

うま 美し国・いばらき

文筆家 八巻元子

目指せ！茨城発食のネットワーク

近くて遠い……それが私にとっての茨城県でありました。茨城といえば、納豆、鮎鱈鍋、偕楽園、水戸黄門など、きわめてベタなキーワードしか思い浮かばない、なんとも貧困な知識の持ち主。その私が、縁あって、県の農林水産物のプロモーションに参加することになったのです。

担当部署は、茨城県農林水産部園芸流通課うまいもんどころ推進室といいます。県内で生産される優れた農林水産物も、知名度がいま一つ。そのために“うまいもんどころ”という統一キャッチフレーズを設け、一定の品質が確保されているものに印籠マークの表示を許可し、豊かな食材を生み出す茨城をより多くの人に印象づけ、親しまれ、イメージアップを図るための取り組みをしています。

県の大半が平地で占められ、日本屈指の農業地帯であること、長い海岸線を有し、漁業も盛んであることなどの地理的条件はまさに恵みの地。さらには、国際的な学園都市つくばを擁し、奥久慈や潮来、大洗海岸などの風光はバラエティに富み、笠間焼や結城紬に代表される伝統工芸も根付いています。灯台下暗しとはこのこと。こういったさまざまな背景が、豊かな食文化の土壌となっているであろうことは容易に推し量れます。

どうやら茨城県は、食いしん坊ならずとも魅力的な“美し国”。にわかに身近な地になったのだからわれながら現金なものです。

それだけでなく、担当職員の方々に初めてお会いしたとき、強い感銘を受けました。いわゆるお役所仕事のイメージはなく、郷土への熱い想いが伝わってきたからです。よくある事例のように、販売促進が最優先ではないことも、郷土愛の象徴とみてよいでしょう。つまり、県内のプレミアムな農林水産物を首都圏で活躍中の料理人の方たちに知って使っていただき、優れた食材の宝庫として茨城県のイメージアップをというのが目標と理解できました。

わが意を得たとはまさにこのこと。なぜなら、料理季刊誌に長い間携わっていたときに芽生えた、ある思いがあったからです。

いまさら自給率の低下や食事情の悪化に言及するまでもなく、昨今の食環境を憂える人は多いと思います。私も料理誌の主幹としてだけでなく、母であり祖母であるという個人的な立場からも、先達の知恵から生まれた貴重な伝統食品が時々刻々と失われていく現状にもどかしい思いを抱いていました。たしかに、効率優先という時代の趨勢に逆らえないのも事実。しかし現代に即した食の守り方もあるはずですし、そうしなければ未来へと命を繋ぐことはできな

しょう。ヒントは、地方にいまもひっそりと守られている食文化にあるのではないかとずっと思ってきました。というのも、食の一極集中こそ伝来の食文化を壊した主因であると考えていたからです。

ところで食文化の担い手とは？…真っ先に挙げなければならないのは、第一次産業に携わる人々。つぎに重要な役割を、料理人の方々が果たしてくれるはずです。さらには、相互の尊重と敬意があって初めて、時代に合致した食のネットワークが形成されるのではないのでしょうか。もちろん、それぞれに課せられた役割を真摯に問い続けるという姿勢が前提ですが…。料理誌の取材を通して、いえ現在に至るまで、食材も料理もそれを作る人の想いがあるからこそ強大な説得力が生まれることを何度も目の当たりにしてきました。

県の担当者を中心とした、私たちチームが出した結論は、まず、黙々と実績を上げてきた生産者と、真によい食材を求める料理人を繋げるお手伝いをする。まだまだあまり知られていない優良な食材が、しかるべき人々に認知されることによって茨城の生産現場を活性化へ導き、ひいては家庭の食卓を潤して次世代へと繋ぐだろうと考えたからです。

ファーストステージは「いばらきシェフズダイレクトツアー」と銘打った産地見学会です。第一回は、10月31日（日曜日）。台風の動向にひやひやさせられたものの、当日はなんとか天気が安定してほっとしました。人数は、料理人の方7名と関係者8名の計15名。見学先は県央の三箇所。涸沼の蜆、笠間の栗、行方の甘藷や葉物野菜という順に、県のバスで移動して訪れます。

