

## 親子昆布たんけん隊@函館・南かやべ 実施報告

報告者：井上 勝宏

日 程：平成 25 年 7 月 30 日（火）～8 月 1 日（木）  
場 所：北海道 函館南茅部町  
主 催：味の素株式会社、読売新聞東京本社  
協 力：函館市南茅部支所、南かやべ漁業協同組合、  
道立南茅部高校、株式会社かまだ商店、  
近茶流柳原料理教室、精進料理醍醐、  
NPO 法人日本料理アカデミー



1 日 目	函館着。 ・開講式 ・職業人講座 ・味覚教室 ・料理人講座（だし実演・試飲・試食）
2 日 目	午前 ・南茅部高校にて調理実習 午後 ・昆布漁講座、疑似体験 ・昆布加工会社（かまだ商店）見学 ・交流パーティ
3 日 目	午前 ・臼尻漁港昆布漁見学 ・磯体験 午後 ・閉講式 ・縄文文化センター 東京へ。

今年の「親子昆布たんけん隊」は7月30日（火）～8月1日（木）の3日間、場所は去年と同じ函館・南かやべにて行われました。

今年も、**野村大輔氏**（精進料理醍醐 / 東京都港区）、**柳原尚之氏**（近茶流柳原料理教室 / 東京都港区）の他、日本料理アカデミーから下記4名が参加しました。

**的場輝佳**（日本料理アカデミー理事・関西福祉大学健康福祉学部客員教授）

**竹中徹男**（京料理 清和荘 主人 / 京都市伏見区）

**高橋拓児**（木乃婦 若主人 / 京都市下京区）

**井上勝宏**（京料理 井政 若主人 / 京都市下京区）

7月30日に羽田空港に隣接するホテルにて集合。私自身も初参加なので緊張しつつ初めてお会いする方ばかりで挨拶しまくりでしたが、これから始まるイベントにワクワクドキドキ子供以上にしていました。そんな中参加される子供たちが保護者の方と一緒に集合場所にやってきました。

その顔をみると私より緊張している・・・(笑) 事業内容を事前レクチャーされてても、子供ですからそうはわからず、北海道行って何をやるんだろう・・・みたいな不安顔していたのが最初の子供達の印象でした。でもその不安が消えるのも時間はかかりませんでした。

簡単な料理人自己紹介などオリエンテーションを終え、空路で函館へ。飛行機の窓から見える景色、離陸、着陸で子供たちも一気にテンションがあがったような気がします。

函館に着くとすぐに大型バスにて南茅部高校へ移動し、まずは昼食。「中空土偶弁当」。

今回の行程中の昼食夕食では、「いただきます」「ごちそうさまでした」のお声掛けを、5人の料理人がそれぞれ少しお話を交えて「いただきます」「ごちそうさまでした」の音頭をとりました。



中空土偶弁当

- ◎竹中さんは、「魚や動物、野菜などの命をいただくことの大切さ、またたくさんの人の手がかかり食べ物が運ばれてくる馳走の意味」などをお話ししてくださいました。
- ◎高橋さんは、「食事は思い出を作る。そして思い出とともに食事は伴う。今回の食事をいい思い出に・・・」と、思い出に残るお話をしてくださいました。
- ◎野村さんは、精進料理をされてることから「精進料理は愛のある料理。野菜の命、慈しみ」についてのお話をしてくださいました。
- ◎柳原さんは、出会いものの話。「今回の旅行では昆布とかつお節という出会いものでだしを学び、そして皆さんとも出会えたという人との出会いの大切さ」をお話ししてくださいました。
- ◎私井上は、ちょっと冒険して「うんこの話」。子供たちの冷やかな視線を感じながらも、「いただきます」「ごちそうさまでした」の後には「ありがとう」を忘れないで・・・とお話しさせていただきました。少しすべったので、「ごちそうさまでした」の掛け声を「ごっつおおさんでした！」と関西弁で締めくくり、少し信用回復・・・？！

