



自然の恵みをいただく 野菜講座シリーズ

2012.10.06 / 2013.05.26 / 2013.06.14 : 授業日
青井悦美、中山加奈子、颯香 : 先生
二宮那弥 & 内藤正人ほか : 授業コーディネーター

  : COP10 愛知ターゲット



①授業では楽しいゲームやクイズも取り入れながら、②チームで選んだ材料を使って野菜ジュースを作りました。③大型商業施設「エミフル MASAKI」と「イオンモール新居浜」も教室になりました。④⑤野菜いけばなは生けるだけでなく、最後には食べることが前提です。野菜の色や造形の美しさ……、自然の力には脱帽です。

参加者 レポート

「野菜」なので参加学生は女性ばかりかと思いきや、男性も参加されていて意識の高さが窺えました。野菜の旬を考えたり、グループに分かれて、質問に対する答えの野菜を当てるゲームもあり、学生同士コミュニケーションを取りながら楽しく時間を過ごすことが出来ました。最後はそれぞれが旬の野菜を使った「今夜のメニュー」を考え、みんなでそのメニュー名を当て合ったのですが、みなさんおいしそうでお腹の空くようなメニューを考えられていて、参考になりました。もちろん、男性お二人も素晴らしいメニューを考えられていました。

野菜はヘルシーでカラフル、そして旬がある食べ物です。旬の時期は栄養も豊富ですし、お安く手に入れることもできます。

改めて野菜のことを教えていただくことができ、とても有意義で楽しい時間でした。これからも、おいしい、ヘルシー、美しい野菜たちを積極的に食卓に取り入れていきたいと思っています。(10/6のエミフル MASAKI での授業より)

[報告:奥本圭子]



完成した「野菜のいけばな」を持って! (エフ・マルシェ古川店にて)

旬を彩る季節の野菜には自然のパワーがたっぷり含まれていて、同じく自然と共存して生きている私たち人間にも、さまざまなうれしい効果をもたらしてくれます。それが地元産の野菜であればなおさらです。そこで、旬の野菜、地元の野菜をたくさん食べて、美容と健康を保ちましょうという授業を各地で行いました。

野菜のいけばな

「野菜のいけばな」と聞くと、一瞬、食べものでそんなことするなんて…、と思ってしまいそうですが、趣旨は野菜をおいしくいただく前に、食卓を飾って楽しみたいという、野菜のカラフルな色を活用した新しいアイデアです。

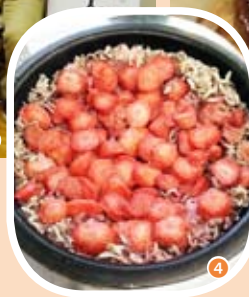
お料理の盛り付けのアイデアも広がり、今まで買わなかった野菜も食べてみたくなったり、野菜がだんだんかわいく、好きになるという効果が期待できます。同じ野菜を使っても、作品は人それぞれです!



具体的には「おいしい! ヘルシー! 美しい!」今日から始めるステキ野菜生活! 「野菜でキラッと食育講座」四季を感じおいしくいただく! 野菜の「いけばな」です。いずれの授業も、野菜の新しい魅力を発掘し、自然の恵みに感謝しつつも、地産地消や旬野菜の促進につながるようユニークな切り口でアプローチできたのではないかと思います。



①木の芽（山椒の芽）について「なんでもかんでも手でたたかないで!」と。②「いただきます!」
③「ごちそうさま」のあと、みんなで集合写真。満足した表情です。



④炊きあがった苺ごはん。全体を混ぜてから盛りつけます。⑤料理が完成、盛りつけも参考になります。

参加者 レポート

先生の快活な語り口と、参加者の皆さまの気さくなお人柄とで、終始和やかムードの授業でした。最初に生物多様性についてのお話の後、教えていただいた三品。先生のさすがの手際の良さで、みるみるうちに完成していき、試食までさせていただきました。「外の景色と同じ色の料理を作ると、旬のものが上手に取り入れられる」というお話も興味深いものでした。毎日食べるものが自分の身体を作っていくことを頭では理解していても、日常の忙しさについて、なおざりになってしまいます。食の安全についても、しっかり気を配る必要を感じています。

