

料理マスタースブランド認定コンテスト東北大会
記念シンポジウム

『生産者と食べ手をつなぐ料理の力
～東北の食の魅力と発信、食を通じた復興支援～』

日時：2013年11月25日

場所：ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング

パネリスト：榊原 英資 青山学院大学教授
八神 純子 シンガーソングライター
脇屋 友詞 W a k i y a 一笑美茶楼オーナーシェフ
モデレータ：民輪めぐみ 料理王国編集長
(敬称略)

①料理マスタースとその取り組み

民輪：先ほどのブランド認定のお話を聞かせていただきました。私は前回の大阪にも足を運びましたので比較する訳ではありませんが、東北は非常にレベルが高いなと感動いたしました。やはり、理念と信念があるように思いました。日本の農業、漁業の未来というものは、もしかしたらこっち（東北）にあるのかな、と感じました。

本日のテーマは「東北の食と魅力の発信－食を通じた復興支援－」ということになりますが、一番の狙いはマスタースの方向でもあります「生産者と食べ手を繋ぐ料理の力」というものを明らかにできればなと思っています。

非常に逆説的なのですが、東日本大震災以降、世界中の情報を見ていて、実はヨーロッパやフランスで日本人を見る目が変わった、ということの良い聞きです。その理由としては、各メディアで震災前の東北地方の暮らしぶりというものが連日紹介されたからなのです。日本という国はエコノミックアニマルなどと呼ばれ、経済優先主義のカネをしょってくるカモ、というような目でヨーロッパでは見られていたこともあったのですが、映像を見て以降、地に足をつけて自然を大切に生きていく、忍耐強くもクリエイティブな現代の暮らしというものがちゃんとある、ということが認識され始めました。風評被害などもある一方で、そこから生まれる日本の食材とか商品への信頼感も高まっていると感じています。そこにはやはり、日本というものの発見とリスペクトがあると思います。私も恥ずかしながら、東北を再発見した一人だと思います。本日はそのような視点から、第一次産業の生産現場で進んでいるような活動、それを料理の力で復興を早め、助けられないか、というような視点で議論できたらと思います。

それでは榊原先生、料理マスタースの生みの親、ということで料理マスタースの経緯と狙いをお話いただければ、と思います。

榊原：生みの親というのは大げさですね（笑）。実は4年程前の民主党政権の時に、赤松広隆さんという方が農水大臣でした。赤松さんとお会いする機会があり、その時に、フランスには農事功労賞という制度があり、農業に関係する人たちを幅広く表彰しているのですが、その表彰対象において重要な部分が料理人であるという話をしました。そこで、日本でも料理人を表彰する制度があったらどうか、という話をしたら、赤松さんも料理が好きな方でしたので、それはいい、ということで、すぐに農水省のスタッフに働きかけ、そこから生まれたのが料理マスターズという制度です。国が料理人を顕彰するという制度はこれが唯一でありまして、今年で4年目になります。

民輪：そのようなことで生まれた料理マスターズですが、脇屋さんは三回目の受賞者としてご活躍しておられます。マスターズのシェフは、生産現場と一緒にあって取り組むことも多々あると伺っているのですが。

脇屋：そうですね。このマスターズを受賞させていただいてからも勿論ですが、その前から地域の生産者の方々と関わり食材を広めていくことは行っていました。私どものお店は東京と横浜で4店舗ありまして、その中で食材研究会というものを開いています。その食材研究会を東京、京都、福岡、北海道も含めて行い、イベントごとに様々なテーマで発信しています。例えば、福島県の食材を使うイベントを、東京、京都、福岡などで行うことでいろいろな発信になるのではないかと考えています。また、今年8月に農林水産省の方々と、日本の食材を海外に広めようという話をしました。海外に日本のレストランがたくさんありますが、あえて中国料理の本場に、日本のお米や牛肉や野菜を持っていき、中国料理の地元の方々にその食材を知ってもらおう、ということで、8月に香港で300名ぐらい集めたイベントを行いました。

