

料理マスタース・関西大会2016
シンポジウム

『新しい料理人像を巡って～料理による地域活性化への貢献』

日時：2016年6月19日

場所：ハグミュージアム ハグホール

パネリスト：伊藤 勝康 氏 ロレオール田野畑 オーナーシェフ
北沢 正和 氏 職人館 館主
宮本 けんしん 氏 リストランテ・ミヤモト オーナーシェフ
モデレータ：民輪 めぐみ 氏 料理王国 編集長

民輪

みなさま、今日は一日長い時間のご参加ありがとうございます。私は食の専門家と紹介されましたが、編集者としては長いんですけれども、食自体は大好きなだけで、たいして皆さまより知識があるとは思っておりません。今日は大変個性なお三方が揃っておりますので、私の役割としては、話が長引いたときに軌道修正をさせていただくことかなと思っております。この会をこのように進めるようにという概要をまとめた進行書みたいなものがあるんですけれども、先ほど4人で打ち合わせをしたら、それとは全く違う話がどんどん出ました(笑)。私はたぶんコントロール不能だと思いますが、お三方よろしくお願い致します。

先ほどご紹介にありましたように、宮本さんは料理マスタース第二回の受賞をされた料理人でいらっしゃいます。熊本地震で被災され、大変な状況の真ただ中で駆け付けて下さっています。伊藤さんも東日本大震災で大変な思いをなさって、未だにそういうことをいっばい地域が引きずっている中で、地方の料理というものはどういうものかということを一生涯懸命、手探りで前向きにやっていたらっしゃる方です。北沢さんは、“職人館”の館主でいらっしゃって、蕎麦打ち職人というタイトルもついておりますが、実は蕎麦打ちだけをやっている人ではございません。山の中に分け入り、また地方で農業を目指す若者たちのリーダーとしていろいろご活躍なさって、村おこし町おこしで全国を駆けずり回っていらっしゃいます。

まず、北沢さんから提案がありまして、日本で今大きい地震が二つも続いて、そこから伊藤さんと宮本さんがみえて下さっているんだから、平穏無事で平和であるからこそ食とい

うものがあるんじゃないのという話をぜひ一度してみたいと言われていました。北沢さん、そのあたりの意見について口火を切っていただきたいと思います。

北沢

みなさん、こんにちは。ちょっとお伺いしますが、皆さん、ほとんど大阪の市内にお住まいですか？

民輪

だいたい関西の方ですかね？市内の真ん中という方はどれくらい？ちょっと手を挙げていただけますか。1/3 くらいでしょうか。

北沢

食べるものってね、土との関わり抜きにしては本当は考えられないと思うんですよ。ところが今、なんか料理っていうとどうも土の部分はみんな忘れちゃってね、皿の上に綺麗に盛られたものが料理だと思ってる人が多いと思うんです。だけど、綺麗に皿の上に盛られた料理と向き合った時にね、ちょっと頭の隅に「さて今日この皿に上に盛られた食材は、どんな土やどんな海から、どんなふうにして私や僕の前に料理として盛られているのかな」という食材が生まれる源泉に目が行くという視線が、実は今大事なんじゃないかと思うんですよ。今日はタイトルが「新しい料理人像を巡って」ということになっていますけれども、むしろ逆に、食の原点を考える料理人ということで、これから 3 人で土とか海との関わりを、新しいじゃなくてむしろ一番遅れたというか、原点の視点で食材と料理を考えてみようという提案なんです。

民輪

私はそれが正しいと思いますよ。今の時代、テロワールとかそういうことをわりあい言葉で軽々しく言いますが、じゃあテロワールってなんだろうと考える時に、地方に住んでさえすればテロワールなのか、都会ではテロワールではないのかというような議論があったりします。土って何だろうっていうところが、北沢さんは一番古いつておっしゃいましたけど、一番新しいテーマだと思います。

北沢

ねえ宮本さん、この間、断層で植物を見たときにものすごく感動したっていう話があったよね、それをちょっとしてみてください。

宮本

みなさんこんにちは。熊本からやってきました、宮本です。実はわたし自身も、立派なというとおかしいですけども立派な被災者です。店の建物がかなりやられまして、壁と外壁が全部崩落して、お店の中で料理できないなという状態でした。その中でも僕は 50 軒くらいの農家さんと直接取引をしているので、農家さんとの協力でなんとかお店を再開できたという状況です。

熊本の現状を少しお話しますと、中には村ごと、集落ごと全壊している場所がたくさんあります。集落到全然家がないんですよ。死者が少なかったから大丈夫でしょうっていう人

もいますし、報道も少なくなってきましたが、まだ一万人くらいの方が避難をされています。倒壊軒数で言うと実は東北の震災の次くらいで、新潟中越地震の倍以上です。阪神淡路大震災の時と違って、たまたま暖かい時期だったことと、他にもいろいろな要素が重なって死者数は少なかったですが、住む家がない方たちが大勢いらっしやいます。

そういう集落で今「最初の晚餐」というプロジェクトをやっています。炊き出しをするだけでもない、被災者もしてもらっていい、みんなで一緒に元気になろうという、福岡や東北の料理人たちが集まってやっているプロジェクトです。先日テレビでも放送されたので見られた方もいらっしやるかもしれません。