「生産地も添加物もはっきり分からない食べ物よりも、近くの場所で取れた安全な材料を、少し手間はかかるけれども、自分で調理をして食べたほうが安心」という思いが、ここ数年のうちに強くなってきました。幸いなことに愛媛県は、気候が温暖で、海・山の幸が豊富です。環境の恵みに感謝しつつ、食のことにも関心を持っていきたいと思います。 [報告者：トシコ]



ここで!
エフ・マルシェ吉川店
(松山市)

TOMO先生のカンタン! 旬野菜料理教室



2013.04.26 / 2013.05.10 : 授業日
門田智子 (TOMO クッキンググループ) : 先生
二宮那弥 & 内藤正人 : 授業コーディネーター



: COP10 愛知ターゲット



料理はデモンストレーション形式で先生が行いますが、配膳は参加者全員で!

先生に「TOMOクッキンググループ」の門田智子さんを迎え、「苺ごはん」「菜の花とパインのピーナツジャム和え」「アサリとタケノコと生姜の五月飯」「まるごと新たなまねきの梅酒煮」などを調理し、試食をしました。先生はひとつの素材で300以上のレシピを作れるというアイデアの持ち主です。そんな門田先生から簡単アイデア料理を生み出すコツや、実際に料理をする手順などを見せていただ

きながら、地元の食材・旬野菜のよさ、健康のために私たちは何をどう口にするかといふのをお話しいただきました。
私たちが口にするものは、すべて自然界から得ていますが、特に露地で育つ「旬野菜」はハウス栽培と違って化石燃料も使わないので、エコで安価。季節の変化を感じることもでき、いいこと尽くしです。最後に、「苺ごはん」の炊飯器を開けたときには、歓声が上がりました。きれいなピンク色をしており、おいしくいただきました。

自然環境にやさしい料理を!

豊富な生物多様性があるからこそ、私たちの食卓にはさまざまな食材、それを利用した料理が並びます。大切なのは「感謝の心を持ち、残さず食べる」こと。

また、賞味期限を目安にするのではなく、見た目やおいで食べられるかを判断できるようになることや、無駄のない野菜の切り方を身につけること、皮を捨てずに活用すること、保温調理や同時調理などのエコクッキングも、自然環境や生物多様性の保全につながっていきます。できることから始めましょう!





①松山市の和光会館で食肉としてのイノシシについて講義する舟本さん。②その日はいのししコロッケとしし汁の販売も。③イノシシの解体処理技術の実演。④ししの里せいよ見学後に。⑤ジビエ料理を研究している大氣さんから、東西のジビエ文化について興味深い話をうかがいました。

参加者 レポート

愛媛県では各地にイノシシが出没し、ことに農産物被害が大きくなっています。山村に人々が住めなくなり、野生の動物と人々の暮らしの間にあった緩衝地帯が失われたことと、動物たちの天敵が存在しないことから生じていることなのでしょう。増えすぎた野生動物は、結局は人間が管理して適正規模にしなければなりません。それらを利用できるなら、食料とするのは当然だと思います。しかし、単に狩猟して解体すれば、人間が食べられるというようにはならないということでした。血抜きや様々な処理を適切に行うことで、臭みのない肉を取ることができるそうです。さもないと食品としては使えないということは、初めて知りました。それもあって、幼獣段階から飼育しているといえます。

生物多様性が大切だとはいえ、人間が自然環境に深く踏み込んでいる今日では、人間がコントロールして多様性を維持することが必要であると、納得した次第です。 [報告:T.D]



ジビエ・シルブプレ! ～食肉としてのイノシシ講座～

2012.12.22 / 2013.03.02 : 授業日
舟本 健 (ししの里せいよ)、大氣新平 (松屋旅館) : 先生
山田一茂 & 宮本幹江 : 授業コーディネーター

   : COP10 愛知ターゲット

いま山村の衰退や耕作放棄地の増加にともない、野生のイノシシが里の耕作地に出現する事態になっています。農作物などに多大な被害をもたらしていることから、駆除目的での「狩猟」の対象にされていますが、かつてイノシシは日本人の大切な食料でした。この授業シリーズでは、人とイノシシとの関係を振り返り、イノシシは自然が与えてくれる恵みでもあることを改めて考えることにしました。

1回目は松山で「ししの里せいよ」の舟本さんから、イノシシの可愛く力強い暮らしとイノシシ肉を加工した食品について学びました。2回目はまず西予市野村町の「ししの里せいよ」で、舟本さんから獣肉の正しい解体処理技術について講義を受け、その実技を見学。午後は宇和町の松屋旅館を会場に、まずは料理長の大氣さんから多彩なイノシシ料理の試作を堪能。その後、大氣さんから日本人とジビエ(獣肉)の関わりについて解説を受け、イノシシ肉の観光資源化の可能性について話がはずみました。



松屋旅館の大氣料理長はジビエ料理の研究者としても知られます。この日はボタン鍋のほか、イノシシの生ハムを使った料理も出されました。

ジビエとは?