民輪：先日も脇屋シェフは静岡で素晴らしいデモンストレーションをなさっていました、中華の旨味というものを見事に表現なさっていました。厨房の中で一生懸命料理をつくっているというシェフも勿論いらっしゃいますが、脇屋さんは外に出て、色々な活動をなさっている素晴らしいシェフだと思います。八神さんは今日の審査員をなさっている奥田シェフ、伊藤シェフとも仲が良く非常に食いしん坊だと聞いておりますが（笑）。

八神：そうですね、食いしん坊です（笑）。奥田シェフと伊藤シェフと出会うきっかけになったのは、東日本大震災になります。彼らは震災から2日以内に被災地の方に向けて炊き出しに行っていたと聞きました。私もたまたま、十三年ほどお休みに入っていて、アメリカで歌も歌っていなかったのですが、子供も大きくなったので日本に歌を届けようということで準備をされていて、そのリハーサルが3月12日の予定でした。わたしは3月11日の飛行機のチケットを買っていましたが、飛ぶことができず、ハワイ経由で日本に来て、皆さんと同じようにテレビをずっと見ていました。しかし、ファンの方から、八神さんはアーティストなんだからテレビを見るだけでは駄目ですよ、と厳しい意見をいただきまして、それで何かしよう、と思いました。生まれて初めてラジオ局に足を運び、「番組に出して下さい。皆さんに呼びかけて、協力者を募って東北の応援をしたいんです」と伝えたら、何人かの方が協力

してくださいました。その何人かの方の中にはJAの方などもいらっしやって、そこにはまた、奥田さんにつながる新聞記者の方もいらっしやいました。そして、奥田さんは既に被災地に入っておられて、被災者の方のお腹は満たしていたのですが、何か足りないと感じていらっしやいました。それは何か、というと、心を満たす何かが必要だ、ということでした。ですから、お腹だけでなく、耳から音楽を届けたいというので、一緒にいきませんか、というお話を頂きました。コンサートも半年延期になり、この声をどこに持っていかうという時に、美味しい食べ物と一緒に、心を柔らかくする音楽を持って被災地に行こうと考えました。そうして奥田さんや伊藤さんと炊き出しを行ったことが出会いのきっかけになります。

民輪：マスターズのシェフたちにはどのような印象をお持ちですか？

八神：奥田さんも伊藤さんも私にも共通点がある気がします。それは、自分のためには出来ない、ということです。例えば自分を売るとはみんな下手だと思うのですが、自分を売らないと東北の人を助けることができない。そうやって初めて、前に出ることが出来るようになったんですね。それが、奥田さん、伊藤さん、私の共通点だと思います。

②東北の食の魅力と日本の食の魅力

民輪：ところで榊原先生。そろそろ東北の食の魅力というような話に入っていきたいのですが、まず大きく見て、文明史的に見た時に日本の食というものはどのようなものになるのでしょうか？

榊原：東北の食も日本の食もそうなのですが、おそらく日本というのは世界で一番食材が豊かな土地なんですね。魯山人がフランスに行った時に「フランス料理、フランス料理というけれど、食材が豊かでない国の料理がおいしい訳が無い」というような趣旨の話をしたんですね。日本という国は我々が気づいていないだけで、非常に気候風土に恵まれています。日本の森林率は68%で、フィンランドについて第2位で、雨の量はヨーロッパの3倍という、森と水の国、なんですね。それから、これほど豊かな海に囲まれている国もまた無いと思います。魚の種類が2万8千種と言われています。日本のように季節ごとに様々な魚を食べることができる、ということは非常に珍しいことなんですね。日本は米と魚を食べて生活していたので、肉を食さなかった。その為に、ヨーロッパのように森を伐採して、牧場をつくる必要がなかったんですね。自然に恵まれているということは、食材に恵まれているということでして、「和食」が世界無形文化遺産に登録されると言われていますが、それは豊かな食材の上に成り立っている日本の料理が評価されるということになると思います。そう考えると我々は本当に幸せだな、と思います。脇屋さんのような高級レストランだけでなく、お漬物やお味噌汁が非常においしいですからね。実は日本人は世界で一番健康で平均寿命が長いんです。そして、肥満率も一番低い。日本で肥満と定義される方々は全人口の3%であり、肥満率が一番高い国はアメリカで31%です。それはファストフード