断層で見た植物の話というのは、そのプロジェクトである集落に行った時のことです。そこに3mくらいの、このテーブル1台の半分くらいの幅の断層が数キロにわたって続いていたんです。その断層の上を、新幹線の線路が走っていて、新幹線が脱線しちゃったというものすごい恐ろしい断層です。家の下とか畑を尽く壊して走っているんですね。家が倒れているのもあれば潰れているのもあり、普通の家が5mくらい動いてたり。そのなんだか全然信じられないような光景の中でふと気付いたことがあるんです。あれ？と思ってアジサイとか庭の松とか、畑の野菜とか確かめながら見てみました。僕はしょっちゅう農家さんのところや山へ行ったりするんですけど、今まで見ていた花や野菜よりも生き生きしてると感じたんです。生き生きした色になっている。野菜も断層で流されているんですけど、ちゃんとこう、生きています。人間が普通に暮らしている時よりも、自然の植物は生き生きと見える。というか本当にそうなんだと思います。それで、地球上で一番要らないのは人間じゃないかなと、ふと思ったりして。そういうことを考えていると、なんか料理に対する考え方が変わってきたという話を、さっき北沢さん達としていました。それで今は、少しずつ変えていきたいなと感じています。

民輪

伊藤さんも地震で大変な思いをなさって、今また新しいプロジェクトをやってらっしやるんですが、そのあたりのことをお話しいただけますか。

伊藤

はい、みなさんこんにちは。東日本大震災では大きな被害は受けていませんが、被災地であることは間違いないですね。地震があつて自分の人生観は大きく変わりました。先ほど北沢さんが言われたように、本来の動物としての人間がどうなのかということを考えるようになりました。我々が関わっている生産者さんとか料理人とか、食品加工に携わる方が震災を乗り越えていく過程を見ていると、経済的なものとして価値があるかどうかということだけでいいのかなということを感じています。それはたくさんの要素があつて、例えば震災後のいわゆる復興特需というものがありますが、それで一番儲かっている人は、実は東北の人たちじゃないんですね。本当に大変な思いをした人っていうのはあんまり変わってないんです。でもそれは震災があつたことで上乗せになっているだけの話で、本来

はもっと大きな原因があった。これは地方の経済が、料理人や加工業者なんかも含めてなかなか前に進めないというのは、ほとんど日本全国どこの地域も同じなんです。これは経済の方が優先されているからなんです。行政とか国の方で進めるプロジェクトはだいたい同じようなコンサルタントの方が来て、全部同じハンコでただインクを変えただけのものをやるわけです。そういうものに振り回されているということが長い歴史の中で続いてきていて、宮本君が言っていましたけれど、地震のような大きな出来事があると、どうもそれは違うんじゃないかなということに気がつくということがあります。

田野畑という村は人口が 3600 人でほとんどがお年寄りといってもいいくらいですね。そういうところなんですけど、そういうところも含めて、その景色と言うか自然環境は、原点回帰できる場所なのかなという気はします。そこでやりたいのは、自分の原点回帰と、それから地方創生という言葉はあんまり好きじゃないですけど、本来あるべき里山子育てなどは残したいし、残していいかなければいけないと思っています。料理人としての原点を作ってもらえるような場所として、田野畑をみんなに知ってもらいたいという気持ちですね。

民輪

伊藤さんがロレオールをわざわざ田野畑に移された理由というのはどこにあったんですか。

伊藤

田野畑は人口が 3600 人で、今話題の熊が多いんです、うちの店の前にも住んでますけど(笑)。そういうコンパクトな村であることと、高低差ですね。海から山までの高低差がすごくある。それから海の文化と山の文化の極端に違うものが同じ地域で存在しているということがすごく魅力的でしたね。

民輪

でもとても大きな決断でしょう。もともとやってらしたお店をそっちへ移すわけだから。さっきの経済という価値だけでいいのかというのはその通りだけれども、実際それをやるとなると大変な決断だったんじゃないかなと思うんですけど。

伊藤

そうですね、だからあんまり店の採算とか考えてないですね(笑)。儲からないのは分かかって行ってるんで、最初からそれに諦めがつけばなんてことはないですね。だから相変わらず貧乏と言いますか金銭的には余裕はないです。ただ、違った面での豊かさはすごくたくさんあるので、今までとはちょっと違うかなという気がしますね。

民輪

宮本さんは、熊本の地震の前と今とでは、具体的にどのように料理観は変わったんですか。

宮本

まだ大先輩方のような境地には達していませんが、地震以前はとにかく熊本の食材を使ってきれいな料理、色鮮やかな、軽やかなイタリアンをつくらうと思っていました。僕は野菜にもこだわっていましたが、赤牛にもこだわって色々な大学や研究機関と一緒に