昼食後、いよいよ本格的にスタート！

ここから地元の南かやべの子供達が参加して羽田組とご対面。そして**開講式**。最初は恥ずかしさもあったのですが、講座が始まるやいなや羽田組も南かやべ組も仲良しこよし。子供は打ち解けるのが早いです。

### まずは「職業人講座」

自分達が新聞記者になって取材するコツを学び、これから始まる全てのことをメモして学んでいきます。5人の料理人が5つのテーブルに分かれ、そこに3名から4名ずつ子供達が割り振られチーム分けされます。先に読売新聞の現役バリバリの記者名倉先生から質問の仕方、メモとるコツなどをレクチャーされ、各テーブルごとに料理人へ質問を投げかけ答えや考えを導きだし、それを一枚の新聞にまとめるという作業。

「どうしてこの仕事に就いたのですか？きっかけは？」「得意料理はなんですか？」「ケガしたことがありますか？」

「こだわりは何ですか？」「お店のウリは何ですか？」・・・などなど。

各テーブル立派な即席新聞が出来上がり、記者の先生からすべて合格点をいただきました。なかなか笑えるカッコいい新聞が出来上がりました。



開講式



職業人講座



職業人講座発表会

### 次に「味覚教室」

5つある味覚。その中の「うま味」「UMAMI」を学びました。

目隠して鼻をつまんで、ある食べ物を食べてそれが何なのか考える。

ものの味を認識するためには、視覚や嗅覚が必要であることを学ぶ。

次に2種類の飲み物を飲む。一つは水に味噌を溶いたお味噌汁。

一つは昆布とかつお節のだし。

見た目味噌汁の方が美味しそうなのにどこか美味しくなく物足りない。

ある子供の意見で「この味噌汁は飲んだ後の味の広がりがない」という

のがありました。二つを一つに合わせて飲むと、美味しい味噌汁の味になりました。こんなことからだしの「うま味」を感じることができました。

「うま味」とは世界共通語。外人が「UMAMI」と言うている映像をみて子供たちは「おおー！スゲー！」と驚いていたのが印象的でした。

ですので、これ以後みんなで記念写真撮る時の合言葉は「ウマミ〜〜〜」になりました（笑）これがまたいい笑顔になるんです、子供も大人も。スゴイうま味パワー！

その後うま味を発見した池田菊苗博士のビデオを見て、料理人講座へと続きました。

### 「料理人講座」

まず竹中隊長がだしの取り方を説明された後、各チームごとに昆布とかつお節の合わせだしを作ります。昆布だし→合わせだし→吸い地と段階ごとに子供達に試飲させて味の変化を感じさせます。

昆布だしでは、「うん、美味しい！」という声が多く、合わせだしになると、「さっきよりもだしの味がする！美味しい！！」という声が多く、吸い地になると、「美味しい！旨い！！！」となっていました。

お椀に湯葉と水菜、柚子を盛って吸い地をはり、みんなでいただきます。その後、子供達は自分のチーム以外の吸い地を飲みに残りのテーブルを回り、味見をしました。

不思議と料理人5テーブル、すべて味が違う・・・どれも美味しい・・・という声が全ての子供から聞こえ料理人講座を終えました。



味覚教室



料理人講座



料理人講座

子供達にとって、料理人講座からだしの取り方、美味しさ、味を学び、味覚教室ではだし、旨味の必要性、大切さを学んで、明日の料理教室に生かす学びとなりました。

その後、南かやべ組の子供達と別れ宿泊先のひろめ荘へ移動し、夕食を。

ここでひろめ荘での食事を紹介させていただくと、本当に我々のことを思って作ってくださっていて、どれも地元の食材を使った和食で、どれよばれても美味しかったです。大変気を使ってくださっていたと思うのですが、滞在中の食事、どのご飯も美味しくいただきました。個人的には朝食のとれたての烏賊の細造りが鮮度よく甘くてむっちり美味しくかったのが印象に残りました。

