

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku coper

2019.3 Vol.34

全
西
北
産
直
コ
ペ
ル
魚
醬
油

「自然資本経営」の観点からの
土づくり・レンコン・土づくり

土から育てるVOL. 23

学校給食からみる地産地消の取り組み
第13回学校給食甲子園

特集 集落営農

座談会 地域の本音を聞きました!“集落営農の今、をどう考える?”
集落営農の現場 株式会社田切農産/八幡営農組合 ほか

食育を行う料理人は珍しくはなくなった。しかし、地元の食材や調味料の優れている点を発信し、それを広めている料理人は少ない。長田勇久さんは愛知県碧南市の日本料理店「二灯」で南三河地域の食材の魅力や食文化を料理を通じて発信する料理人である。

長田さんは大学を卒業後、東京・築地で6年間修行して地元に戻った。そ



地場産の食材を利用した料理の数々(筆者撮影)

のとき客に「地方に来て、東京の料理?」と言われた言葉が長田さんを変えたという。その後、「生産者と消費者をつなぐのは料理である」を行動理念として、「あいちの伝統野菜」をはじめとする地元野菜や魚介類、そして白醤油やみりん、味噌等の伝統的な地元の醸造調味料を合わせた地元食材の魅力や地域の食文化を、料理を通じて

広く発信し続けている。

また、長田さんは農業・漁業生産者や食品製造業者と協力して、子どもから大人まで実際に食材を見て、触れて、食べてもらう取り組みを通じて地域の食文化を広める活動を行っている。具体的な取り組みとして、小学生を対象とした「白醤油の学校」や「八丁味噌の学校」を行っている。これは2016年に碧南市

で「全国醤油サミット」が開催されたが、地元の小学生が特産の白醤油を知らなかったことをきっかけに、市をあげて白醤油の文化・歴史の授業と白醤油を使った料理を食べる授業を組み合わせる活動するようになった。

さらに、「あいちの伝統野菜会席を楽しむ会」と題した伝統野菜を使用した食事を定期的に開催したり、愛知大学オープンカレッジ「あいちの食を学ぶ・楽しむ」では、地元産食材の魅力を伝えている。このオープンカレッジは2007年から始めて2017年までに106回にもなる。

ところで、南三河という地域名はない。長田さんをはじめとする食に関わる製造業者達が集まった「南三河食文化研究所」によれば、南三河は西は半田市より東浦の一部、東を幡豆と岡崎の一部、南は佐久島を含む沿岸部、北を東海道より南のエリアを対象とした地域を対象としている。そして同研究所は、この地域の醸造を中心とした食文化を発信する企業参加型の団体である。南三河地域の食文化を多面的に研究し、実体験を通じて探求しているため、通称「うまいもん会」と呼んでいる。料理ありきで食材を仕入れるのではなく、地元の食材や調味料から料理を創作することこそ料理人の醍醐味と長田さんは言う。筆者も「二灯」で地場産の食材を使った美味しい料理をいただいた。



筆者と長田勇久さん

このような活動が評価されて、長田さんは平成30年度地産地消等優良事例表彰・個人部門で農林水産大臣賞を受賞した。

野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院教授



東京農工大学で教鞭をとっており、最近の研究テーマは、半商品経済を組み込んだ農林産物の生産と流通に関する総合的研究である。主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構(日本経済評論社)や食料・農業市場研究の到達点と展望(筑波書房、共著)など多数。2012年より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員、17年から委員長を務めている。