色々をやってきたんで、そういった中で熊本の食材をできるだけ華やかに、軽やかに出したいなと思っていました。料理は軽やかですが、体は重量級なんですけれど(笑)。それと、熊本は大阪からも東京からも遠いので、僕らのようなシェフが表舞台に出させていただくことって少ないんですけど、こうやって料理マスターズとして表に出る機会をいただいたので、東京に負けないようにじゃないんですけど、できるだけ熊本のことを知ってもらいたいなと思って料理を作ってきました。地震があつて、お店もめっちゃめっちゃにやられて、仲間の農家さん達も結構被害にあわれたので、炊き出しなんかに行くんですけど、そこで初めて水をもったいないと感じたんです。若い子たちにも、もったいないから水を締めなさい言っています。うちなんか2週間くらい水が出るまで苦労したんで、本当に水は大切です。それに水がないと火を使うことももったいなく感じるんです。たとえばもってきた藁とかで炭をおこして、火を焚いてる間にお湯を沸かしたり、火力がないとできないこととして、肉を焼くのに熾火(おきび)を使ってみたり。熾火で肉を焼くっていうのは、昔アルゼンチンやアフリカでやってたんですね。これまでは真空調理をしてとか、芯温を何度か保つてとか色んなテクニックを使って肉を焼いたりしてたんですが、そういうのがなんていうんでしょうね、ばかばかしいとまでは言わないですが、必要なかと思ってきたり。例えば大阪とか東京のように、都会の料理人さんが世界中から集まった食材で様々な料理を作るというのも大切なんだけど、北沢さんも伊藤さんも僕らは地方の料理人ですから、地方の料理人の意義ってあるんじゃないかなということちょっと考えるようになりまして。シンプルだけではなく、丁寧には作るんですけど、地方の自然とか空気とか山の風景とかを活かすような料理を作らなければいけないんじゃないかなと。原始的なのかどうなのかは分からないですけど、もしかしたら新しいやり方かもしれない。そういったふうに極力手間を省いていって、お肉を焼くにしてもシンプルにしていこうと、おぼろげながらですけど考えています。

民輪

北沢さんは里山のふもとで“職人館”を長年おやりになっていて、山と人間の暮らしというのを大きなテーマにされていらっしゃると思います。わたしたちの雑誌「料理王国」というのはいわゆるガストロノミーを追求する、標榜している雑誌だとみなさんに思われているところもあるんですが、じゃガストロノミーってなんだろうかって考えると、結局ガストロノミーの原点というのは例えば、ミシェル・ブラスが、山や野原で採れたての野菜とか野草を活かして、どういう料理にして美味しく皆さんに食べてもらうかと考えていると、世界中から人が来るようになったというようなことですよ。でもそれは、決してこうやれば儲かるからこうしようということではなかったはず。彼らが活躍してもう30年以上経って、今日本で地震という不幸な災害があつたけれども、宮本さんはそこでもう一回原点を再発見したということだと思います。

北沢さんはそういうことがあつてもなくても、ずっと山の中に分け入って、例えばNOMAのレネシェフが日本に来た時も、北沢さんが一生懸命山を案内したと聞いています。NOMA

のレネシェフというのは世界でもトップのガストロノミーの旗手だと言われている人です。その人が北沢さんの“職人館”にいて一緒に山で何かを探す。そういうことを、北沢さんはずーっと変わらずやっけてきている。北沢さんは始めにそのことを古い料理の原点と言ったけれども、実は今一番新しい料理の原点ではないかなと、もう一回みんながそういうところに気付き始めているんじゃないかと思うんですね。ここで北沢節をちょっと展開して下さい。

北沢

宮本さん、さっき熊本の今回の地震の中で断層が地表に表れて何キロかに渡って人間の作ったものが崩壊して、人間の人為的なものがなくなったら、アジサイの花の色がきれいになったり、植物が元気になったという話をされましたね。例えばアジサイの話でいくと、今アジサイの時期で、会場の中にはアジサイに勝るような素敵なお姉さんたち、マダムさんもいらっしゃるけれども、皆さん、アジサイの語源ってなんだと思います？アジサイの語源ってね、「集真藍」、藍が集まった姿なんです。要するに藍の色が集まった姿がアジサイ。それが花の語源なんです。やっぱり毎日触れ合うものの中にその語源を探ると結構ちゃんとした意味があって語彙がある訳ですよ。

何が言いたいかっていうと、料理っていうものもその語源から考えると、土を離れて料理があるかどうか。これをもう一度、今みんな考え直す時期にきていると思うんですよ。地震も含めて、みんな土との語りですよ。食材ができる原点、山の土だとか野の土だとか、そこから海に向かって川が流れ、山の土が海も豊かにする。川が流れ養分が流れ。つまりね、土との語り抜きに食べるものなんてありっこないと思うんです。今は土が汚いような感覚をみんな植えつけられてますね。文明や文化の進歩って何かっていうと、高層ビルがどんどんできたり、宇宙に向けてロケットが飛ぶ。空へ空へ向かっていくことが、段々人間豊かになって暮らしや感性が豊かになるような気がしているけど、ところが食べる物の原点は何かという、土を離れたところに一体あるかどうか。空ばかりじゃなくて、本当は足下の土のことをみんなもうちょっと、料理人なんか特に考えないといけない。命という関わりの中で何を育むかと考えるときに、土のことをもうちょっと考えるということが大事だと思います。