の影響でしょうね。フランスやイタリアや日本はスローフードなので非常に肥満率が低いです。そういう意味で、日本に生まれて、こんなに豊かな食材や食に恵まれたことは非常に幸せなことだ、と日頃から考えています。

民輪：ことに、東北という地方は、私が関西出身なのもありますが、大人になるまでは「遠い場所」というイメージでした。しかし、このような職業につくと、東北というものは本当に豊かな食材に恵まれているな、再発見させられますね。

榊原：なんせ海と山、両方に囲まれていますからね。

民輪：そうですね。それは、縄文時代からの日本の食の原点というようなものが青森などにも残っているように、古くから自然を大事にしているんだな、と感じます。この間もまたぎの方に会いまして。季節になるとキノコをとり山を駆ける姿を見て、カッコいいなあと思いました。脇屋シェフはそのような東北の食材の魅力を、フカヒレの姿煮を筆頭に感じていると思いますが、東北の食材の魅力をどのように感じ、どのように活用なさっていますか？

脇屋：そうですね、気仙沼のフカヒレを使わない外資系ホテルなども増えてはいますが、やはり東北の食材は海と山に囲まれている為に、本当に素晴らしいですね。私達、中国料理界は全国で5000人ほどシェフがいるのですが、フカヒレだけではなく、その身も使っていこうという活動を最近しています。すごく低価格なものなので、高級店だけでなく小さなレストランなどでも使えますし、フカヒレの身を使った料理のコンテストを開いて、日本全国でそのような事例を広めていこうとしています。レシピを作り、まねてもらい、広げていこうとしているんです。また、福島県などは、まだまだ風評被害が多く、色々なことを言う方が多いのですが、あえてうちのお店では伊達鳥を使っています。そして、メニューに書いて、安全ですよ、ということを訴えています。そのように、微力ながらも一般のお客様にも気づいてもらおうと思っています。

榊原：脇屋さんのお店のフカヒレは、フカヒレそのものも勿論たいへん美味しいのですが、ご飯も非常に美味しいんですよ。

脇屋：東北の方には申し訳ないのですが、僕は北海道出身なので、北海道のお米を使っています。昔は、北海道のお米は食べられないと言われていました。しかし、ここ10年、北海道のお米をあえて使い続け、土鍋で炊いた炊きたてのお米をフカヒレのソースと食べてもらう。すると、このお米、どこのお米？と聞かれるんですよ。北海道のものです、と答えるといつも驚かれます。だから、使い続ける、ということが大事なことになるかな、と思っています。

民輪：その5000人の料理人に対して、フカヒレの全てを楽しむというコンセプトを伝えることはすごく素晴らしいですね。

脇屋:フカの頭というのは非常に大きいのです。魚の頭は本当に良いダシが出るので、シンガポールではそれをもとにカレーを作るということで有名になりましたね。フカの頭は非常にコラーゲンがたっぷりで良いダシが出るので、女性の方々は、フカヒレを食べるより、頭のダシを食べた方が翌日のお肌はつるつるになると思います。

民輪:私はつくづく思うのですが、いい所だけを取るのではなく、いいときも悪いときも、いい部分も悪い部分も、全てを生かしていくということが非常に必要とされていることだと思います。そして実践されている料理人の方がたくさんいらっしゃるのも本当に尊敬する思いで見させていただいています。八神さんはアーティストとして世界を回っていらっしゃいますが、東北の食の魅力はどのようなものだとお考えですか？