そして二日目。

すぐに南茅部高校へ移動し、我々料理人は「調理実習」の準備にかかります。といっても、ほとんどの段取り、準備はスタッフの方が用意してくださっていましたので、簡単な打ち合わせ。

料理の献立は、「いかとじゃがいもの筑前煮」「とうもろこしご飯」「茶碗蒸し」

実習をスタートする前に、料理人がデモ調理をして子供達に作り方、作る手順、コツなどをレクチャーします。

デモは高橋さん、助手に柳原さん。

高橋さんの熱意あり笑いあり技術ありの軽妙な指導のもと、一流の料理人の技を子供達は調理台かぶりつきで学びました。子供達の見る目は真剣そのもの。もちろん手にはメモ帳と鉛筆。職業人講座で学んだ記者としての姿勢を忘れていません。



調理実習（デモ）

一通りの作り方を見た後は、各チームに分かれてこの3品を作っていきます。

まずだしをとります。

その間に、いかの水洗いや人参じゃがいもなどの野菜を切りだしたり、とうもろこしを剥いたりします。包丁を使いだしたり火を使いだすと子供達はがぜんやる気が出てきます。それでも協力し合っていくつもある下処理や準備を整え、調理を進めていきました。その中でも私が感心したのは、整理整頓。

デモの助手をされてた柳原さんが、実習前に「常にテーブルまわりをきれいにしよう。そして一つ先をよんで仕事を進めましょう」とアドバイスされました。

私のテーブルもそうでしたが、テーブルにあるお布巾2枚とも常に拭いては水でゆすいで洗い、固く絞ってまたテーブルに置くという作業をきちんと出来ていたことに、調理うんぬん以上に驚き嬉しかったことでした。

だしが取れたら、筑前煮を炊いていきます。火の通りにくいものから炊いていこうということで、じゃがいも、人参、ごぼうなどを入れて火をかけます。途中、いかをさっと入れていかの旨味をだしに入れ、そして根菜類に火が通れば味付けしていきます。分量は一応決まっていますが、最終の味付けは個々のチームで確認します。私のテーブルでは、味をつけたあとみんなで味見をして確認し、落とし蓋をして炊き続けました。

それと同時進行で茶碗蒸し作り。

そして、とうもろこしご飯用のともろこしをむき身にして、炒めます。

炒めるという作業は子供大喜び（笑）鍋振る姿は、まさに一流の料理人です。とうもろこしご飯だけは時間と段取りの都合上、事前に別でかかっていたいただきました。



調理実習



調理実習

そして3品完成！そして盛り付け！

筑前煮では「こっちは入ってないよー！」「これ人参ばっかりー」という声も出ながら、楽しく笑いながら、もちろん彩りよく盛り付けました。とうもろこしご飯もとうもろこしたっぷりで、ご飯茶碗によそいました。

そしてみんなで「いただきます！」

どのテーブルも美味しくできました。

私もいただきましたが、ほんと美味しかった～！

実習後、デモ講師の高橋さんから料理名の訂正連絡。

「いかとじゃがいもの筑前煮」→「いかとじゃがいもの汁だく筑前煮」

「とうもろこしご飯」→「とうもろこしだらけご飯」



調理実習 完成料理

最後は子供達、スタッフみんなで大笑いして料理教室が終わりました。

この調理室で感じたこと。それは我々料理人だけでこんな調理実習できません。事前準備してくださった味の素さんのスタッフの方々、また洗い物や道具の出し入れをこまめにしてくださった学校関係者、漁協関係者の皆さん。たくさんの緑色の昆布シャツを着た方々のお力あって無事調理実習終わることが出来ました。これは私だけでなく5人の料理人みんな感じていたことだと思います。

