

親子昆布たんけん隊@利尻・礼文 2011 実施報告

報告者：北倉功壹

日程：平成 23 年 7 月 25 日（月）～ 7 月 28 日（木）

主催：味の素株式会社、読売新聞東京本社

後援：利尻町教育委員会、礼文町教育委員会

協力：利尻漁業共同組合、香深漁業共同組合、
NPO 法人日本料理アカデミー

取材：読売新聞、小学館



1 日目	稚内 悠々ファームにて、農場収穫体験と芋もち作り
2 日目	利尻島 グラスボードによる海中観察 だしうま味子どもサミット（職業人講座、うま味教室、料理人講座） ウニ種苗センター、利尻町立博物館見学
3 日目	礼文島 日本料理アカデミー料理人による料理教室 昆布作業小屋見学、ウニ殻割り体験
4 日目	東京へ

去る 7 月 25 日（月）から 28 日（木）まで、「親子昆布たんけん隊 @ 利尻・礼文 2011」に参加してきました。この企画は、2007 年から毎年行われ、今年で 5 回目。

首都圏在住の親子を対象として、実際に昆布の本場、利尻・礼文に行き、昆布の生産地を訪ねて日本の食を支える「出し」「昆布」について学ぶ企画。毎回様々な企画を詰め込み、今年も盛りだくさんの楽しい旅となりました。

首都圏からの親子は 12 組 25 名。

日本料理アカデミーからは、今年は、私を含め 6 名。

的場 輝佳（日本料理アカデミー理事・関西福祉科学大学 教授）

園部 晋吾（山ばな平八茶屋 / 京都市左京区）

田村 圭吾（京料理萬重 / 京都市上京区）

一木 敏哉（懐石いっ木 / 静岡県浜松市）

田中 良典（京料理とりよね / 京都市西京区）

そして私、**北倉 功壹**（京料理・寿司 松廣 / 京都市伏見区）が参加しました。

出発の朝、午前 8 時より空港で参加者全員が集合し、まず味の素さんより説明、アカデミー会員・スタッフ・参加者の自己紹介、最後に読売旅行さんより行程説明と注意事項についての説明がありました。参加者皆さん初対面の方ばかりで緊張気味でした。その後 9 時過ぎ飛行機に乗り稚内へ・・・

11 時に稚内に到着、雄大な土地にまっすぐに続く道に北海道に来たと実感。天候は曇り、気温 17℃ と少し肌寒かったです。空港を出てバスで（時より日差しがさしてくる）、**悠遊ファーム**へ向かい、**農場収穫体験と芋もち作り**。



農場でいちご、胡瓜、ピーマンを収穫。参加者皆、その場で採りたてのいちごをたくさん口へ。甘くて美味しいと、あちこちから聞こえてくる。胡瓜・ピーマンも収穫。採りたての胡瓜、ピーマンはツヤがありみずみずしい。そして収穫した野菜を洗い昼食場所へ。野菜は田村さんの持ってきた白味噌・赤味噌に付けて帆立カレーと一緒に頂きました。

食べる前にはもちろん、「頂きます」を皆さんで。

園部隊長の「**頂きます**」の意味説明。

皆さん、なんで頂きますって言うかわかりますか？普段考えた事は無いと思います。

「頂きます」の言葉には二つの意味があります。

一つは胡瓜もピーマンもすべて今まで生きていた食材です。我々人間は生きてたそのものを、命を、頂いている。命を頂いてつないでいく。生きる事は食べる事、食べる事は生きていく事へ繋がっていく。だからそれぞれ生き物の命を頂いて生きている事を必ず頭の中に覚えておいてほしい。だから「頂きます」と言います。

それともう一つ、作ってくれた人・食材を育ててくれた人・食材を運んでくれた人、沢山の人達への感謝の気持ちと食材への感謝の気持ちを込めて「頂きます」と言います。

こうした説明を受け、皆で頂きますと大きな声で発声。子供たちはご馳走を前に「へえ一命を頂くんや、命頂くのいややなぁ」との声があがりました。食べる事の大切さを感じてくれたんだと実感しました。

