

## 親子昆布たんけん隊@函館・南かやべ 実施報告

報告者：竹中徹男

日 程：平成 24 年 7 月 26 日（木）～ 28 日（土）  
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、田村隆氏（つきぢ田村）、  
NPO 法人日本料理アカデミー



1 日目	「親子昆布たんけん隊@函館・南かやべ」イベント ・職業人講座 ・味覚教室 ・料理人講座（一番だし実演・試飲・試食）
2 日目	磯体験、親子料理教室（根菜の煮染め、胡瓜と蛸の酢の物、烏賊と真昆布のまぜご飯） 「昆布について学ぼう!」、西部種苗センター見学、交流パーティ
3 日目	昆布漁見学、縄文文化交流センター見学、認定証授与式 東京へ

2007 年から始まった読売新聞東京本社と味の素株式会社共催による「親子昆布たんけん隊」事業は 6 回目にして開催地を「真昆布」の産地である函館に移して行われた。特に主な事業が行われた「南茅部（かやべ）」地域は「白口浜」として知られ、品質の良い真昆布が収穫できる地域としても知られている。また、この地域は「養殖昆布」による安定収穫をいち早く取り入れた地域でもある。

2012 年 7 月 26 日朝 9 時、快晴に恵まれた初日に、羽田エクセルホテル東急の会議室に集まった 10 組 21 名の首都圏を中心として応募した親子と、料理人達が顔を合わせた。

料理人は、**田村隆氏（つきぢ田村 / 東京都中央区）** の他、日本料理アカデミーから下記 5 名が参加した。

**高田 晴之 氏（たか田八祥 / 岐阜県岐阜市）**

**近澤 秀安 氏（日本料理天近 / 岐阜県大垣市）**

**川西 豪志 氏（ひさご寿し / 滋賀県近江八幡市）**

**石川 輝宗 氏（京料理・てんぷら天喜 / 京都市上京区）**

**竹中 徹男（京料理清和荘 / 京都市伏見区）**

また、日本料理アカデミー理事の**的場輝佳先生（関西福祉科学大学教授）**、そして主催者の「味の素株式会社」と「読売新聞東京本社」、「読売旅行」のスタッフが一堂に会し、オリエンテーションが始まった。

味の素坂田氏の開会宣言と諸注意の後、味の素広報部 加賀谷部長より「昆布の里であるこの南かやべで日本料理に欠かせない『だし』について学び、『うま味』『昆布』に付いても色々気づきがあるよう頑張らしましょう。」とのご挨拶が行われた。参加者の中には昨年に引き続き参加してくれている親子も有り、多少の緊張は見られたが、始めからうち解けた雰囲気でもオリエンテーションは行われた。

その後、毎年お世話を頂いている読売旅行の榎本さんからの簡潔な行程中の諸注意の後、早速荷物を預けて飛行機に乗り込んだ。料理人の隣には三日間一緒に行動する親子が座り、普段の食生活のことや、どんな事に子どもが興味があるのか、夏休みはどうして過ごしているのかなど、早速料理人はリサーチを始める。そうかと思えば、親ごさんから逆に「どうしたら美味しく煮物が出来るのか？」や「子どもに野菜を食べさせるにはどうすれば良いのか？」など質問を受ける場面も見られた。どうあれ、当初心配されていた「移動距離が昨年までとかなり短いために、事業の中で、いかに早く親子との距離を短くすることが出来るか」という懸案は一気に解決されたようだった。これもこの事業が6年目を迎え、参加者にも始めからそれなりの心構えが出来て来ているからではないかと感じた。

函館空港へ着くと、すぐさまバスに乗り込み南茅部町の公民館へ。初日のお昼ご飯は縄文時代の遺跡でも有名なこの地域ならではの「**縄文弁当**」だ。「いただきます」の発声は川西氏。みんなで食べる初めての食事は、これから始まる三日間のプログラムに胸躍らせながらのものとなった。



食事の後、南かやべからの参加者や来賓を迎え、『親子昆布たんけん隊@函館・南かやべ 開講式』が行われた。主催者側味の素 臼井氏の開会宣言の後、ご来賓の函館市南茅部支所長 佐藤洋一様、南かやべ漁業協同組合代表理事組合長の鎌田光夫様から歓迎のご挨拶を頂き「三年間続けて事業を行って頂き、この南かやべについて、沢山学んで下さい。」と力強いエールを頂いた。