“ひぬまやまとしじみ” という至宝

一行が最初に訪問したのが、涸沼湖畔の料理屋『うおふね』。迎えてくださったのは、大涸沼漁業協同組合の組合長・鴨志田清美さんと、同事務局の櫻井誠一さんのお二人です。関東唯一の汽水湖として知られる涸沼は、県立自然公園として指定された名勝地。大洗海岸に隣接し、満潮時には海水が流入して淡水と海水が入り混じるわけです。最大水深は約3メートルで、東西に長く周囲は20キロほどの富栄養湖。蜆のみならず、鮎、鯊、鯉、伊佐木、鰻、公魚などのほか、なんと渡り蟹や河豚、鯖も獲れるというのですからびっくり！

鴨志田さんは、蜆漁専門の漁師。組合員400人弱のうち蜆漁の権利を付与されている人は240名で、現在も空き待ちの人が多いとか。ちなみに蜆漁は、カッターと呼ばれる鉄製の籠を使っていねいに手掻きします。選別も専用のふるいを使い、12ミリ以下の稚貝は戻すそうです。効率はよくありませんが、資源は意識して守らないかぎり次世代へ残せません。とりわけ、こういった自然の賜り物は、人間が傲慢になったらおしまい。リーダーに未来を見通す力と謙虚さが求められるのは、どんな分野にも共通するところでしょう。

ところで、鴨志田さんが『うおふね』さんの協力を得て用意してくださった

試食用の料理は、潮汁、バター焼き、ヅケの三種。仰天したのは、その場のどれも（『うおふね』の女将さんや櫻井さんまでも）が初体験だったヅケです。“ひぬまやまとしじみ”の特長は、なんといっても驚くほどの大きさでしょう。大玉といわれるものなら、浅蛸を超える大きさはざら。その大玉を選んで、同割の酒と水を沸騰させたところへ少量ずつ入れ、貝の口が開いた瞬間に浸し地へつぎつぎと放り込みます。つまり、貝はほとんど生の状態。浸し地は、醤油1に対して、酒2～4（濃淡は好み）、生姜のスライス適宜を合わせ、軽く煮立てて冷ましたものです。冷蔵庫で、30～60分間冷やせば食べられますが、一晩くらい置いても美味しいとのこと。鴨志田さんが考案しただけあって、手際よく浸けたヅケの容器はひとまず冷蔵庫へ。まずは、バター焼きのリッチな味わいと潮汁の芳醇な滋味を堪能したところでいよいよヅケの登場です。

身にやっと火が通ったというレアの蛸は、持ち味を余すことなく味わえ、まさに超弩級の美味しさ。産地ならではの味というよりも、涸沼の蛸を知り尽くした鴨志田さんならではのアイデアといったほうが適切でしょう。

絶え間なく伸びる手でたちまち売り切れ御免。鴨志田さんがこれを嬉しそうに眺める破顔は、いかに“ひぬまやまとしじみ”を慈しみ誇りを持っておられるかを雄弁に物語っていました。こういう人の手で守られているかぎり、涸沼の至宝は、末永く大切に伝えられるにちがいありません。

和栗はかつて主食だった？

笠間市の岩間地区は、むかしから名だたる栗の産地。200軒ほどの栗農家の栗を集荷して加工するのが、(株)小田喜商店です。代表の小田喜保彦さんは二代目で、先代が築いた基礎をさらに発展させてきました。敷地入り口にある売店の品揃えもじつに多彩。甘露煮や渋皮煮、剥き栗、焼き栗、ペーストは通常のものに加えて渋皮煮を裏漉したものもあります。そのほか、笠間焼の容器に入れたクリームチーズを加えた菓子、バター風味の焼き菓子などのほか、極めつけは栗ペーストを30パーセントも使ったアイスクリーム！

すべてが、小田喜さんのプロデュースによるオリジナル菓子。いいかえれば、小田喜さんの旺盛な研究心の結実というわけです。

「栗は日本人の食の原点だと思うよ」という小田喜さんによれば、かつて日本人の主食は栗だったとか。山内丸山遺跡から発見された栗は、1500年前から栽培されていたことを示唆するものというから驚きです。「西洋種や中国種に較べて、外国の人がなんといおうと日本の栗がいちばんだよ」と断言する小田喜さんからは、岩間の栗への熱い想いが伝わってきます。

集荷は、例年8月末から10月中旬に行われますが、今年のご多分にもれず遅れぎみだとか。いままさに繁忙期の真っ最中です。集められた栗は、ただちに零下1度に保たれた低温倉庫へ。こうして寝かせること一か月間。熟成され