食用として捕獲する野生の鳥獣のことをフランスでは「ジビエ」といい、狩猟から料理にいたるまでファンが多く、ひとつの文化になっています。日本でも鳥獣は古くから食べられてきましたが、特に獣類は宗教的禁忌などにより、狩猟や料理技術が水面下に止まり、洗練されることはありませんでした。とはいえ実際には、イノシシを「山クジラ」と呼ぶなどして、栄養源としてきました。野生の獣肉は正しい処理、加工、料理技術が伴えば、おいしい食材となります。生きものの命に感謝しながら、ありがたくいただきます!





①②③④白カビチーズの作り方を見学。⑤熟成度によって異なる味を楽しめます。⑥昼食はほわいとファームのレストランで。⑦酪農現場も訪ねました。

参加者 レポート

見学といっても少しだけかなーなんて思ったら、とんでもない。工程を最初から最後まで、見せていただけるという貴重な体験でした。この日の講師は四国乳業（らくれん）の鈴永先生。すごくチーズへの愛情があり、チーズの話をされる時は本当に嬉しそうでした。

「素焼きの鉢に牛乳を入れてそこらへんの森を歩くと、森の中の酵母によって牛乳が発酵してることがあります」という素敵なお話も聞けて、ファンタジーな気分になりました。いわゆる「馬乳酒」と同じ作用ですが、この酵母を発見できると、日本発のチーズができるということです。

途中、レストランでのチーズ試食と昼食をはさんで、最後は近くの酪農家さんへの見学。チーズ工房を見学し、おいしくいただいたあとだったので、もう、まさに「牛さんありがと」って感じでした。チーズ職人さんも、酪農家さんも、チーズや牛に対する情熱が伝わってきて、いい時間を体験できました。牛乳の消費も少なくなってきたそうですが、牛乳を飲んで、チーズを食べて、我々も少しでもできることをしていきたいと思いました。

【報告：山岡真弓】



「森のろまん」は、
四国乳業のカマンベール
タイプチーズのブランド名

「森のろまん」チーズ工房 へようこそ！

2013.05.13：授業日
鈴永 寛（(株)四国乳業）：先生
宮本幹江＆山田一茂：授業コーディネーター
：COP10 愛知ターゲット



西予市野村町にある「ほわいとファーム」の一角に、四国乳業（らくれん）のチーズ工房「千年の森工房」があります。野村町は酪農が盛んで、標高1400メートルの大野ヶ原では夏には乳牛が放牧されています。この工房で使う牛乳は、牛舎飼いかから放牧牛までさまざまな牛乳が混合され、一定の品質が保たれているため、チーズの質も安定したものができます。

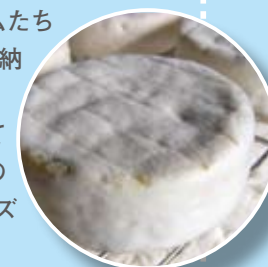


「うわ、甘くてふわふあ〜！」ときには味見をさせてもらいながら、ていねいに仕込まれていく白カビチーズ作りの現場を見せていただきました。

カビとチーズ

「千年の森工房」では、フランス北西部ノルマンディー地方のカマンベールタイプのチーズを仕込んでいます。これは乳酸菌発酵のあと、青カビの仲間のペニシリウム（P）カマンベールチーという白カビを用いて発酵熟成させます。細菌もカビも一般的には嫌われ者ですが、人間はさまざまな場面で細菌やカビを利用して、私たちの身近なところでは味噌・醤油・お酒・納豆などの発酵食品があります。