そして、早速この事業の始めのプログラムである「**職業人講座**」の準備が行われた。読売新聞の原記者から、「今回の旅行で、皆さんには新聞記者になって頂きます。料理人の方々や地域の方々に積極的にインタビューしてメモし毎日レポートを作成して頂きますのでそのつもりで居て下さい。」と子ども達に檄を飛ばした。その間に料理人達はスタッフのユニフォームとして与えられた「昆布」を表す「緑色のポロシャツ」から「割烹着」に着替えた。(ちなみに参加者達は「雲丹」を表す「紫色」のそれを着ている。これは第三回目から団結と他のグループからの識別のために決められているらしい。)

説明を聞き終えた子ども達の席へ先程の「おじさん達」とは雰囲気の違う「料理人」が入場した。座席に着くとあらかじめ準備された料理人紹介のDVDが放映され、参加者からは「美味しそう」とか、「カッ

コイイ」などとだんだんと正体を現す料理人に歓声が沸いていた。DVD が終わると、読売新聞の原さんからの場先生にインタビューをして見本を見せて頂き、インタビューの「コツ」や「どうすれば上手く聞きたいことを聞き出せるか」などのレクチャーが行われた。

早速グループ毎の料理人へのインタビューが始まる。「毎朝何時に起きているか」や、「得意料理は何?」、「どうして料理人になったの?」など、様々な質問が出され、料理人も「今まで料理人を辞めようと思ったことは無いの?」などの鋭い質問に舌を巻いていた。インタビューが終わると模造紙とマジックが配られ、原記者からアドバイスを受けながら「記事」の作成。できあがったものを順に発表してみると、何とも料理人の人間性を上手く捉えた立派な「記事」には地域の方々始め親ごさんからも拍手が起こっていた。

その後一階のホールに移って「**味覚教室**」の開始! 北海道味の素の篠澤さんから「おいしさとは何か?」をテーマに、昆布や「粉チーズ」を始め「ゴーヤ」などの色々な食材に試薬を加えてうま味の主成分である「グルタミン酸」や「イノシン酸」どれぐらい入っているかの実験が行われた。みるみる変わって行く「試験管」の中の様子を子ども達は興味深げに観察していた。

続いて、DVD「Ambition」の上映が行われ、約100年前に日本人である池田菊苗博士が「うま味」を発見した課程の様子を見た後、「**料理人講座**」が行われた。まず竹中からスライドを使って「日本料理とだし・うま味」について講演を行い、日本が四方海で囲まれていることや四季が有ること、「だし」が日本料理には欠かせないもので有るなどの説明を行った。

そして、料理人がテーブルに別れてそれぞれに出汁を引いた。「昆布だし」を引いてから子ども達に試飲させ、「かつお節」を入れてさらに「一番だし」の試飲。その後「吸い地」を仕立てて試飲をして、最後に「鶏団子」と「水菜」、「柚子」の入った「お椀」の試食。刻々と変わる「だし」の変化に子ども達と親ごさんは歓声を上げていた。その後、料理人達が「二番だし」を引いて「雑煮」を作ったり、他のテーブルの「だし」を試飲したりと、ホールの中は熱気と美味しい「だし」の香りで満ちあふれていた。

この事業を通じて子ども達は、「基本味」や「うま味」について多く学び、日本食がヘルシーで美味しいから世界で人気があること、母乳にも「うま味」があることなど、様々なことを学んでいた。また、料理人達が手際よく「だし」を引いている姿も子ども達に言葉にならない「何か」を伝えたように思えた。

レポートの作成を終え、記念写真を撮った一同は解散し、ホテルでの夕食と素晴らしい温泉を楽しんだ。料理人達はその後一室に集まり、酒を酌み交わしながら初めて参加しての感想や、反省点、明日のプログラムへの熱心な打合せを行いながら夜は更けて行くのであった。

翌朝7月27日も晴天に恵まれ、食事の後、清々しい空気の中を「**磯体験**」に出かけた。南茅部漁協の吉崎参事から注意事項を聞いて早速岩場へ。おそろおそろ海へ入る子供や、ヒトデを取る子供。お母さん方も果敢に岩場へと入って行った。北海道大学の学生さんがわざわざ駆けつけ、ダイビングして捕獲してくれた雲丹を割り、それを味わう子供の目はきらきらと輝き、収穫されたばかりの「がごめ昆布」なども手に取り熱心に観察を行っていた。





