

鳥取の食材を生かす

市民のみなさんや地元の料理人を対象に、地元食材を活用した料理講習会を開き、食材の良さを生かした発想を変えた料理方法を学びます。

10月2日(日)、「鳥取の食材を生かす料理講習会」の第1回目を開催しました。講習の前に、「^{わけ}とく^{やま}山」野崎洋光^{のざきひろみつ}総料理長と竹内市長が対談を。自然の恵み溢れる鳥取の食材をどう生かすか、豊かな産物で作る伝統料理を後世にどう伝えるか、そのヒントを伺いました。

問い合わせ先 第二庁舎経済戦略課 TEL 0857-20-3249 FAX 0857-20-3046
MAIL keizai@city.tottori.lg.jp

料理講習会には、地産地消のお店の料理人や宿泊施設のオーナーなどが参加し、間近で野崎総料理長の包丁さばきを見学するとともに、野崎さんの持論に耳を傾けました。



故郷の宝の山 に気づかない

市長 今日、東京で活躍されている、日本料理「分とく山」野崎総料理長をお迎えして、「鳥取の食」、「食を通じた地域活性化」について、お話を伺いたいと思います。

野崎 今朝は、賀露漁港に伺いました。市場では、モサエビを刺身で試食しました。こんなにおいしいエビは、東京にはありません。驚きました。

市長 私は鳥取生まれの鳥取育ちで、若い頃は東京で生活していましたが、地元のために仕事をしたいと鳥取に戻って来ました。その経験があったからこそ、海の物、山の物などの食材が豊富な鳥取の良さが再認識できました。ところが、豊かな自然や食材に囲まれる暮らしの良さは、残念ながら、鳥取に住んでいる人たちが子どもたちに、必ずしも伝わっていないのが現状



竹内 功 市長

野崎洋光 さん

です。
野崎 私も若い頃は、福島での暮らしが文化的に遅れていると思っていました。しかし今は、農産物を作り、調味料も各家庭で手作りする、物を作り、生きていく生活が、いちばん進んでいる文化なのではないかと思いはじめました。



野崎洋光 氏

日本料理人

福島県石川郡古殿町生まれ。東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に。1989年支店「分とく山」を開店し、総料理長となる。2004年にはアテネ五輪日本代表野球チーム長嶋総監督の希望により総料理長に就任。論理的で新しい視点からの野崎流調理法で伝統の日本料理界に新風を吹き込む。故郷・福島県の食の振興に貢献。「食の原点は家庭料理にあり」という考えが広く共感を呼び、地産地消や食に関する講演やイベントへの出演多数。

地方に行くと、現地の方は、とりたてて何もないって、必ず言います。でも、私たちから見れば、意外といい食材があります。鳥取の方も、カニはあって当然のもの

野崎 調理をしないのは、素材がいいから、このまま食べてもいいからです。地方に行くと、現地の方は、とりたてて何もないって、必ず言います。でも、私たちから見れば、意外といい食材があります。鳥取の方も、カニはあって当然のもの

イタリアンブームの生みの親

片岡シェフによる料理講習会

参加費無料

■日時 11月23日(水・祝) 14:00～

■場所 中国電力(株)鳥取支社(新品治町1-2)

■講師 「レストランテ アルポルト」
オーナーシェフ 片岡護 氏

■募集人員 100人程度 ■応募締切 11月15日(火)

※2ページの問い合わせ先へ、電話、ファクシミリまたは電子メールでお申し込みください。なお、応募者多数の場合は、抽選とさせていただきます。

「あって当然」で埋もれる食材

市長 鳥取市は、四季がはっきりしている。季節毎の旬の食材が豊富です。自然が破壊されていなくて、本当に豊かな土地です。

野崎 鳥取は漁港が立派で、空港に近いので物流条件がとてもいいですね。夜10時に注文の電話をしたら、昼過ぎに鳥取のカニは東京に届きます。この物流の良さを流通にもっと生かせるはずなんです。

市長 鳥取の食材は、それぞれに優れていると思います。海の幸も松葉ガニやハタハタ、鱈など新鮮なものが地元で手に入ります。しかし、こういう食材を十分に生かした名物料理がありません。食材をそのまま普通に料理して、食べているように思えます。

地元消費が活性化の鍵

野崎 まずは、地元の消費からいくべきです。地元消費で余ったら、都会に残りものを食べさせてあげるぐらいがいいです、本当は。地方のほうが食材はいいですから、いい料理が作れるはずなんです。鳥取魂じゃないですけど、都会とは違うって、誇りをもってほしいんです、食の世界でも。無理して東京に流通させなくても、鳥取に足を運ばなければ食べられない。その限定感もかえってメディアには受けるかもしれません。僕ら料理人の満足は、「おいしかったよ」っていう言葉です。その言葉が欲しいから、がんばれる。ところが地方では、カニを蒸して出したら家でもできると褒めの言葉がない。地元の人たちが、料理人においしいねって言ったら、がんばれるし、地元の飲食の活性化にもつながります。

誇りをもって次世代につなぐ

市長 県外のかたがたに鳥取のよい食材についての理解や評価を広めたい、それらを使った名物料理を生み出せないかと考えています。ここに「はれとけ」という鳥取の郷土料理を紹介する冊子がありますが、これらを全国に発信するヒントなどがありますか。

野崎 郷土料理は、土地の文化と歴史として、前の世代から次世代に伝えなくてはいけないのです。でも、時代時代に受け入れられるには、そのまま伝えるのではなくて、その時代に合わせたリメイクすることも必要です。簡単に言えば、ファッション性も必要です。長寿商品は、お客様に気づかれないうに味やパッケージをリメイクしていきます。そういった努力に気を配れば、可能性が生まれてくると思います。

市長 大変いいお話を伺いました。私たち行政の仕事もそうですが、受け手の人々に満足してもらえなければ、喜ばれない。料理店のみなさんも同じで、自分たちがもてる自然という財産に誇りをもって、よい仕事を繰り返していくことも大事なんです。野崎総料理長にも、鳥取の応援団として鳥取の食材や食文化を、東京のみなさんにお伝えいただければと思います。