そして二日目の午後は、2グループに分かれて昆布を学びました。

一つは、**南茅部の昆布漁のお話。**

天然の真昆布漁の話から養殖技術の進歩、発展されていった歴史、流れを学び、実際にロープを使って種付け作業の疑似体験をさせていただきました。

天然昆布や養殖昆布、がごめ昆布など数種類の昆布も実物に触れ、ちぎって食べさせてもいただきました。

この昆布が完成されるまでに、いかに多くの手間がかかっていること、また先人の研究、探究心の奥深さ、そして養殖事業を軌道に乗せる強い思いを、この講義で感じました。

子供達は、ちぎった昆布が旨すぎて、手と口が止まりませんでした・・・(笑)

そしてもう一つは、昆布加工会社の**かまだ商店さんでの工場見学とおぼろ昆布体験。**

ここでは実際におぼろ昆布を作っておられる現場に入らせていただき、子供達と我々料理人はおぼろ昆布を削る作業を体験させていただきました。

男性は片足の足裏に昆布を押さえて包丁でひっかけて削っていきます。

女性は自身の前に昆布をとめて包丁でひっかけて削っていきます。

職人さんの仕事を見ているといとも簡単にきれいなおぼろ昆布が出来上がっていくのですが、自分でやってみると無残なカスばかりが・・・。子供達も全員体験し、自分で削ったおぼろ昆布はお土産として頂いて帰りました。(後日食べると、本当に美味しいおぼろ昆布でした！)

私自身、恥ずかしながらおぼろ昆布ととろろ昆布の違いすら知らなかったものですから、子供以上に多くのことを学ばせていただきました。



おぼろ昆布体験



お土産もいただきました！

これで主な二日目の行事は終わり、場所をひろめ荘に移して**交流パーティー**を行いました。

この交流パーティーでは、南かやべの子供達をはじめ、この事業に携わってくださった漁協関係、役所関係の皆様や学校関係の皆様、それにお手伝いいただいた南茅部高校の生徒さんも交えての夕食会となりました。

お楽しみ抽選会では、主催の読売新聞社様、味の素様、そして料理人からも商品を提供し、大いに盛り上がった交流パーティーとなりました。

私の席の並びにいた南茅部高校生の女の子。「今日は夜中12時から昆布漁の手伝いしていたので、寝ていません。」と言っていました。小学生もそうです。ほんと頭が下がる思いです。私自身にも小学生、中学生、高校生の子供がいますが、ここまで自分の家業に誇りを持って、それもすごく自然体にお手伝いしていることに感激しました。

ここで南茅部の子供達とはお別れです。自分のチームにいた子供達はもちろん、全員にお別れしてお開きとなりました。東京、京都から料理人が来て、自分の生活している地の昆布を使って料理したこと。また記者となりいろんなことをメモして記録したこと。旨味を知ったこと。たくさんの学びがあった二日間だったと思います。どうか頭の隅っこにでもいいので、この学びを記憶に残してほしいと思います。

「あともう少しの間だと思いますが、昆布漁のお手伝いがんばってください！」と心の中でエールを送る。

最終日3日目は午前6時半スタート。

まず臼尻漁港にいて**昆布漁**から戻ってこられた漁船の見学。ごっつい昆布がクレーンで引き揚げられました。その姿に驚きです。その辺一带、もう昆布の匂い満々です。その後作業場へと移り、洗浄作業を見学体験させていただきました。不要な付着物を取り除くため水洗いマシンに昆布を通してきれいにします。その後乾燥庫に入り乾燥作業へと移ります。

ここでの作業を見ただけでも大変な労力です。改めて作業工程の大変さを実感しました。



昆布漁の見学

その後ホテルに戻り朝食をとってから、北大実験場へ移動しお待ちかねの「**磯体験**」。

参加者全員、濡れてもいいパンツ、シューズに履き替え、浅瀬の岩場に降りていきます。海からの波がくるなか、なんと海胆（うに）取り放題、食べ放題！子供たちのテンション一気に上がる！今までで一番高いテンション！海胆を取っては割って食べる。旨い！私もこんな体験初めてでした。感動的な旨さと自然力を感じました。