胡瓜・ピーマン・帆立カレーと子供たちは沢山食べてました。普段野菜を食べない子も自分で採ったためか、すすんで食べてました。その後、悠遊ファームの伊藤さんの説明後、芋もちを作り食べました。芋もちは男爵・北あかりの品種のジャガイモを蒸したものに片栗粉をまぜ焼いたものです。

その後、参加者親子それぞれ応募した理由、楽しみにしている事を含め、自己紹介をした後、少し自由時間があり子どもたちはドッチボールをし、初対面とは思えないほど、仲良く名前を呼び合い、打ち解けていく様子でした。周りには、水菜に黄色い花が咲いているのが見れたり、ズッキーニのなっているのが見れました。



その後フェリーにて利尻島へ。

利尻島へと近づくと利尻富士がきれいに見えました。たいてい雲がかかっていて全景が見えることは少ないようです。6時30分にホテルにつき夕食。本日の行程は終了。

皆さん、温泉に入り今日一日の疲れをとり明日の昆布うまみサミットに備えました。

スタッフは少し明日の打ち合わせ・・・終了後、夏の星空を見に浜辺へ行きました。味の素の臼井さんが星に詳しく北斗七星、カシオペア座、北極星、天の川などプラネタリウムで聞くようなリアルな説明をして頂き皆、夏の夜空を満喫していました。

二日目。はじめにグラスボートに乗りました。船長さんがすごく楽しい方で海底の昆布やウニを観察しながら、クイズ形式で昆布やウニの生態についてお話をしてくれたので、子供たちは大盛り上がりでした。お母さん方もクイズに答えるとウニがもらえるとの事で大はしゃぎでした。子供たちも、以前から友達だったかのように自然と仲良くなっていて、船長さんのパワーと子供たちの順応性には感心させられました。



そして、いよいよ『だし・うま味子どもサミット』。
利尻町の子供たちも一緒に参加し、職業人講座・
味覚教室・料理人講座を行いました。



職業人講座は、読売新聞さんの企画。5グループに分かれ子供たちが記者になり、私たち料理人にインタビューをして、それを取りまとめ、記事を書く作業でした。『仕事は何時からですか？仕事していてうれしかった事は？何人前ぐらい作りますか？』などなど質問。その後子供たちがまとめた記事をグループ事に発表。記事の書き方など質問の仕方などは最初に読売新聞の記者、原さんより説明があり子供達は手際良く質問、記事制作が出来ました。

続いてうま味教室。味の素さんの勝田さんより映像をみながら100年前に東京帝国大学理学部教授の池田菊苗博士がうま味を発見されたとの説明があり、クイズ形式または実験を交え5つの基本味、【甘味・塩味・酸味・苦味・うま味】の昆布のグルタミン酸、鰹のイノシン酸の話をしながらかつお出しが欠かせない事、そして今、だし・うま味は世界中から注目されていると講義されました。

そして、田村さんによる【日本料理のだしのうま味】についての料理人講座。

日本は、海に囲まれていて色々な海産物があり、そして四季があり又24節季に分かれていて季節ごとの豊かな食べ物に恵まれていること。日本料理は盛り付けが美しく、旬の材料の味を生かし、そしてその基本はうま味たっぷりの出しであり非常にヘルシーであることから、世界中から注目されていること。しかし残念ながら、日本人は日本食を食べなくなっている現実があることなど、日本料理は国の大切な文化であるということを、映像を使って講演されました。

その後私たち料理人5人がそれぞれに子供たちの前でだしを引き、まず①昆布だし②昆布鰹だし③吸い地④吸い物椀とそれぞれの味を参加者に比べながら試飲してもらいました。また、1軒のだしだけでなく、5軒それぞれのだしを試飲してまわり、お店によってだしの違いを体感してもらいました。また、だしを採る前の昆布・鰹と、採ってからの昆布・鰹そのものの味の違いも分かるように食べてもらいました。特に子供たちは真剣に、だしを飲み比べていました。