磯から上がり子ども達は着替える為に公民館へ、料理人達は、今日のメイン事業である「料理教室」が行われる「南茅部高校」へ直行し準備を行った。既に味の素スタッフと、わざわざこの事業の為に集まってくれた南茅部高校の生徒達が準備を始めてくれており、食材や調味料、器具などのチェックはスムーズに進み、打合せも進めた。

料理教室の講師である「つきぢ田村」の田村氏は、てきぱきと指示を飛ばしながら段取りを組んで行く。補佐をする私も、食材や調味料が上手く出せるように準備を進めた。今回のメニューは田村氏の思いのこもった3品。「根菜の煮染め」、「胡瓜と蛸の酢の物」、「烏賊と真昆布のませ御飯」は地元の特産品を活かした素晴らしい献立。

しかし、調理の行程も多く、包丁を使う機会も多いものばかり。正直、当初、子ども達の調理技術も分からない上、料理のデモンストレーションから調理、試食までを2時間で行わなければならないタイムスケジュールが非常に困難に思っていた。そんな中、いつの間にか「このメンバーなら楽しく出来る」と思えるようになったのは、これまでの子ども達との関わりと、料理人達のチームワークが脈々とこれまでの事業を通じて芽生えたからこそでは無かっただろうか。

**田村さんの料理教室**が始まった。軽妙な語り口と冗談は子ども達をどんどん引きつけて行く。それで居て行程は無駄が無く仕事も美しい。私が、それに見とれている間も無い程サポートに追われる作業の早さ。みるみる間に料理は仕上がり、子ども達の拍手が起こった途端、すべての料理が子ども達の前に現れた。



「お疲れ様でした」の声を掛けるまもなく**テーブル毎の実習**が始まる。どの子に食材を切らせるのか、どの子が味付けをするのかなどと作業を進めながらも子供の手元と食材の様子、何より子供の顔色を見ながら作業を進めた。「上手に切れたね!」「これはこう切ると綺麗に切れるよ!」「みんなで味見をしてみよう!」次から次へと作業を進めた1時間後。そろそろ仕上げに掛かる。テーブルによって作業に差が出てくるが急いではいけない。確りと子ども達にやり遂げさせなければ。おそらくすべての料理人がその思いで時を過ごしていたと思う。

味の素後藤さんの「そろそろ食べる準備をしましょう」という声が掛かったときにはおおかた足並みが揃っていた。流石だ! みんなで食卓を囲んで「**頂きます**」。自分で作った料理を食べる子ども達とそれを見守った親ごさん達から「美味しい」の声が上がった。あんなに沢山の食材を、一杯切って一杯料理したら本当に美味しい料理が出来た。この感動はおそらく彼らのこの夏休み一番の思い出となったに違いない。

食事を終えて後片付けも終わり次のプログラムへ。今回は南かやべ地区の「**昆布について学ぼう!**」南茅部漁協の吉崎参事より、スライドを使ってこの地域が高い品質の「天然昆布」だけでなく、毎年安定して生産できる「養殖昆布」を長年の研究と苦労の結果作り出したことや、その生産方法等説明がなされた。

その後、「**西部種苗センター**」へ向かい、実際の養殖設備を見た後、本物の「天然昆布」、「養殖昆布」、「促成昆布」と「がごめ昆布」を手に触れながら観察した。「大きい!」、「長い!」など、普段見たことのない昆布を観察し子ども達はその生態などを参事に質問をしながらメモを取っていた。もちろん、今日の「**レポート**」を書くために。



これで本日の事業はすべて終了し、南かやべ地区の子ども達とも最後となる「**交流パーティー**」が「ひろめ荘」にて行われた。「羽田組」と「南かやべ組」が料理人と一緒に席を囲み食事をする。今日見たことや料理をして楽しかったこと、家でお手伝いをしていることなど話題は尽きない。地元の子も達だが、朝早くから昆布漁の手伝いを追えてから学校に行く事など、都会の子ども達では考えられない話題を得意げに話す子ども達。有る意味「異文化」の交流会ではなかったか?そろそろお開きの時間となり、今日でお別れの「南かやべ」の子ども達に「認定証」の授与式。本当にみんなよく頑張りました。お疲れ様でした。是非東京や京都へも遊びに来て下さい!