た栗は糖度が3倍にもなるそうです。じっさいに、こうして寝かせたものを焼き栗と茹で栗にして試食させてくれましたが、一同「栗ってこんなにおいしかったっけ」と顔を見合わせるほど、甘くて味が濃かったのです。

つづいて、用意された栗おこわをご馳走になりました。塩気の利いた軟らかめの糯米と栗のコンビネーションには、もう絶句するしかありません。「糯米だけだと塩がきついかもしれないけど、栗と一緒に食べればちょうどいいはずだよ」と小田喜さん。なるほど！あくまでも栗を主役に仕立てた、こまやかな配慮には脱帽です。おこわにしては軟らかい加減も、栗を引き立てる効果絶大。小田喜さん、タダモノではなさそうです。食後に配られた栗のアイスクリームも同様。口に入れたとたんに、やさしい栗の風味がいっぱいに広がります。「半分残してよ」といたずらっぽく笑って、出してくれたのが、羊羹のように切り分けた栗のペーストでした。指示どおりに、ペーストの一切れをアイスクリームに加え、崩しながら食べると、さらに味がランクアップ。濃厚でありながら後味がよく、くどさがまったくありません。ぎゅっと凝縮された栗の旨味に、ただただおどろくばかりでした。

なお、ペーストに使う栗は、低温熟成せずに収穫後大急ぎで加工するそうです。甘さよりも風味を活かしたいからとのことですが、たしかに小田喜さんのペーストは、ほかと較べものにならないほどの風味のよさ。とはいえ、収穫期に時間との勝負で加工するのはたいへんな労力でしょう。

帰宅後に検索したホームページには、和栗の歴史が学術的な検証とともに述べられていました。野暮な推察にすぎませんが、生業とする栗の加工販売へのただならぬ情熱と自負心が、飽くなき向学心へと導くのではないのでしょうか。商売の実利性だけを考えたら、収穫して一か月も倉庫に寝かせておくことは無駄でしかありません。いかにより美味しく安全に消費者へ届けるか……この一点だけが小田喜さんのモチベーションなのでしょう。生産者の代弁者としての役割をも、十二分に果たしていることになります。

行方は祝福された地

今回のツアーの締めくくりは“JAなめがた”です。行方市は、2005年に旧行方郡の3町、麻生町、北浦町、玉造町が合併してできたまだ若い市。ここは、北浦と霞ヶ浦という二つの湖に挟まれた格好の、いわば陸の半島です。こういった特異な地形と土質のよさが、おどろくほど多彩な農産物を通年もたらしてくれます。なかでも、甘藷や蓮根、メロンは全国でもトップクラスの出荷量。また、北浦みつばといえ知らない人はいないというくらい、すでにブランドとして確立していますし、水菜や青梗菜、わさび菜などの薬物も、品質のよさでよく知られています。事実、近くの産直の店を何気なく覗いたとき、スーパーの野菜売り場も顔色なしといった、豊富な品揃えに仰天しました。この

こと一つとっても、いかに行方が祝福された地であるかがよくわかります。

さて、日曜日にもかかわらず、出迎えてくれたのは、千ヶ崎さん、河野さん、會田さんの3名の職員の方。すでに、3種類の甘藷を焼いて待っていただきました。紅まさり、紅こがね、紅はるかの3種は、微妙な味の違いはあるものの、甲乙つけがたいというのが正直なところ。とどのつまりは好みになるのでしょうか。同時に試食した、サラダ青梗菜、わさび菜、水菜は、いずれもみずみずしくて口中でほとぼしる水気が清涼感をもたらしてくれます。大根や蕪などの根菜と合わせて和風サラダに仕立てれば、西洋野菜にはない緻密な味わいのサラダが楽しめそうです。

しかし、これほど多種多様の野菜を集荷し、需要に応じて出荷するのはさぞたいへんではないでしょうか。システム化された出荷スケジュールが、これを解決するようです。集荷された野菜は、真空予冷で貯蔵し、必要に応じて冷蔵車で配送するといったように、徹底的に品質の保持に努めます。生産者が丹精した野菜を真心籠めて扱うことが、行方ブランドへの信頼に繋がるのは自明の理。これこそが、共通の目標で一丸となった組織の強みといえるでしょう。