その後、2班に分かれウニ種苗センターと利尻町立博物館を見学しました。ウニの生態などを施設の宮田さんより説明を聞きました。利尻のウニはウニ種苗センターで卵を産ませ一年間育てて15ミリくらいで海へ放流。だから沢山とれると説明。海では昆布に引っ付き昆布を食べているから美味しいらしいです。博物館では利尻島の風土歴史や昆布漁のやり方や採った昆布を出荷するまでの行程を説明。天然昆布漁は夏に1日から2日しかなく朝5時から8時くらいまでで引き上げて3時頃まで干し、取り入れるようです。



見学後、戻り『だし・うま味子どもサミット』の閉会式が行われ、ホテルで夕食後、アカデミー賞、読売新聞社賞、味の素賞などの抽選があり子供たちは大はしゃぎしていました。その後、利尻島の子供たちは帰って行きました。職業人講座、料理人講座、見学とあわただしい日を過ごしましたが、利尻の子供達との別れになんと無く寂しい気持ちになりました

三日目。

出発前にウニ漁から戻ってこられた漁師さんにウニ漁・昆布漁の話しが聞けた事も貴重でした。

その後、礼文島に渡り礼文島の子供達も交え料理教室。

献立は、一木さんの提案でいろどりあんかけ丼、生うに玉じめ、赤出しの味噌汁の三品。

一木さんが三品の献立には昆布だしを使っている共通点がある事を説明。そしてまずはじめに包丁の握り方の説明し、昆布だしの採り方や三品のすべての見本を見せ、ポイントを説明した後、各班に分かれて調理しました。

教育委員会の皆さんやスタッフ、保護者の見守る中、子供たちは手際よく調理し美味しく出来、頂きますの意味を再確認しながら頂きました。



その後、地元の方々が作業をされている昆布作業小屋を見学。今年は天然昆布が不作で養殖昆布の作業をされていました。漁師を長年していて今年ほど天然昆布が不作な年は初めてと漁師の堀内さんは言っておられました。昆布を一枚一枚丁寧に拭き取り、耳の部分切り捨てしわを電熱器で伸ばしたりされていました。普段何気なく使っている昆布ですがこうした作業を見ると、我々の料理に欠かせない昆布の大切さを感じました。



その後、ウニの殻割り体験やクルーザーで礼文の海を満喫しました。夕食にはホテル礼文の久保社長のご好意でバーベキューをして頂き子供たち保護者の方々スタッフの方々と料理の話で盛り上がりました。



4日目は、早朝6時より礼文の高山植物のツアーを申し込み参加してきました。そして朝食後、帰路へ迎いました。礼文から出航する時はホテル礼文様のスタッフの皆様最近では見慣れなくなりましたが紙テープによるお見送り、そしてホテル礼文社長によるクルーザーでのお見送りと礼文島の皆さんの心からのおもてなしに参加者は感無量になりました。



3泊4日とあっという間に過ぎましたが、我々が料理する上で欠かす事の出来ない昆布のふるさと利尻・礼文島へ行き子供達、スタッフの方、地元の皆様と色々な体験をして親しくなり、人と人の触れ合いの大切さを改めて感じた旅でした。又、今回参加された子供達がいつまでも昆布探検隊で得た事を忘れず、特に【頂きます】の意味をいつまで忘れずにいてほしいと思います。

最後に今回お世話になりました参加者の皆さん、味の素株式会社、読売新聞東京本社、利尻町教育委員会、礼文町教育委員会、利尻漁業協同組合、香深漁業協同組合、NPO 法人日本料理アカデミー、読売旅行、小学館、その他お世話になった方々の皆様のおかげで良い経験をさせて頂きました事、大変有難く感謝しています。今後もこの事業が継続して頂きます事をお願い致します。有難うございました。

レポート作成 北倉 功壹 氏 (京料理・寿司 松廣)

【京料理・寿司 松廣】 京都市伏見区深草小久保町 244
TEL. 075-641-8007 FAX. 075-645-4541
営業時間 10時～22時迄 (定休日：木曜日 ※祝日は営業)
<http://www.matsuhiro.jp/>