それから歴史の認識でいくと、過去が遅れていて今が進んでいるというような捉え方がほとんどですよ。ところが、特に食ってという料理して食べるということの原点から考えると、過去が遅れているんじゃなくて、むしろ今の方が、質とか種類とかは貧困な時代じゃないかと思います。もっと言うと食べることと健康の関係とかね。それを考えると、もう一度、今、足下の土との語りということを考えないといけないと思います。空ばかり見ているんじゃないでね。地震なんか特にそういうことを考えさせられますね。だって地震だってみんな土との語りですよ。そういう中で料理してどうやって生きていくかということを見ると、もう一度土との語り。アジサイの土だってそうですよ。土壌によってアジサイの色なんて全部違う。だから料理だって、土壌によって出てくる料理はみんな違って

いいと思うんだよね。土との語りを、もう一度会場の皆さんと今日の時間の中で話ができたらなと、そんなふうに考えます。

民輪

伊藤さんは実際に都市から海岸端へ移られましたね。さっき海側はアイヌ文化があって山側はドングリとかを食べる縄文文化が残っているような気がするという話をされてましたけれども、そういう実感っていうのはやっぱり土との関わり、海との関わりの中で実感なさいますか。

伊藤

そうですね、ご年配の方たちのお話を聞くと、海岸の料理はそれに近いものが結構残っていますね。地形でいうと、ほとんどが山で田んぼが少なく、沢沿いに集落があって、耕作地としては畑がちょこっとした空間にある感じなんです。たぶん岩手県中央の内陸部の大きな農家さんの一軒分もないんじゃないかなというくらい少ない。だからお米なんかはないですね。だけど面白いものがあるんですよ。今うちの店でも使ってますけれど、芋の粉。ジャガイモのちっちゃいやつを凍らせて皮をむいて、2週間川でさらして、あく抜きをして、それからまた凍らせて溶かして凍らして溶かしてという作業をするんですが、これって適した気温とか、自然環境があるからできるんですよ。最後はふわふわになって、それを粉にして使うんです。昔からの知恵と環境条件で生まれたものだと思うんですけど、これすごく使い道が多くて、重宝して結構料理にも入れています。

民輪

例えば何にどう使うんですか？

伊藤

何にでも使えますよ、小麦粉の代用として。例えば小麦アレルギーの方にもお出ししますし、お菓子も焼くし、ソースも作る。コンスターチの代わりとか、つなぎとしても結構楽です。田野畑は田舎の知恵みたいなものがたくさん吸収できる場所でもあります。北沢さんも宮本君も言っていたように、都会のシェフたちと我々の違っていて大きくあると思うんですね。我々はその土地の土、住んでいる人たちにあわせながらやらなきゃいけない部分があって、大きな組織でいえば総務課みたいな仕事が多くなります。どっちかっていうと料理にあてる時間よりもじいちゃんばあちゃんの愚痴聞きの方が多いですよ(笑)。特に田舎の人っていうのは、初対面でだいたい口をきいてくれないし、挨拶もろくにしてくれないんですよ。そこまでもってくるまでにまず時間を費やす。そこから仲良くなるためにどうするか。それから知恵を教われるまでにどのくらいの時間がかかるか。まあ、もの食べるのと同じですよ。促成栽培じゃないものと同じ考え方。天然のものをあく抜きして、時間をかけて煮たりして食べられるようになると。そういう人たちと仲良く暮らしながら生活して料理していくということは、ある意味とても楽しいですね。

民輪

宮本さんがいらっしゃる熊本市は、私が聞いたところによると上水道を100%清らかな地下

水で賄っている水の都だと。ものすごいきれいな水があって、熊本市の水前寺公園、水前寺ってなんなんだろうと思ったら「水の前」のことなんですね。水前寺海苔とか水前寺もやしとか芹とかそういう肥後野菜という在来野菜が 15 種類くらいあって。宮本さんは、そういうことを前提にしながら熊本の赤牛とかを使って今まで料理をして、地方で注目されている料理人だと思うんです。それが今回地震で脆くも水脈が変わったとおっしゃってるんですね。そういう時に宮本さんは一体どういう食を目指すのかというのが、すごく大変なことだけどすごく面白いことでもあるなと思っているんですけど、いかがですか。