7月28日の早朝は、朝食前にバスに乗り込み**昆布漁の見学**。臼尻漁港から徒歩で突堤へ。午前7時ぐらいではあったが、すぐ側で天然昆布漁が見られた。三人一組で磯舟に乗り、ひとりが「捻りマッカ」と呼ばれる道具を使って海底の昆布を捻り取る。もうひとりが舟の舵を取り、残りのひとりが取った昆布を舟に引き上げる役目だ。狭い舟で見事な分業が行われ、次々と天然真昆布が収穫されていた。親子はもちろん料理人達もこの雄大な自然に囲まれて行われる作業の様子を食い入るように眺めていた。



その後、**養殖昆布の昆布小屋**へ。この地域の至る所に養殖昆布が干されていた。実際に漁師の方々から直接お話を伺い、養殖昆布は天然物と違い、波に揉まれないため小さな牡蠣や帆立が付いてしまう。海から揚げた後は、それを専用の「除去装置」に通して水洗いをすることや、「うま味」をうまく引き出すために干し始めは30℃、だんだんと50℃70℃と温度を上げていき二日掛けて乾燥することなど、現場に来なければなかなか聞けない事なども知ることが出来た。子ども達も「昆布」や「捻りマッカ」に手を触れ漁師さんの仕事の大変さや自然の力の大きさを感じていたようであった。

昆布の見学から帰ると、朝取れたばかりの「烏賊素麺」がたっぷり用意された朝食。こればかりは料理人達のほうが敏感で、早速何回もおかわりをして函館の海の幸を味わっていた。その姿を見た親子達は、料理人のどん欲な食欲にも驚いていたようだ。

いよいよ三日間お世話になった「ひろめ荘」ともお別れ。本当に皆さん良くしていただきました。スタッフの皆さんとお別れし、「縄文文化センター」を見学して「函館国際ホテル」で最後の昼食。シェフが特別に作っていただいた「がごめ昆布中華料理」をいただき羽田組の子ども達への**認定証授与式**。参加者皆さんに感想を述べていただきました。「北海道の大自然と昆布のすばらしさ、そして日本料理には「昆布」を始め「うま味」が欠かせないことが分かった。」であるとか、「料理人はもっと気むずかしいのかと思っていたら本当に気さくで楽しい方で安心した。」などと笑いもおこり最後の親睦を計った。そのなかに数名「又来年も是非参加したい」と言う声が上がった時には、我々も心から「良かった」と思える瞬間であった。

最後に函館市内の観光をして空港へ。楽しかった三日間の事業も無事終わり、親子やスタッフとお別れをした。子ども達の笑顔とおやごさん達の熱心な視線が今でも瞼の裏に残っている。

本当に充実した事業であった。



この事業を終えていつも感じることである。実際に「見て」、「触れて」、「聞いて」みないと分からないことが沢山あるということ。また、参加者と一緒に色んなプログラムをこなしていくうちに、改めて「日本料理」のすばらしさや、日本は本当に素晴らしい食材に恵まれていること。日本中どこにでも地域の食材を使った素晴らしい料理と食文化が有ることを感じさせていただく。

来年11月には「和食」は無形文化財に登録されるであろうが、世界中の方々はもちろん、日本人である我々がこの素晴らしい文化を再認識し、後世へ伝えていくだけの努力を惜しまないようにしなければならない。今後「うま味」を通じて、また「食」を通じて世界の人々が幸せに暮らせるように、我々日本料理アカデミーのメンバーの為すべき事は尽きないであろう。頑張らねば！

最後に毎年開催していただける「味の素株式会社」様、「読売新聞東京本社」様、そして同行していただく「読売旅行」様を始め主催者側のスタッフの皆様、温かくお迎えいただいた南茅部漁協の皆様始め函館の関係者の皆様に感謝をいたしますと共に、この事業がこの先益々活発に続きますことを祈っております。それと、同志である料理人の皆様にも感謝！本当に為になる事業でした！機会が有れば皆さんも是非ご参加を！私も呼んで下さいね！

以上ご報告でした。

レポート作成 竹中 徹男 氏 (京料理 清和荘)

【京料理 清和荘】 京都市伏見区深草越後屋敷 8 番地  
TEL. 075-641-6238 FAX. 075-641-6230  
営業時間 11 時～ 22 時 (19 時入店) 定休日 月曜日  
<http://www.seiwasou.com/>