八神:震災の後、私は志津川の牡蠣の養殖師さんを応援してきました。牡蠣の養殖をどう再開しようか、ということについて、被災された春5月、番屋という掘建て小屋の中で漁師さん達が話し合いを行っていたのですが、そこに奥田さんと行ってきました。そんな彼らは、私達が被災のことを忘れてしまうぐらい、魚や釣りの話に夢中になって話していて、やはりこの人たちこそ海に出るべきだと思いました。そのために、牡蠣の養殖の再開に必要なものをチャリティーなどでお金をためてお送りして、応援して、今年、志津川の牡蠣は質、量ともに被災前のレベルに戻りました。被災は大きかったのですが、それで変わったことはたくさんあり、海はきれいになり、先ほどのフカヒレを全ていただくようなコンセプトにも心を開けるようになりましたよね。今までなら牛を食べるならフィレが一番美味しいとなっていたのかもしれませんが、今回風評被害で宮崎牛が食べられなくなったりして、食べられなくなった時にはじめてそのありがたみがわかるようになるんだな、と思いました。命を頂く、という感覚を忘れてしまうと人間の健康は保てないのかなと思います。やはり感謝の気持ちが大事だな、と思います。

民輪:それは東北に来てからさらに感じますか？

八神:岩手の牛が食べられない時に、風評被害にあった牛肉をサポートしようと考えていました。その時に、スーパーにいけばお肉が並び、骨のない魚が並んでいるのを見て、それが当たり前のこととして慣れてしまっているんだな、と感じました。生産者の方々がどんな思いでつくられているのかを考えなくなってしまっていると思います。奥田さんとも一緒に赤株や赤ねぎを土に埋まっている所までいき、焼き畑がどういうものなのかを勉強していますが、土の味まで噛み締めて食べる経験というものはみんなに必要なんじゃないかなと思います。今、漁師や農家の数が減っていますが、生産者の方が例えば表彰制度などを使って、もっと脚光をあびて、カッコいいものなんだ、と感じてもらえることが大事なんじゃないか、と思います。

民輪:本当に東北は生産者がカッコいいですよ。頑固な生産者の方にあうと本当にかっこいいな、と思います。現代の合理主義の世の中に、これだけ非効率なことをそれでも敢えてやっているこの人たちは何なんだろうと思うぐらいです。

八神：そうなんです。慎ましやかなので、アピールすることを誰かがやらないと、と思います。私は小田川の鮭の寒風干しをつくってらっしゃる和田さんの所に取材にいったのですが、彼は東北の人らしく慎ましやかなのに、賞をたくさんいただいていた。なぜだろう、と思ったら奥様が関西の方でした（笑）。

民輪：女が大事ですね（笑）。ところで榊原先生、その、具体的に東北のもので好きなものってなんですか？

榊原：フカヒレの姿煮をはじめ、たくさんありますが、やはり僕は魚が好きですね。このごろ、日本人の食の中で肉が魚を若干上回ってしまっているんですが、もっと魚を食べるという習慣を維持した方がいいと思うんです。それが、日本人のDNAの中にあるし、健康維持にひとやく買っていたと思うんです。だから、日本の農業とか漁業などに関して、TPPなんかで合理化しろ、関税下げろといいますが、必ずしも賛成しません。今の農業や漁業にも変えていかなければならないものもありますが、どう維持するかも考えなければならぬと思います。なにせ日本の農業や漁業のクオリティは非常に高いですから。

③食と農林水産業とのつながり＝産業間の課題について

民輪：今、TPPの話が出ましたけれども、参加の可能性などもふまえて、日本の農業や漁業にも付加価値をつけて強いものにしなければ、というような議論がされています。榊原先生はTPPには反対なわけですよね？

榊原：日本の農業にも変えなければならぬ部分はあると思います。一つは農地法というものは既存の農業者を守るものになっていますが、私は農業に企業を入れる、ということをもっと積極的にした方がいいと思います。都会の人はほとんど企業の社員なのだから、農家が企業の社員でもいい、と思っています。そこはまだ、法律的にも制限されていますが、そうやって日本の農業を大きく変えていく必要はあると思います。クオリティの高さは維持しつつ、ですがね。

民輪：TPPに反対というその理由というものはなんでしょう？

榊原：これは農業とは関係のない話になってしまうのですが、TPPというのは「Trans-Pacific Partnership」ですね。これを推進しているのはアメリカとオーストラリアなんです。アメリカとオーストラリアはこれからの世界経済の成長の中心は東アジアだと考え、そこに入っていきたい、というのがTPPなのです。しかし、日本は中国との経済関係が深いので、そこに飛び乗る必要はないし、黙って見ていればいいと思うんです。だから反対というよりは飛び乗る必要はないなと思っています。