宮本

そうですね。なんていうんでしょうね、人間って... すいません若造なのに地震とかあると少し哲学的になってしまっ。

北沢

それで自信がでてきたりしてな(笑)。

宮本

それで自信がでてきてとか言ってますけど(笑)。

民輪

おやじギャグですね。

宮本

非常に豊かなふるさとに住んでいるありがたさっていうのは、普段は気付かないんですよ、ほとんど。民輪さんが言われたように、熊本市は人口が 70 万人、そのうち 50 万人分以上の飲料水を地下水で賄っています。50 万人分以上の飲料水を地下水で賄っているのは世界中で熊本だけなんです。それができるのは阿蘇という素晴らしい場所があったからです。あそこには水源が 6 つありまして、その水は熊本だけじゃなく、福岡、大分、宮崎の、流域人口で言うと大体 470 万人分の水を阿蘇がくれている。その阿蘇の水が流れてくる水前寺というところが熊本市内にあるんですけど、そこでは熊本の昔からの在来野菜が作られてきました。熊本は全国有数の農業県で、阿蘇の水を使ってたくさんの野菜が作られるんです。今回の地震で一つよかったのは、阿蘇でも農村地にそこまで被害がなかった。もし阿蘇の農村地が地震でやられていたら夏場にどうなるかっていうと、大阪の皆さんはものすごい高い値段でトマトを買わなきゃいけなくなります。大阪に出回っているトマトはほとんど熊本産なんですよ。熊本は珍しく一年中トマトを作れるところなんです。伊藤さんがいらっしゃる岩手とか熊本とかで野菜なんか作れなくなると、日本の人たちは食べるものに困ってしまう。みなさんは北海道というイメージあるかもしれませんが、九州全部足すと北海道の二倍近い生産高がありますので、九州がやられるっていうのは本当に怖い。地震で色々なことがあって、九州がなくなると日本の人は食べる物がなくなると気がついた時、色んなことを考えました。

今日はブランド認定コンテストで、加工品を作って農業を盛り上げようと頑張っていられっしゃる方が出品されています。先ほど梨農園の方の話聞いていたんですが、みんな昔は

果物いっぱい食べていたじゃないですか。熊本は日本でも有数のミカンの産地ですから、みんなミカン食べりゃいいんですよ。でも若い人は段々食べなくなりました。だから、二次加工やブランディングがすごく大事になってきてるんですけど、根本的な私たちの食文化っていうのをもう一回考え直さないといけません。やっぱり梨もミカンもそのまま食べたほうが絶対美味しいんです。だから僕は、今回地震を経験して本当に怖かったんですけど、もう一度私たちの食文化っていうのを見つめ直すきっかけにはなったんじゃないかと思えます。そしてやっぱり、地方に住む人間が地方の食材を大事にしなきゃいけないな、それを普段こうやって都会に住んでいる人たちに丁寧に支えてもらうような都市と農村の上手い循環というか、連携ができるような社会になればいいなということは感じました。

民輪

震災で、極力エネルギーを使わないで料理するにはどうするかっていうことを考えたらどんどんシンプルになって、やってみたらこれが旨かったと。

宮本

炭で焚いて、炭は焚いているときには熱量が多いので、それでお湯を沸かししたりしてたんです。その残った火で塊の肉を焼いていたら時間がかかるから放っておけばいいんですよ。芯温計指して何分焼いて何分休ませてなんて、そんなこと考えなくてただ置いておくだけなんです。それをやってみたらやたら旨かった。そういや確かこれはアルゼンチンの遊牧民の料理だよなど。例えば、炊き出しスタッフのご飯を作るのに、厚手の鍋にふたをして、水をちょっとだけ入れて野菜を下に敷いて熾火の上に置いておいたんです。そしたら勝手にタジン鍋料理になる、蒸し煮になる、やっぱり美味しいなど。シンプルなんですけどちゃんと手を入れて作る。僕は、エコっていう言葉はあんまり好きではないんですが、もう少し地球にやさしいというのかな、エネルギーをあまり使わないで原始的な料理っていうのを見直すのも新しい取り組みなんじゃないかな。昔のことをやっているんですけど、これをもう一回テクニクとして我々料理人が取りこんでいくことで、新しい地方の料理人の形というのを作れないかなと感じています。

民輪

宮本さん、すごく一生懸命上品に言ってるんですけど、さっきの打ち合わせの時はね、北沢さんに「ねえねえ北さん、縄文土器ってどう思う？それで料理したらどうなるの？」って夢中で聞いていたんですよ。北沢さんはニコニコ笑いながら地震とかあってもなくても俺は前からやっているよ、と思っていると思うんですが。縄文人っていうと逆にコンセプトな気がしちゃうんですけど、わたしは北沢さんが作っている縄文土器で作った料理も食べさせてもらったんですけど、すごく美味しいですね。北沢さんはなぜ縄文土器を使って料理をしているのか、今なぜ縄文なのかということのをちょっと付け加えていただけますか。

北沢

これは民輪さんの専門分野かもしれないけれど、サラダの原点ってみなさん何だと思いま

す？ただ野菜に塩だけかけて食べるっていうスタイルの原点。これは遡るとローマ帝国末期らしいんだよね。どういうことかということ、ローマの貴族は世界中を略奪し尽くし食べ尽くして、最後に行き着いたのはローマの町の郊外に菜園付きの別荘を作って、自分の家で採れた野菜だけを、塩だけで味付けしてサラダにすること。それがローマの貴族の最後に行き着いた最高のぜいたくだっらしいんだね。自分の別荘で採れた菜園の野菜を塩だけで味付けしておもてなしする。これが最後に行き着いた最高のおもてなしだったという話なんです。まあ考えるとねえ伊藤さん。おれたちは毎日ローマの貴族の食事だよな(笑)。畑や山に行って、野や山に入ってそのままかじったりや、もっと言えば動物の舌になってかじったりや、もうそれで食事は終わり。でも身体のことを考えるとね、これがもしかすると一番健康的な食べ方かもしれないんだよね。というのは、今世界中から色んな種類のものが山ほどきているよね。けれど食べる物の質ということから考えると、今くらい劣化している時代はないと思うんだよね。種類と量だけは、世界中から季節構わず山ほどきているけど、その中身たるやね、添加物から農薬から化学肥料から、それから海外から来るものはどんどん防腐剤処理がされててき。そういう質の問題で考えると、むしろ野の動物の食べ方を見ていると、その時に恵まれた僅かなものを食べて、野原を元気に飛んでまわってるよね。ということはね、本当は食べるということの原点から考えると、土が季節に恵んでくれたものを、火もいない、余計な調味料もいない、包丁もいない、その時土が恵んでくれたものを、あるがままのものを食べていると、食べ過ぎるっていうことがないんだよね。ところが添加物が山ほどのものを、口当たり良く、まああんまり火のこと言っちゃいけないけれどさ、ガス会社さんの建物だからね、本当は火をもっと使えっていわなきゃいけないけど。なるべく料理人が火を使うなっていうんだから今日は怒られそうだな(笑)。