今はフランスからチーズ酵母を輸入している鈴永さんですが、「いずれは愛媛産のチーズ酵母を見つけ、オリジナルのチーズを作りたい」という夢をもっています。



ということですが。授業では特別にチーズ工房に入れてもらい、時計とにらめっこをしながら、秒刻みで作られていくチーズ作りの一部始終を見学。また地元の酪農家も訪ね、乳牛も見せてもらいました。先生は、北海道からやってきた日本屈指のチーズ職人・鈴永さん。「愛媛の景色はヨーロッパと似ていて、ここならヨーロッパと同じようなチーズができるかもしれないと思った」と言い、地域全体の産業として成立するチーズ作りを行いたいと取り組む姿が印象的でした。



ここ！
西条市小松農村
環境改善センター

海水の混じった水を飲む
ために発酵茶が生まれたとも



こうはっ こう ちゃ まぼろしの後発酵茶！ 「天狗黒茶」の秘密

2013.07.04：授業日

山之内良文（愚禿山くぐとくさん）農園：先生

内田年泰：授業コーディネーター



：COP10 愛知ターゲット

西条市小松町の石鎚山麓に伝わる「天狗黒茶」は、現在全国で4カ所ほどでしか作られていない珍しい後発酵茶のひとつ。新芽で作る緑茶とは違い、色が濃く硬い成熟した茶の葉を蒸したあとに発酵させるこのお茶は、雨の少ない瀬戸内ならではの環境と土地の発酵菌、そして先人たちの知恵が生んだ結晶です。



①



①山茶の葉を取りに。②蒸して枝を除去します。③山之内さん（左）の話のとき、保存会の近藤さんもいらしていました。



③

そんなすばらしいものが後継者問題に直面しており、本当に「まぼろし」になってしまいかもしれない現実も含め、広く知ってほしくて授業を企画しました。一次発酵は場所を選びませんが、二次発酵は菌の居場所（働く場所）が限られているとか。発酵食文化の奥深さを教えられました。

後発酵茶とは？

成熟した茶葉を蒸して木の桶に詰め込み（写真）、好気性発酵（一次発酵）をさせたあと茶葉を揉み、ビニール袋に詰めて標高 500m ほどの場所で嫌気性発酵（二次発酵）をさらに数日。それを天日乾燥したものです。乳酸菌発酵による独特の酸味とうまみをもち、薬効もあると注目されています。



参加者
レポート

新宮茶や西条千町の授業に心惹かれていたものの参加し損ねてしまったので、迷いに迷って申し込んだ授業でした。天狗黒茶は「成熟した葉」が原料。会場となった建物の一角には大きなお茶の枝が高く積まれており、まさかこんなにでっかいものかとは…。今回は好気発酵（一次発酵）の準備までの作業でしたが、とても貴重な体験をすることが出来ました。天狗黒茶がたくさんの人に知られ、これからも愛されたいと思いますように。

〔報告：凜〕



ここ！
能島・宮窪港
（今治市）



鮮魚だけでなく
干物もおすすめ

みやくぼ 浜のマルシェ & 能島の水軍ツアー

2013.04.07：授業日

田中 謙（今治市村上水軍博物館）：先生

宮本幹江 & 山田一茂：授業コーディネーター



：COP10 愛知ターゲット

今治市大島の宮窪港の目と鼻の先に「能島」があります。戦国時代には村上水軍の拠点があった島ですが、いまは無人島です。年に一度、お花見のシーズンに宮窪港から船が出てガイドツアーが催されるというので、同時開催の「浜のマルシェ」とあわせて、生物多様性の発掘をからめた授業にさせていただきました。



①

先生は村上水軍博物館の田中 謙。国指定史跡の貴重な能島城跡をいかに後世に伝えるか課題ですが、目に見えないソメイヨシノの根が、地中の埋蔵物を破壊するまでになっているということでした。



①②ソメイヨシノの根が地中の埋蔵物に影響を与えています。③浜のマルシェは大賑わい！



③

参加者
レポート

宮窪港からフェリーに乗り能島に上陸すると、目の前に美しい桜。能島は中世に活躍した能島村上水軍の本拠地で、島全体を城にしているため、「海城」と呼ばれているそうです。田中先生の説明は大変わかりやすく、当時の能島城へと思いを馳せました。宮窪港へ戻ると、『浜のマルシェ』が始まっていました。焼きたての海の幸や炊き込みごはん…。舌鼓を打ちつつ、宮窪小学校の子どもたちによる、水軍太鼓の演奏に聴き惚れました。

