



地域の宝を 次世代へ伝えるために 若い力ができるること

福島県いわき市には、たくさんの「地域の宝」があります。その宝を見つけるためには、出でてが必要です。

福島の食という視点から若い力が織り成すたくさんの出会いから、それぞれの宝を見つけることができました。

地産旬味 福食メニュープロジェクト

福島県の食から、若い力を育むプロジェクト。「地産旬味 福食メニュープロジェクト」を2014年7月から2015年2月まで、ine(いわき農商工連携の会)が取り組みました。このプロジェクトは、福島県の「ふくしまからはじめる」若い力による風評対策提案事業で提案が採択されたことで始まりました。

「若い力」には、2つのテーマがあります。

一つ目は、福島県食材を積極的に活用する若手シェフの育成として、福食レシピ開発に取り組み、消費者ニーズを創出すること。二つ目は、福島っ子へ教育の機会をつくり、元気な体づくりを目指すことです。2つのテーマは、食と農業・漁業などを主軸とし、体験を重視し同時に取り組みました。

ine(いわき農商工連携の会)

ine(いわき農商工連携の会)は、「いわき市・県内の農商工連携により『いわき』の体験を届けます」をテーマに3つの取り組みを行っています。

1. 人に薦めなくなる、商品や体験を提供
2. こだわりが伝わる、体験交流の促進
3. 復興支援、継続的な販路形成と情報発信

福食な生産者や加工者

今回掲載した福島県食材は、主にいわき市や近隣市町村の生産者や加工者がつくったものです。福島県は、浜通り、中通り、会津地方と3つのエリアで文化や気候風土が異なります。浜通りのいわき市内でも海側と山

側では気候や文化が異なります。地域の気候風土が育む、その土地・地域ならではの味わいがありました。その場所へ行かなければ分からなかつた味わいの秘密を取材しています。

沿岸部では、海からの魚介類や塩を使った食文化があり、震災後の風評克服のために、試験操業やモニタリング測定、流通体制の更新などがあります。山間部では、長年受け継がれてきた在来種野菜の品種が豊富で、冷涼な気候により育まれる野菜や凍らせる食文化などがあります。平野部では温暖な気候から畑の表層土を除染するボランティアを募る取り組み「草と土とりプロジェクト」を行いました。その際に、お越しいただいた方から、大家族での食事やとれたての野菜が好評で、今度は農業体験にまた来たいと言つていただきました。

若手シェフが煙などで土地の味わいの秘密を実感することで、新しいメニューのアイデアにつながります。また、親子バースマーで訪れることで、子どもたちは野菜が好きになり記憶に残る故郷の思い出にもなります。シェフや親子が煙などへ訪れることで、生産者等との新たなつながりができ、訪れた人たちを通じて次の人たちとの出会いも広がっています。

震災を期に、より一層福島県食材の魅力を伝えることを考え、生産者や加工者のものとへ積極的に訪れるHagiharaフランス料理店の萩春明シェフがいます。煙へ行き生産者との会話から野菜などの作り方や食べ方を学び、素材の味わいの方の意味を学び、独自のいわき・福島フレンチを生み出しています。料理教室や加工品の開発に取り組み、首都圏や他県からのお客さん、いわき市内の方など、様々な人々へ福島県食材の味わい方を伝える取り組みもしていきます。

萩シェフは、福島県食材にこだわり生産者や加工者との連携を評価されたことから、より一層、地域での連携ある取り組みを広げることの大切さを実感しました。本プロジェクトでは、いわき市内の若手料理人を育成するために、素材に関心のある若手シェフを募集し、共に福食レシピ開発、コーディネートを行いました。

レシピ開発に参加したシェフは、生産者等に直接出会えることや一つの素材にこだわるレシピ開発を通して、素材に向き合う貴重な機会になりました。休日が異なるシェフ間の情報共有を行うためにSNSを活用し、産地へ行ってきた様子や試作品の写真をアップすることで、アドバイスなどを受け、他のシェフがつくっている料理が、自分の開発メニューの刺激にもなりました。和洋中の分野を超えて、福島県食材の魅力をPRすること、福島っ子が食べて元気で、親子で楽しんでつくれるレシピの開発を20品目行いました。