料理って、余計な火や余計な調味料を使うと脳がだまされるんだよね。だから必要以上に食べちゃうわけ。ところがさ、本来野が恵んでくれるがままの姿で食べていると、食べ過ぎるっていうことはないんだよね。それから腸と健康との関わりってものすごく大事だっていうんだよ。野にあるがままの姿で食べていると腸が必要とするだけでそれ以上食べない。ところが余計な火を使ったり、調味料をつかったり料理していろんなことやると、腸が必要とする以上に人間は頭でものを食べちゃうんだよね。だから添加物いっぱいのもを腸にバカバカ入れる。そうするとこれは毒だからどうにかして早く無害にしくちゃいけないってなる。そのために酸素をどんどん使うから、血液がどんどん濁って、そして食べることによってものすごく疲れて、みんな病気になるというカラクリだと思うんだ。もっと土との関わりで食べて物を見てみると、調味料を使わなくても本当はもっと元気でいられると思うんですよ。料理人が火使うな、余計な調味をするなっていう話でおかしいんだけども(笑)。今日は時間がもうあんまりないからこれくらいにしておくけど、もう一度、土との関わりということを身近で一緒に考えてもらえれば、健康で生きるためにもいいと思うんだ。

民輪

かなり過激な議論になっております(笑)。本当はこのシンポジウムには違うコンセプトがあったんです。だけど、せっかくこうやってこのお三方が揃ったんだから、もうちょっと本音トークした方がいいんじゃないかということで、こんな話になりました。マスターズの本当の狙いは、地方を食でどう生き生きさせるかという、そういう大きなテーマだったわけです。それでこのお三方にわざわざ遠くから来ていただいているんだと思います。

私、この間スペインのサン・セバスチャンという、スペインで一番の食の都といわれている町のムガリツというレストランのアンドーニさんというシェフにお会いしました。私よりもかなり若いんですけど、すごく成熟したシェフでした。彼にはしっかりとした哲学があって、レストランというのは「食祭空間」だと言うんですね。要するにパーティーの場なんだと。お客さまを驚ろかしたり、「これなに?!」と思わせるようなものを出すシェフなんです。例えば、わざわざスプーンにトウガラシを塗って、それですくって甘いもの食えとか。それで食べると甘いものがまず口に入って、最後に舐めるとスプーンに塗ってある一味の香りと辛味がフワァーっと広がるといったような、そういう非常に実験的なことをやっている人です。そのシェフに「食の未来っていうのはどういうふうになっていくと思っていますか」とあえて聞きましたら、彼は私が言ったことに対してジャブをうってきました。「僕がそんなこと分かったら、今頃もっと金持ちになっているよ」と。「未来が分かったらもっと金持ちになっているさ」と交わしながら「でもね歴史を振り返ればわかるよ、未来は」と。「例えば自分の親父のときには自然食品なんて言葉はなかったよ、なぜなら全部自然食品だったから。でも人間が人工ということが文化だと思って人工的なものばかり食べるようになると、今やむしろ自然食品、自然というものが大きなテーマになってきている。そういうパラレルがあるでしょう。だから僕は今の現象よりも、それに対するアンチのパラレルをいつも見るようにしているんだ」ということを非常に示唆的に話されたんですね。今お三方ずっと話してらっしゃることも、アンドーニシェフの言われたことと同じではないかと思います。宮本さんは熊本でガストロノミーを目指して一生懸命レストランテ・ミヤモトをやってらっしゃった。それが熊本地震ということで一旦ガラガラポンになった状態。彼の中には今までの方法論もあれば考え方もある。でも現実はどうしようもない状態になっている。水脈も変わった。伊藤さんは「ロレオールといえは」という東北で確固たる地位をお築きになっていたのに、田野畑村という過疎地に移転された。私は「何で伊藤さん、田野畑って何?人口も少ないし人も来ないし、こんなところで料理人やってつぶれんじゃないの」と思ってショックだった。でもそういうことってアンドーニさんが言っているところと一脈通じるところがあるんじゃないかと思います。アンドーニさんは、食はエンターテイメントだ、食は美術館のようなものだという考えは変えないと思います。だからすごく驚かすような仕掛けを作ったり、フォークを砂糖菓子で作ってみたりする。なぜフォークを作ったか、それには「ヴェネツィアの退廃」というタイトルがついてるんですよ。なんのことかと思ったら、ヴェネツィアが退廃しきろうとして