〔報告：杉山里奈〕

能島の潮流

周囲 700m ほど。なぜこんな小さな島が水軍の拠点だったのでしょうか。キーワードは「潮流」です。特に能島周辺は潮流が激しく、かつて村上水軍はここに拠点を構えて、海域を航行する船を見張っていたということです。同時に、この潮流は豊かな海の幸をもたらすことにもなります。





ここで！
竹森ガーデン
(久万高原町)
*授業は松山市の
「夢叶えオフィス」で

ノンアルコール・ワイン 「650」を飲みながら

2013.04.27：授業日

竹森まりえ（竹森ガーデン）：先生

二宮那弥&内藤正人：授業コーディネーター

   : COP10 愛知ターゲット

竹森ガーデンは、近年の温暖化により久万高原町でもブドウの栽培が可能になったことから、味覚狩りを始めた果樹園。園内は除草剤を使っていないため、トンボやバッタなどがあそぶ自然たっぷりの環境を保っていて、県内でも人気の高い観光農園です。

そこで栽培されたブドウのジュースを飲みながら、竹森ガーデンのこだわりやブドウづくりの苦労、自然のしくみやすばらしさについてお話をうかがいました。



①まるでアルコールが入ったかのような和やかな雰囲気。②「ブドウの樹のオーナー制度」もある竹森ガーデン。③「観光農園は激変する自然と共存していかなければ生き残れません」と竹森さん。

参加者
レポート

おいしいブドウの立地条件には、昼夜の気温差、天然冷蔵庫といったことがあり、久万高原町はこれに適しているらしい。また竹森ガーデンでは、収穫期が遅いことからいろいろな品種を遅くまで作ることができるそうです。ノンアルコール・ワインの試飲では、白はさっぱりした甘味があり飲みやすく、赤は濃厚であり余韻も心地よく、どちらも完成された味で、非常に楽しむことが出来ました。 [報告:小林利充]

KUMAKOUGEN 650

農園で採れたブドウを長野県のワイナリーまで送って搾汁しているのがこのブドウジュース。「650」は、竹森ガーデンのブドウ園が標高650 mにあるから。竹森さんのふるさと久万への愛情があふれています。



ここで！
笛ヶ滝公園・久万高原町民館
(久万高原町)

春の野草を食べる会

2013.04.29：授業日

松井宏光（松山東雲短期大学教授）：先生

二宮那弥&内藤正人：授業コーディネーター

   : COP10 愛知ターゲット

身近な植物をテーマに、地域の自然とそれを利用する食文化を知り、久万高原の生物多様性保全の意義について考えてみようという目的の授業。面河山岳博物館のモモンガクラブとの共催で行いました。

春の山野草を観察し、愛媛植物研究会会長である松井宏光さんと野草料理経験者の田中香奈さんに見分け方や生態、調理法などを解説してもらい、実際にみんなで作っておいしくいただきました。



①実際に野草を見ながら、食べられるものを教えてもらいました。②みんなで調理してからの試食会。③採取した野草を種別に分ける作業。これが大事です。



参加者
レポート

久万高原町でよく食べられている春の山菜としては、イタドリ、ヨモギ、タラの芽、フキ、ツクシなどが挙げられます。しかし今回は、その他にも食べられる植物をたくさん見つけ、実際に調理して食べられることを示していただきました。ここ久万高原町には多くの食材が眠っていることを知って、野草をきちんと見分ける力を養いたいという気持ちとともに、この自然をいつまでも守らなければと思いました。 [報告:ノビルさん]

この日のメニューは

野草の天ぷら盛り合わせ、野草パスタ（ペペロンチーノ、トマトソース）、野草チヂミ、久万高原定番のイタドリの炒め煮などで、どれも野草で作ったとは思えない完成度。とってもデリシャスでした！





漁夫の利！魚料理教室



2013.01.12：授業日
遠藤勝志（松山水産市場）：先生
二宮那弥&内藤正人：授業コーディネーター
：COP10 愛知ターゲット



松山市三津にある水産市場で魚料理教室を行いました。魚離れが進むなか、その消費を増加させるには、まず調理できる人を増やす必要があります。この授業では、魚類のさばき方を中心に先生に説明

