。そのローカルティをもっともっと突き詰めるといって方向性、両方のグローバルにどんどんトップクラスをそういうセールスしていくものと、どこまでローカライズできるかみたいなね。ちっちゃくできるかみたいな、両面なんでしょうね。だから何が福島の食だと。非常に