いるときに砂糖菓子が生まれた。その砂糖菓子で自分はフォークを作ってみた。でもすぐ折れちゃうじゃない、繊細だから。そのフォークを作るのに 2 年かかっているんですよ。作ってはだめ、作ってはだめ、固さ繊細さシャープさとか計算していると 2 年かかったそうです。それがポンとでてきて、それでもものを食わせる。そういうエンターテイメント性をムガリツのアンドーニさんは絶対捨てないだろうと思うけど、その原点がどこにあるかっていうと、そういう振り切った針が、実は振り切る直前にもう一回例えば自然食という方向に向くと。そっちを見ているんですね、常に。だから砂糖菓子のフォークも作ってみて、それは「ヴェネツィアの退廃である」と言っているんです。

ガストロノミーで着飾った料理がガストロノミーかと思うと、北沢さんが作る縄文料理が現代の一番のガストロノミーじゃないかと私は個人的に思っています。やっぱりそこに地方の可能性というか、地方の力というか、そういうものが凝縮されているんじゃないかと思うんです。そういうものをきちんと見つめていけば、さっきから言っている都会のガストロノミーとか都会の料理も、たぶん原点がぶれないだろうと思っているので、このお三方に今日来ていただいているお話の原点があると思っているんです。

北沢さんは地方にあちこち呼ばれて、いつもどこにいるのか分からない人じゃないですか(笑)。鹿児島にいるかと思えば、良く分かんない山の中にいるし、盛岡に行って何やっただか山の中に入っているみたいな(笑)。地方の可能性をずっと追求されていますよね。料理が地方に活力を与える可能性はあるかというテーマについてはどうですか。まず北沢さんから。

北沢

料理ってなんのためにやるかっていう原点をまず考えると、極めてわかりやすいのは、本当は食べることによって、自分も含め食べてくれる人も含め、料理って健康になるためにあると思うんですよ。じゃあ「健康になるための食」って何かと考えると、これはね、やっぱりちゃんとした海、ちゃんとした土からできたものじゃないといけない。それにあんまり手を加えないで食べる方がはるかに健康的だと思うんですね。

もう一つ言えることは、縄文料理の話も出ましたけど、料理して食うという原点は縄文時代にあると思うんですよ。まず土器ね、土を水でこねて器にした。これは土でできるわけだよね。土器をこねて、今度は中に入れる食材。野菜にしても魚にしても肉にしてもこれ全部土が恵んでくれたものだよ。それから炊く焚火の火、薪。これもみんな土がくれたもの。そうすると料理って何なのかっていうと、結果的に土が変形したものを食べるということ。土を食らう、これが料理の原点だと思うんですよ。全て土抜きで食べ物はあり得ないと思うんだよ。食べるっていうのは、やっぱり健康になるために食べる。技だとかソースだとかは二の次であって、本当は原点から言うと健康になるための料理、これをちゃんと訴えていかなきゃいけないと思うんだよ。そのためには、私たち三人とも田舎でやってるから、できるだけ土に近づいて、そこから何を発信していくかということだと思うんだ。土の魅力を一皿の上に、自然の空間を一皿に集積したようなもので、なるべく皿の

上から、おれがやったとか僕が作ったとか足跡を消して、地域の風景がそのままスツと皿の上に乗ったような料理の方が食べてる人も気が休まるんだよね。

今、私の周りには地方への移住組がものすごく増えています。たとえば俺なんか今から 25 年前に、山の中で 100 年前に建ったボロ民家で、地域の食材だけで料理を出すというスタイルを始めたけれど、そのころはバブルの最中で、大きいステーキに野菜なんか添え物程度。フォアグラ、トリュフ、キャビアを海外から持ってきて、それを出さなきゃ料理じゃないみたいなどころがあって、こんなもの料理じゃないって言って罵詈雑言いっぱい浴びてきたけれども、今、地域で結果的にみると、たった一人 25 年前に無農薬農業を俺と一緒に始めた彼がいるんですが、その彼が教祖みたいになって、周りに 50~60 人移住して無農薬農業やってる若い彼ら、彼女らが増えているし、それから色んなシェフのみなさんも来てくれる。そうやって考えると、これから農林漁業でちゃんと生産している人たちと一緒にになると、結構地域って元気になる。

それから高速道路や新幹線が通って便利になっても、地域に魅力がなければどんどん都市に吸い取られちゃう。ところがこっちが魅力的になると、新幹線、高速道路を使って地方に来てくれると、そういうことだと思うんですよ。それは一人じゃできないから、地域に住んでいる人が魅力的になるに越したことはないんだよね。