してもらい、調理の過程で魚について素朴な疑問にも答えていただきながら、刺身・海鮮丼・ぶりのあら汁などを完成させました。調理法はもちろんなる魚の生態や海の環境など、学びの多い授業になりました。



①③先生に教わりながら鯛の刺身に挑戦中。
②出来上がりました！



参加者レポート

魚のおいしい愛媛に住んでいるのだから、そろそろ魚を捌ける人になりたい！と思いこの授業に参加しました。養殖魚と天然魚の違いや出刃包丁と魚の体の関係性、魚が新鮮に食卓に上がるための工夫やスーパーにある魚屋さんの裏側など、ただ単に捌き方を学ぶのだけではなく魚に興味が多くお話をたくさん！これからお店で魚を見る時の目が変わりそうです。みんなで作ったお昼ご飯は格別においしく、とても贅沢な時間でした。 [報告：渡部]

サケは白身魚！

サケは本来、白身魚だということをご存知でしょうか。鮭が紅い理由は食物連鎖が関係しています。鮭は甲殻類（エビやカニ）を食べて成長し、その甲殻類は藻を摂取します。この藻の中に赤い物質（アスタキサンチン）があるので甲殻類は紅くなり、さらにそれを食べる鮭も紅くなるそうです。



農学部シェフと地元食材でクッキング ～ピザ&野菜 DE ブラウニー～



2012.12.12. / 2013.2.13：授業日
坂井善充（愛媛大学農学部学生）：先生
二宮那弥&内藤正人：授業コーディネーター
：COP10 愛知ターゲット

料理を通して地元食材の魅力を発信し、地産地消につなげればと企画したこの授業。きっかけは、愛媛の農産物を素材にした「えひめスイーツコンテスト」学生部門で2年連続受賞中の坂井善充くんとの出会でした。
彼は雑草のイタドリでスイーツを作るという農学部生らしいこだわりがありました。生物多様性への意識も高かったため、ユニークなアプローチの授業ができたと思います。



①バレンタイン前日には野菜のお菓子を作りました。②坂井シェフは愛媛大学農学部学生です！
③クリスマス時期にピザパーティー形式の授業。ピザは生地も食材も地元のものを使用しました。

参加者レポート

野菜でブラウニーを作りました。使用した野菜は、にんじん・れんこん・さつまいも・ごぼうの4種類。4つの班に分かれてそれぞれ担当の野菜を決め調理開始。坂井先生のご指導のもと、和気あいあいと楽しくケーキ作りが楽しめました。自然の恵みをいただいてそれがまた自然にかえっていくように、私達の命や暮らしが自然とつながっていることを実感し、考えるきっかけとなりました。（2月の授業より） [報告：池田彩乃]

イタドリスイーツ！

坂井さんは環境 ESD の活動で地域産品の発掘を行うなか、イタドリの商品化に尽力する松山市五明地区の人たちと出会い、それに目を付けました。受賞作はイタドリをジャムにし、独特の酸味と苦みを上品な甘みのムースにとじこめた逸品でした。





里山の恵み 「内子夢わいん」を味わう



2012.10.06 / 2012.12.02：授業日
藤渕利通（内子ワイナリー）：先生
山田一茂 & 宮本幹江：授業コーディネーター
：COP10 愛知ターゲット



内子町の里山はブドウ栽培に適しているとされ、愛媛県一の生産量を誇ります。長年、ブドウを栽培してきた藤渕さんは、地元で自生する山ブドウの改良に成功し、山ブドウとワイン用品種ではない自家栽培ブドウを原料にしたオンラインワンの「内子夢わいん」を誕生させました。

授業はワイン祭りにあわせて開催し、ブドウ園と周辺に広がる畑作地、広葉樹林帯を散策して初冬の里山を体感し、その恵み「内子夢わいん」の味と香りを楽しみました。



① 12月初冬の新酒を祝うワイン祭りで。② 改良山ブドウの栽培園地。③ 10月には「エミフル MASAKI」でも授業を行いました。

里地里山ってなに？

里地とは農村に暮らす人々の生活の場であり、里山はそれに隣接する山で、人々の生活に関係するさまざまな樹木が植えられ、さまざまな植物や野生動物の繁殖地、住み処の役割も果たしています。内子のブドウ畑はまさにこのような里山にあります。



参加者 レポート

教室は森や林そこから畑やブドウ園が広がる里山でした。里山の環境や保全、ブドウやワイン作り、それらを通じて里山を生き、里山で生きていくという先生の授業に感銘。散策では開墾や土地の利用の変遷を知り、里山は時代と共に動いていると感じました。森や林には落葉やドングリが降り積もり、農地とそこで営む人、森林とそこで生きる生物……。里山を身近に感じました。(12/2の授業より) [報告：Akemi Y.]