民輪：なるほど。八神さんは、先ほど、東北の方々はいくつものいいものを作っているのにPRがちょっと下手だよね、というような話をしていましたね。アーティストとして曲

をつくることと、例えば農家が野菜を作ることは、「作る」という点に関しては同じだと思うのですが、その先をどうするかという点についてお話頂戴できますか？

八神：これからの時代は、人と繋がって、それを届け続けていくことかな、と思います。例えば、コンサートで「これは新曲です」といってただ歌うだけではなく、少し歌う前に話してみたりします。もっと言うならば、最近歌っている「約束」という曲は夫婦のラブソングとして、60、70、80歳になってもその背景に流れていてもとても合うような曲です。その歌を歌う前に「この間、両親が二人で会話しているのを聞いたんですよ」みたいな話をして。うちの母が、「お父さん、お風呂出たからどうぞ」って言ったら、父が「あの声は体重が増えた声だ」って言ったんですよ。そんなの分かるのかと思い母に聞いてみたところ、本当に体重が増えていたんですよ。そんな夫婦の風景を話したあとに、「約束」聴いて下さいと歌うと、心に届き易いんです。そして、生産者の方々が心をこめてつくった野菜を、届ける術を持っているのがシェフの方々だと思います。私が歌う前に少し話をするように、シェフの方々がどのように食べることが好きな方々の口に届けるか、例えば盛りつけひとつでもかなり変わりますね。奥田さんは生産者の方を、彼のレストランに招待し、生産者の方々がつくったものを調理し、もてなします。すると生産者の方々は「漬け物にしかならなかったカブが、ローストするとこんなに甘くて美味しくなるのか」と感動し、こんな風に調理してもらえるなら、頑張って作ろう、という自信も持てます。なくなりそうだった赤かぶも今や奥田さんのお店の一押しのメニューになっています。そんなちょっとした工夫が、生産者が心をこめて作った野菜を再び輝かせることってたくさんあると思うんです。これから高齢社会になっていくわけですが、チューブを通してではなく、いつまでも口から栄養を取れる方が身体に力を与えることはお医者さん達も分かっています。日本の食材をもとにして、高齢で普通食は食べられないような方でも食べられるように工夫して調理されたものもあります。それが日本から海外にひろまっていて、今、海外でも日本食ファンは本当に多いんですよ。日本食のすばらしさをアメリカに届けるには、レトルトの形からはじめるのはどうだろうかと私は思っています。海外の高齢な方々が食べる料理を見たことがあるのですが、やはり寂しく感じます。それに比べ、日本はいくつになっても素材の味を楽しめるように工夫された料理があって、いいなと思います。それが平均寿命と健康寿命との差をうめていき、どちらも延ばしていくことになるのではないかな、とも思っています。

民輪：さきほどもブランド認定のプレゼンテーションを聴いていましたが、食材というものをとことん知った上でそれをどう加工していかしていくか、ということに関しての知恵や工夫は、日本人はなかなかのものを持っていると思います。脇屋シェフ、シェフもいろいろな形で6次産業化や加工食品を具体的に作る時に手助けなさっていることがあるのではと思うのですが。

脇屋：こういう取り組みはすごく良いと思います。北海道は「食のサポーター」というものがありまして。道庁が北海道出身者をあつめて、北海道の食材を全国に伝えていくというを行っています。年に5、6回北海道に帰って、食材を百貨店のバイヤーから集めて勉強会をしています。それで、売れていないものなどをどのようにし

ていくかということの研究したり、評価するということをやっています。今回のように、生産者の方とのキャッチボールということが非常に大事になってきます。その中でうまれてくるものもあります。例えば、北海道では牛乳が美味しいから、チーズケーキにココナッツ風味をあわせてみようとか。岩手県では、「ソウルオブ東北」という活動があり、岩手の岩中豚という豚のトンポーローの味付けを考えました。どのぐらいの温度で、何時間煮込んで、しょうゆや砂糖をどれぐらいの割合で入れてというレシピを渡すと本当においしいものが出来ます。そのやり方さえ分かれば、もっと色々な商品が出来てくると思います。