民輪

宮本さんどうですか。

宮本

うちの店はだいたい 3 割くらいは県外とか海外のお客さまがいらっしゃいます。熊本みたいな田舎にしては、よそからのお客さまが多いです。よそから熊本に来られた方がどんなものが食べたいのかなと考えた時に、馬刺しとか赤牛とかを思い浮かべられると思います。地方に来た時って、そういうものをできるだけそのまま食べたいんじゃないかと思うんですよ。かつ、熊本は日本でも一年中、一番多くの種類の野菜を生み出す県ですので、綺麗な料理を作ろう作ろうと思っていたんですね。でもこういう地震があつて、心がニュートラルになって、やっぱり僕はこの体形の通りお肉が好きなんで、シンプルに料理する肉をメインにしていこうかと考えています。今まではどちらかというと、すいませんご飯前の方大丈夫ですか、うんこが臭くない料理を考えようと思っていたんです(笑)。野菜を綺麗にしていっぱい使おうと。ですが、これからちょっとばかりうんこが臭い料理を作ろうかなと思っています(笑)。

私たち現代社会の人は食べたいがために食べているんですよ。でもアフリカの人とかは生きるために食べている。生きるためにっていうのはどういうことかという、さつき北さんがおっしゃったように、健康になったり、体をきれいに維持するだったり、そういうことだと思うんです。そのために、私たち地方に住む料理人だからできるなにかしら提案ってないのかなと思っています。前に阿蘇の農家の方から面白い話を聞いたんです。昔は牛が死ぬと草原の中に 10 日くらい埋めて、10 日後に土から出して、それをその場で切り分

けて集落の人と分けて皆で食べた。一度それをやってみようかなと考えています。今度、崖から落ちた時には教えてくださいって言うてあるんですけど。実際にそういう料理をお店で出したら保健所から捕まっちゃうんで、やる訳ではないんですけど、昔の人たちがどうやって料理をしていたか、どういう料理を作ってきたのか、地元の人たちがやってきた料理というのを少し見直してやってみようかなと思っています。肉の研究を大学でずっとやってきて、熟成肉に飽きてきまして、今は新鮮なお肉で色々料理を作ってみたら面白いんじゃないかなと思っています。本当に落としたばかりのお肉を料理したらどういふものになるのかとか。地方だからできること、豚つぶそうとか鶏つぶそうとか思ったら、ちょっと走ればすぐに僕らはできますので、今までとは違ったアプローチで料理をやっていこうかなと思います。

民輪

ありがとうございます。伊藤さん最後にちょっとまとめていただきたいんですけど。一番まとめたくない人に振っちゃいましたか？料理が地域に活力を与えられる可能性があるかというこの命題を、残り一分でお願いします。

伊藤

一分ですか(笑)！活力は与えられると思います。一番大事なものは体を健康にするということと、ものを食べることでみんな幸せになれるということです。美味しいものを食べて嫌な顔をするはず人はいないはずですし。先ほど民輪さんがおっしゃっていた先進的な料理を伝える方もたくさんいらっしゃいますけれど、あれは日本の食品加工の技術を盗用していて、本来は日本の食品加工技術がたぶん世界一だと思います。

それから、地方の食はいわゆる美術館のようなものでいいと思うんですね。地方には郷土歴史博物館みたいな、そういうのがありますね。そういうものもあって、訪れる人がそれを選択できるというものであっていいと思うんですね。料理人も様々、お客さんも様々であってほしいですけど、本質的にはやっぱり今までの歴史とか文化とかしっかり理解したうえで食べてもらいたいし、買っていただきたいですし、我々も作るべきだと思います。

大手メーカーさんの今市場に出ている商品がいつ頃から商品開発が始まるかっていうと、だいたい10年20年前から専門スタッフが研究し尽くして商品になっている。我々がつくる加工品、わたしなんか中山間地域のお母さんたちから始まった加工品をやってますけど、勝てるわけがないんです。利益がどうだとか、効率よくするにはどうだとかということに関しては、ただ逆の面でいくと、アナログな世界、いかに時間をかけて作るとかですね、いかに不経済なやり方をするかで見えてくるものもたくさんあると思うんですね。そういうことを一番知ってほしいのはお年寄りたちや子どもたち。彼らに落とし込んでいくのが一番地方の活力になると思います。我々が古いということでも、子どもにとっては新しいことです。お年寄りの方たちは昔のことをたくさん思い出して、ちょっとだけ長生きします。あんまり長生きされると活性化になりませんが(笑)、我々にない知恵をたくさん持っていますので。そういう意味では、関わっている我々が、生産者さんと消費者の方々を結

ぶだけということではなくて、一つの流れを作っていけるような重要な位置にいると思います。こうした中で、みんなで一緒に考える良い機会を持てましたので、わたしたちの話をバランス良く理解していただいて、良い食の世界が作っていったらいいなと思います。

民輪

素晴らしいまとめをありがとうございます。わたし、途中からどうしようかと思っておりました。今「食」は、元気がなかったり老化しているといわれている日本の地方を、「食」を軸に活性化できるのではないかと、一つの大きなキーワードになっている時代です。今日みなさんが発表なさっていたことも素晴らしいなと思って聞かせていただきました。時間もなくなってきましたので、これで議論を終わらせていただきます。かなり独断と偏見が渦巻いたディスカッションでしたけれども、大変面白い議論だったなと思っております。みなさまご清聴ありがとうございました。

(文責：料理マスターズ事務局)