おとなの川遊び ～瀬張りアユ漁とアユ料理～



2012.11.11：授業日
福本 栄（川漁師）：先生
山田一茂 & 宮本幹江：授業コーディネーター
：COP10 愛知ターゲット



愛媛県で最大の流域面積を持つ肱川水系では、秋の落ちアユの季節となると、川筋の大人たちは川の瀬に堰を設けて、伝統漁法である「瀬張り漁」に入れます。

授業では、川の特徴とアユの習性を知り尽くし、川の恵みを生活に役立ててきた川漁師の福本さんに、この伝統漁法を見せてもらい、アユ料理の数々を教わりました。



① 伝統漁法「瀬張り漁」の様子。②③ 鮎ご飯、天ぷら、塩焼きをみんなで作っていただきました。



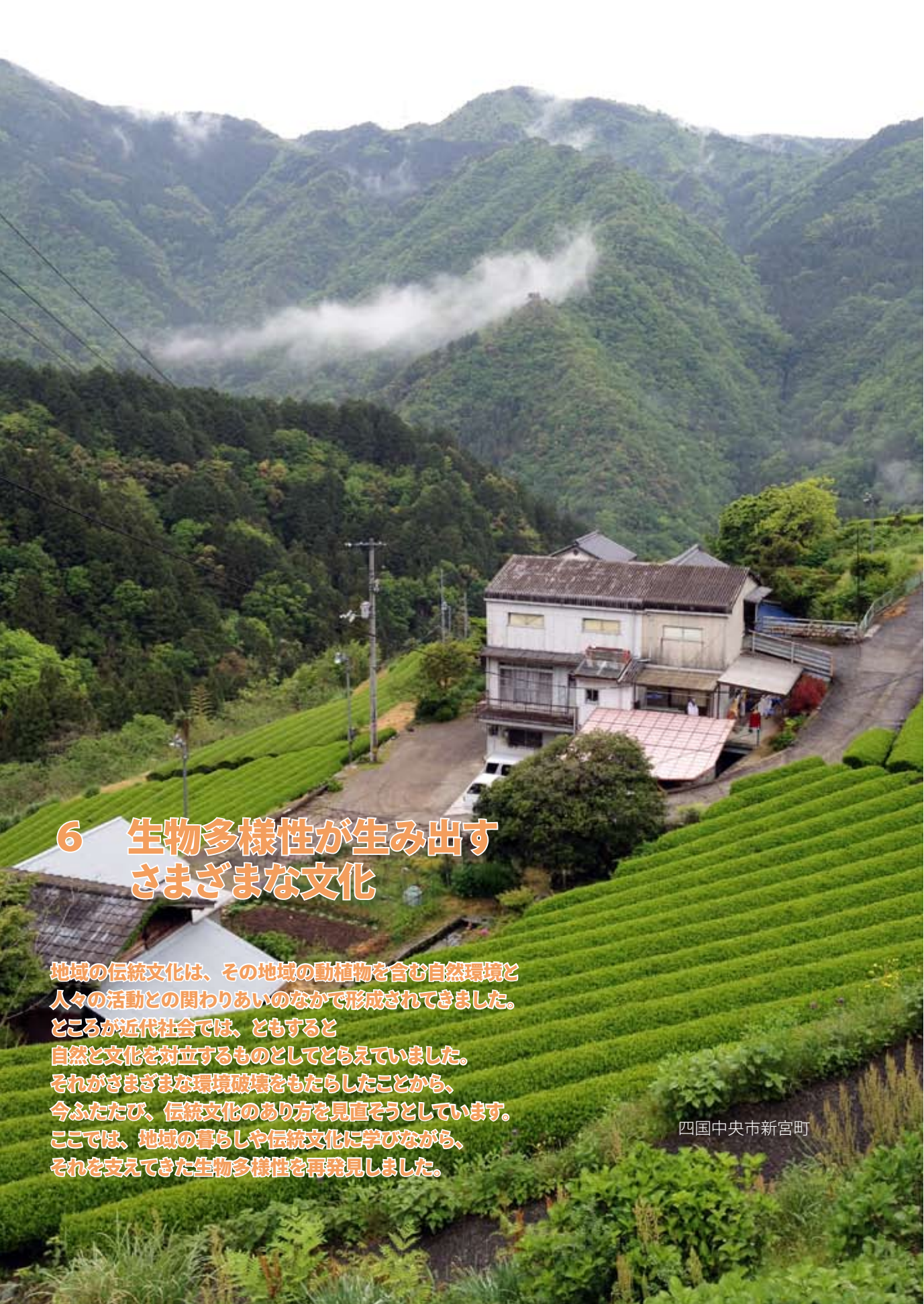
参加者 レポート

肱川でアユ漁を見学し、地アユが食べられる!! 勇んで家族参加となりました。まず、浅瀬に作られた「瀬張り」へ。国道の傍にアユがいて知り、流域の自然が大事にされていると思いました。橋から浅瀬上流への網投げの技を見学、沢山のアユがかかり見応えがありました。塩焼き、ご飯、天ぷら、アユに感謝。恵みをもたらす川の環境、アユの習性を熟知した伝統技が伝わってほしいと感じた授業でした。 [報告：40 代会社員]

瀬張り漁とは？

長さ1m ほどの竹杭をほぼ 30cm 間隔で浅瀬の川底に打ちこんで作った仮堰を、肱川一帯では「瀬張り」と呼びます。アユが川を下る際、瀬張りに行き着くと怖じて警戒し、そこに留まります。そのアユの群れに網を投げて捕る伝統漁法です。





6 生物多様性が生み出す さまざまな文化

地域の伝統文化は、その地域の動植物を含む自然環境と人々の活動との関わりあいのなかで形成されてきました。ところが近代社会では、ともすると自然と文化を対立するものとしてとらえていました。それがさまざまな環境破壊をもたらしたことから、今ふたたび、伝統文化のあり方を見直そうとしています。ここでは、地域の暮らしや伝統文化に学びながら、それを支えてきた生物多様性を再発見しました。