④料理人と生産者・加工業者との協働

民輪：今、フランス語のテロワール、つまり、地方の食材をどう生かすか、というような話がありますよね。奥田さんなどはそれをいち早く東北で行った方だと思います。このあいだも「僕は庄内の生産者の翼になるんだ」とおっしゃっていました。翼というのは、自分が前に出ていろいろなことをやり、メディアに出ることによってその食材というものをより生かして元気になってもらうことであり、それが僕の役割なんだ、というようなことをいつもおっしゃっています。そのように、料理人が真ん中にいて、生産者と加工する人、そして流通する人、そして食べるテーブルへ、という循環が出来たらいいなと各地で私は話しています。そういう意味において、皆さん、ほどほどの所で加工することを妥協しないで欲しいと思います。ここにいらっしゃる脇屋さんや奥田さんなどの全国区で通用するようなシェフの方々がレシピを開発なさると、今までのものがまるで違うもののように感じたりします。そんなことをできるようにすることが料理の力かなと思っていて、それが食と農の競争力に繋がるのかな、と思うのですが、脇屋シェフどうですか？

脇屋：先ほども述べましたが、とにかく生産者の方々との連携が一番だと思います。その中で、僕のお店は東京の赤坂にあるのですが、その駐車場を使って、全国から野菜を集めて、「シェフマルシェ」として近所の和食、イタリアン、フレンチなどの料理人の方々に来てもらおう、という活動を始めました。彼らは今まで、鎌倉に鎌倉野菜を買いにっていました。それを、なんとかして短縮して上手く行えないかと思ひまして。たまたまうちに駐車場があるので、貸してくれないかという話から始まりました。鎌倉野菜だけでなく、全国の野菜を集めて、シェフの人達が認めて買っていく。それを見て、今度は地元の人達が、シェフが買っているならと安心して買うようになりました。旬のものなんかも売っています。それが凄く喜ばれています。

民輪：例えば、料理人の側から一次産業の方々に、もう少しこうすればいいのに、と思うことってあると思うんですね。この間も、東北のある漁港から素晴らしいヒラメが届いたので、あるフレンチのシェフに調理してもらったんです。すると、フレンチのシェフはヒラメが素晴らしいと感動して、今度東北の方を紹介して欲しいと言われました。私は嬉しかったのですが、そうは言っても何かこのヒラメに問題点はないですかと聞いてみました。すると、輸送の仕方だねと言っていました。モノは素晴ら

しいのだから輸送をもう少し水につからないようなきめの細かい輸送方法をとってもらえたらいいのにな、と。それを今度、東北の漁港の人に伝えたら、これが普通だと言っていました。そのような、現場の人達は普通と感じていることがネックになっていることが結構あると思います。だから私は、シェフと、畑とか海などの現場の人とのきめの細かいやりとりが、食材により付加価値をつけていくことに繋がると思うのです。付加価値というよりは、もともといいものを、もっと良く認識してもらうことにつながるのでは、と思うのですが、榊原さんどう思いますか？

榊原：例えばフランスは地方に非常にいいレストランがあって、そのレストランに行くために地方に行くことが特徴的ですよね。僕は昔、20年前にピラミッドというお店に行ったのですが、その村にあるのはピラミッドだけです（笑）。ピラミッドはオーベルージュなので多くの人泊まれるわけではなく、私はその近くにホテルをとって食べに行きました。日本人にもそのような感覚があっていいと思うんです。何故なら、それが一次産業に一番近く、一番美味しいんですから。そのようなお店を伊藤さんや奥田さんがやっていますが、もっともっと日本にできていいんじゃないかな、と。これだけ食材の豊かな国なんだから、地方にもっといいレストランが出来て、それを目当てに食べに行くことがもっとあってもいいんじゃないですかね。

