



岩手食文化研究会 便り

発行日 二〇〇八年十二月二〇日

編纂者 宮本 義孝 第十号

田中農園を訪ねて考えたこと

宮本 義孝

岩手食文化研究会が出来て十年たったのを機に、研究会では、前代表・及川桂子先生を中心にして、「岩手に残したい食材30選」という本を上梓しました。

岩手県には、昔から地方地方で大切に育てられてきた食材があるのですが、環境の変化や後継者不足、また商品化された食材の大量流入により、それらが危機的な状況におかれています。今、これらの栽培や飼育方法、調理方法を残しておかなくては、早晚、失われてしまうだろうという危機から出版しようということになったのです。

そして、以後、研究会では、それらの食材に係わって仕事をゆさっておられる方々をお招きしたり、こちらから出掛けに行って、お話を伺い、その現況を見学したり、そういう活

動をつづけています。

十一月十五日、食文化研究会の例会は、現地研修で、岩手郡岩手町土沢に在る「田中農園」を訪ねました。

この農園の一番の特徴は、農薬を一切使用しない、有機農法です。ハウス栽培の様子や堆肥づくり、野菜などが植えられている畑など三カ所をバスで移動しながら見学した後、道の駅「石神の丘」のレストランに行き、田中農園の野菜で作った、シエフ、特別の料理七、八点を昼食に、皆でいただきました。料理は、食材が持つ個性を生かしたもので、使われている野菜は、どれも内に旨味を含んでいて、食べ応えのあるものばかりでした。

昼食が終りに近づいた頃、それぞれ、農園を見学して感じたことや料理についての感想を述べ合いました。話は、最近のニュースに関連して、食の安全安心に集中したのですが、この時、私は、皆と少し違うことを考えていました。

譬えが唐突にはりませんが、素人目にはどれも同じように見える真珠でも、形や艶に微妙な違いがあるのだそうです。そしてそれを見分ける職人の育成は、来る日も来る日も、最高級の真珠を見つけ、そして、或時、その中に一粒、少し劣った真珠を混入し、それが識別できるかどうか、なんだそうです。

す。

このことは、決して真珠についてだけではないと思います。読書でも、ただ興味のままでではなく、やはり或時期、名作をきっちり読まなければ、作品の良し悪しは解かりません。音楽でも、一度はクラシックに向き合う時期が必要でしょう。絵でも芝居でも同様です。本物が解るといふことは、そつという訓練の上につくられるのだということなのです。そして、食べものの味についても同じことがいえると思います。

岩手県栄養士会の会長だった平澤郁子さんから伺った話ですが、今の子どもたちはコンソメ味しか解からなくなつたといふのです。ものには、甘い・辛い・酸っぱい・苦い・塩辛い、といった味があります。そこに含まれるそれぞれは、旨味が今の子どもたちには解らなくなつたさうです。旨味は日本人特有の感じ方で、英語にはない言葉なんださうです。これは、大変、由々しきことだと思ひます。なぜならば、日本の食文化は、この旨味の上に築かれているからです。敏感に感じ取る能力が我々になくなれば、日本の食文化は崩れていくのではないでしょうか。

今、この日本では、量産された安価な食材が、多く市場に出回っています。野菜についても、当り障りのない、曖昧な味

のものがほとんどです。「悪貨は良貨を駆逐する」といわれるように、それらに押され本物の食材は姿を消さうとしています。今の子どもたちが、旨味を感じ取れなくなつたといふのは、つまり、本物の味を口にする機会が少なくなつたからでしょう。そういう意味で、田中農園の野菜が、ここに在るということは、大変、貴重なことだと思ふのです。

これが、昼食をしながら、私の考えたことでした。ただ、それでも課題がないわけではありません。

田中農園では、その年収穫したら、翌年、その土地を休めます。その間、堆肥を入れて土に力をつけるのですが、倍の土地が必要になります。また、農園では、タバコ栽培や余分な農地を外に貸したりして、経営的基盤を確保しつつ、その上で有機農法を行っています。もし経済的余裕がなかったら、資本主義経済のもと、商品化された食材の大量流入に立ち向かえるかどうか。更には、コストが高くばつても購入にいろいろ不便が生じてても、良心的生産者を支えつづける意識が消費者側にあるのか、といふことも問題になります。

いずれにしても、いろいろなことを考えさせられた、現地研修会ではありました。