四国中央市新宮町



ここで！
鬼北きじ工房
(鬼北町)

*授業は松山市の「ホシザキ四国」
営業所で

鬼北キジの調理法講習会

2013.03.27：授業日

近藤裕昭（鬼北きじ工房）：先生

宮本幹江＆山田一茂：授業コーディネーター



：COP10 愛知ターゲット

鬼北町では、キジを町の特産物として養殖しています。ただし、在来種のニホンキジではなく、外来種であるコウライキジです。在来種のキジを守りながら、古くから珍重されたキジの味を楽しんでもらうとともに、鬼北町を知ってもらいたいという意味合いがあるといえます。

鬼北町で養殖されたキジは、食味をあげるために屠殺後48時間低温で熟成して急速冷凍されます。この日は、全日本司厨士協会愛媛県本部が会員向けに行う鬼北キジ肉の勉強会が開かれ、養殖法や食肉加工の特徴、調理法などが説明されました。



① 本田会長の手元を見つめる鬼北きじ工房の近藤さん（奥中央）。②③ 真鍋シェフのキジ肉パイ包み焼き。

参加者 レポート

まず、下準備。腿の筋抜きや4枚おろし、1枚仕立てなどの基本を愛媛司厨士協会の本田会長が見事な手さばきで見せてくださいました。次に道後「ふなや」の真鍋シェフがパイ包みのキジ料理を試作。これまた絶品でした。他の命を食するのは生きている限り必要不可欠ですし、それをいかにおいしく仕立てるかはまさに食文化。このような食の連鎖から、身をもって生物多様性の大切さが伝わってきました。 [報告：T.D]

おいしい国鳥

「国鳥が狩猟対象だとは…」と嘆く人もいますが、古来、狩猟対象でその肉が珍重されていたキジは、美しさや身近にいたといったことから、1947年に日本鳥学会によって国鳥に選定。その選定理由のひとつは、「大型で肉味が良く、狩猟の対象としても好適」というものでした。