民輪：先日、レジスマルコンさんに会ったんです。レジスマルコンさんはフランスで三ツ星を何十年取り続けている自然派のトップシェフなんですけど、彼のレストランのある村は160人しかいない村なんです。そこに、毎日何百人もの人々がマルコンさんの料理を食べに来るんです。彼は「料理には人を呼ぶ力がある」とハッキリ言っていました。奥田さんや伊藤さんにも当てはまると思いますが、もっとそんなシェフが増えて欲しいと思いますし、食べ手の方もそれだけのエネルギーを食べることに投入しなきゃいけない、と思います。ここにいる人達はみんな、食べるためだけに地方に行く方だと思いますが（笑）。

脇屋シェフ、先ほどから話に出ていますが、シェフ像というものが最近変化してきていると思います。以前は、キッチンに閉じこもって職人的に料理をする人が素晴らしいと考えられている部分がありましたし、勿論、今でもいらっしゃると思います。しかし、外に出て、素晴らしい食材に出会いたいと探求しているシェフが増えていると思います。そんなシェフの存在がひどい痛手を被った東北の人達を救うというか、東北の人たちと一緒にやれることがあると思います。実際にそのような方が増えてますよね？

脇屋：そうですね。今の料理人の方々は、テレビや雑誌を含めて色んな部分で注目されていると思います。そして、若い料理人が勉強できるような場が、コンテストなどを含めて与えられていて、生産者の方々と一緒に勉強していくような状況になっていると思います。先ほどのマルコンさんのお店にそれだけのお客さんが来るということは、地元の人も周りの人達も一緒になって応援しているんだと思います。その応援があってこそ、誇れるお店になるんだと思います。だから、例えば、岩手なのか、東北なのか、自分の誇れるお店があるなら、そのお店の何が一番おいしいのか、その中で何を売って欲しいのか、その生産者ともっと親密なキャッチボールをして、この食

材を掲げて、ここの町の一番にしようぜ、と旗を掲げて行って欲しいんですね。そうすることによって注目をあびていくと思います。この47都道府県の中には、私達料理人が知らない食材はいっぱいあります。旬の生のものだけでなく、乾物もあります。乾物は保存できるものなので、いつでも流通にのれるものであるし、その乾物を中心に掲げていくことがいいと思います。だから皆さん、自分たちの乾物をもう一度見直してみてください。東北の乾物はなんだ、といったときに、うちの県のこれは10本の指に入るよ、というものを出していったら面白いと思います。

民輪：八神さん、音楽がいろいろな形でコラボレーション出来るように、食と農と漁業などともコラボレーションできますよね？

八神：東北の支援になり、そしてその支援を楽しく皆さんができるように、と考えています。まず、色々な方々に被災地を訪ねていただいて、食の素晴らしさを味わってもらおうと思っていて、東北に私と一緒にいきましょうというツアーをつくり、第1弾、2弾と終わって、徐々に人が増えています。来年はグルメツアーをやろうと思っています。牡蠣の養殖師さんの所に行って、そこで牡蠣を浜焼きしてもらって、私が歌います。そして、また違う所に行き、また私は歌います。

民輪：そこにシェフがはいったら余計いい感じですね。

八神：それが、伊藤シェフが来てくれました。

民輪：まさしく音楽と食のコラボレーションですね。

八神：奥田さんと伊藤さんは、ここでこんなことやりますと伝えると、まずOKしてくれます。すごい信頼関係で結ばれていますね、東北の応援をずっとしていこうということで。美味しいものと音楽があれば、人は集まってくると思います。やっぱり、みんな美味しいものが大好きで、美味しいものがあれば旅しますよ。

民輪：さっき言っていたマルコンさんの家は7人兄弟でした。その山村は当時人口が150人もいなかったので、「この町には未来が無いから、教育を受けて早く町を出て行きなさい」と両親に言われて育ったようです。結局、家が小さな料理屋さんだったので、マルコンさんはそこで料理を続けて、今では三ツ星を獲得する人になったのですが。やはり、素晴らしい料理には人を呼ぶ力があると思うんですね。この間、奥田さんのお店に行きましたが、すごく遠くて、なんじゃこりゃ、と思って（笑）。しかし、行ってみると素晴らしい生産者さんに囲まれていて、本人も「僕は翼になる」などと言っていて、素晴らしいなと思い感動しました。やはり食には力があるな、と感じましたね。