それにしても、終了の声がかかるまで子供達は遊ぶ遊ぶ。パンツやシャツがずぶ濡れなろうがお構いなし。

確かに机に座っての学びも大切ですが、こんな自然に向き合っただけの学びは言葉以上に体で吸収したことと思います。



磯体験



磯体験

その後ホテルに戻り、温泉に入ってきれいにした後、昼食、閉講式、記念撮影と移りました。

ここで参加者の感想発表が行われました。何人かの保護者の方が、「この子の偏食が少しでも治れば・・・」や「この子の好き嫌いが少しでも減れば・・・」といったこの事業への参加動機を述べられてました。

いきなりは変わらないかもしれませんが、きっと子供達はこの3日間で何かを感じ得たはずだと思います。最初は恥ずかしくてあまりしゃべれませんでした。最後はしっかりとどの子も自分の感想を述べていました。その言葉を聞いて、変に私まで感動しました・・・。

そしてホテルから縄文文化センターへ。

ホテルを去る時、我々のために美味しい料理を作ってくださったホテルの料理人の方々をはじめスタッフの方、我々のバスが視界から消えるまで手を振って見送っていただきました。またまたここで感動・・・。縄文文化センターでは、国宝の土偶を見学。すべての者が買って食べたであろう縄文ソフトクリームも美味でした。

その後南かやべ直売センターでお土産物を買って、函館空港に向かいました。この直売センターでも、漁協関係者の方たくさん来てくださり、最後の御挨拶をさせていただきました。何とも名残惜しいお別れでした・・・。もちろんここでも感動・・・。

函館から空路羽田へ。

羽田組の参加者も飛行機が羽田に着いたらお別れです。最初は見ず知らずの子供達も3日間も一緒にいれば、もう大の仲良し友達。飛行機内でも席が離れて悲しくなる子もいて、席を変わって隣同士になってもらったりもしてもらいました。

そして定時より少し遅れて羽田着。我々京都組の料理人はここでお先に皆さんとお別れとなりました。

この事業で、一番感じたこと。それはどこ行っても緑色した昆布ポロシャツを着た人が待っててくださったこと。待っててくださるということは、先にその段取り、準備をしていただいているということ。そして事が終わる度に、すべての後片付けをしてくださり、また次の準備をしてくださってました。なので、この3日間緑色ポロシャツチームの方々にお世話になりっぱなしでした。これだけの事業をスムーズにこなせたのもお世話頂いた方全ての方だと本当に感じました。

どこ行っても緑色のポロシャツ☆

このシャツを着ている人達全員の一致団結力とその熱い思いを持って、無事「親子昆布たんけん隊」事業が終わったような気がします。南かやべのスタッフの方々においては、そのご家族のお力も大いにあったことでしょう。

主催の読売新聞社様、味の素様のスタッフの方々はもちろんのこと、南かやべ漁協の皆様、函館市南茅部支所の皆様、教育委員会学校関係の皆様、その他関係各位・・・。心より厚く、熱く、御礼申し上げます。

私自身、大変勉強になりました。

食育というのは「食を通じて人を育む」と思っています。今回それが間違っていなかったこと確信しました。そして今回、「食を通じて人を繋げる」ということも新たに学びました。そして昆布漁を通じて、手間ひまかけてそれ以上に心もかける大切さも学びました。

子供以上に学んだ私。この経験と学びをこれからの食育活動に生かしていきたいと思えます。これだから食育活動はやめられません。大変お世話になりました。そしてありがとうございました。心より感謝申し上げます。

レポート作成 井上 勝宏 氏 (京料理 井政)

【京料理 井政】 京都市下京区七条御前西入 TEL. 075-313-2394  
営業時間 午前 11 時～午後 7 時半 (定休日：火曜日)  
<http://www.kyoto-imasa.com/top.html>