榊原：町おこしっていうことを最近良く聞きますが、食をつかった町おこしは可能だと思います。むしろ、これからの有力な町おこしの武器になると思います。おいしいものを食べに行くためにそこにいく、ということは欧米人はみんなやっているわけで、

日本人もだんだんそうなっていると思います。あそこのレストランに行くために今日来たんだ、という感じにだんだんなっていくと思います。ですから一人いいシェフを呼べば町が良くなる（笑）。

民輪：安いもんですよね（笑）。私も生まれた所で町おこしみたいなことをやってくれと頼まれることがありまして。その時につくづく思うことが、まず予算ありきで、これしかないからこれぐらいしか出来ないとか、この範囲内で、という言い方なんです。そうではなくて、こういうことをやりたいから工夫してなんとかやろうよ、という発想が大事なのではないかと思います。それと、榊原先生の言うように、そこそこの所で終わらない料理人が必要だと思うんです。そういう人達がいれば、東北なんか素晴らしい食材が沢山あるじゃないですか。今日もいろいろな方がブランド認定にいらしています。先ほどの八神さんのお話で言うと、赤かぶだって、今年は切る山がないから自分の家の山を切って、焼き畑をして、赤かぶをつくった、という話があって。縄文時代じゃないんだよ、なんて普通思いますよね（笑。）だけど、そこで種を守って、いい食材を作っていく、ということが今の時代だからこそ見直されています。それが日本人の魂が帰る所かな、と私は思っているんですが。

榊原：今度オリンピックがあるじゃないですか。いい機会ですからね、日本の食がいかに素晴らしいかということを、東京だけでなく、地方に来ていただいて。地方にはこんなにいいレストランがあるんですよ、ということを世界に発信する大きなチャンスなんじゃないですかね。和食や日本食というものは今や世界的なブームなので、そのような意味でも非常にいいチャンスになると思います。

民輪：大変有意義な話をユーモアも交えて話してきましたが、そろそろお時間が近づいてきました。最後にまとめとして、「生産者と食べ手をつなぐ料理の力：東北の食と魅力の発信」という本日のテーマにつきまして、お一方ずつ考えをまとめてお話いただけたら、と思います。シェフ、どうでしょう。

脇屋：様々なことを短い間でお話させていただいて。八神さん、次は呼んで下さい（笑）。何かお料理で役に立てたら、と思います。よろしくお願いします。

八神：というわけで、ディナーショーの計画が進んでおります（笑）。様々な媒体を上手く使ってやっていく必要があるなと思ってます。「あまちゃん」のおかげで岩手を様々な方が訪れました。やはりテレビの力はすごく強いと思います。赤かぶもあかねぎも、私はそこに行って土からむいて、そのまま食べたという経験をする、と一生忘れられない経験になります。そういうことをもっと媒体がアピールしていくことを考えなければならないと思います。日本の最も大事なことなんだから、農業にしても、漁業にしても、日本酒をアピールするにしても、女の子達も頑張っているし、それをどうアピールするか、を考えていくことが大事だと思います。

民輪：先生、そういう中で料理人の果たす役割とか、もう少しこんな課題があるね、というようなお話ありますか？

榊原：今までの日本の農林水産行政みたいなものを考えると、ずっと生産に偏っていたんですね。今の農業や漁業が衰退産業なんて言われていますが、それは生産と消費がマッチしていないからだと思うんですよ。その生産と消費を繋ぐのは料理人ですし、その料理人が非常に大事な役割になってくると思うし、そういうことがそろそろ分かっているのではないかと思います。そういう風にもっていけば、農業も漁業もクオリティは非常に高いわけですし、まだまだ成長産業になりうると思います。日本のクオリティの高い農産物や魚介類と、素晴らしいシェフが結びつけば、素晴らしい料理ができ、農業や漁業が輸出産業にすらなりうると思います。ここにもたくさんのシェフの方々がいらっしゃいますが、是非、農業や漁業を成長産業にできるように、頑張ってください。

民輪：たいへん有意義だったか、私のリードがまずかったか（笑）、わかりませんが、終えたいと思います。ありがとうございました。