

ニュースレター (vol. 9)

平成26年1月発行

新年号

NPO 法人あきた菜の花ネットワーク

〒015-0801 秋田県由利本荘市美倉町30 由利本荘市コミュニティ体育館内
TEL&FAX: 0184-44-8625 E-mail: tetsu1187pure@yahoo.co.jp



副理事長 佐藤 了

あけましておめでとうございます。

新年、2014年は、あきた菜の花ネットワークが始動してから、足かけ10年目になります。2004年から準備を始め、2005年に発足してもう、10年。この間、わがネットワークは、基本に忠実に、変幻自在に活動してきたと思います。

私たちが忠実であろうとした基本とは「菜の花から秋田の農業・農村と環境を元気にしていこう」という点ですが、振り返ると、この基本から全くブレない、わが石田哲治理事長の一貫した姿勢が私たちをどんなに励ましてきてくれたことか、新年にあたって改めて感じ入っています。日本の国政と農政がわが理事長のようにひたむきで一貫していたら、この10年間だけでも、農業と農村も日本の社会ももっと明るくなっていたらと思うばかりです。

さて、昨年末、12月14日(土)にネットワークの忘年会を兼ねた理事会が開かれました。この時期に理事会を開くのは初めてのことで、そこで審議された内容は進取の気に溢れたもので、ネットワーク10年目の新たなブレイクを予想させるものでした。

まず第1は、ネットワークが10年来悩んできた菌核病の有効対策が見えてきたことです。同防除薬「ベンレート水和剤」のなたね菌核病への強い有効性と無残留性が確認され、2013年8月28日ついに、同薬剤のなたねへの適用拡大が公認されました。これは、数年前から、頼泰樹助教を中心とした秋田県立大学の教員集団が住友化学、ネットワークの佐藤政雄副理事長、鈴木秀雄事務局長と協力して試験に取り組んできた成果であり、県内だけでなく全国のなたね栽培への朗報で、全国的な意義のある大きな貢献です。

第2は、今年、第5回となり地域に定着した「鳥海高原菜の花まつり」に関連したイベントが複数企画され、「菜の花」から始まって一種の総合化のきざしを見せていることです。具体的には「菜の花サイクリング大会」、「菜の花歩こう会」、「菜の花買い物会」(いずれも仮称)などです。理事会ではさらに、「由利高原鉄道も菜の花鉄道に改名したら!？」(米本かおり理事)という提案まで飛び出し、私なども季節限定の愛称とすることもあり得ると思いましたが、菜の花油の販促と連動していけばなお一層良いことです。

第3は、こうした点と関連してわがネットワークが事業展開の基盤整備を進めつつあることです。あきた企業活性化センターの協力を得て総合的なビジネス化に向けた再構築を開始したことやネットワーク拠点の再整備などです。

このように新年早々から力を注ぐべき課題も少なくありませんが、大切なことは、私たちのネットワークに対する内外の信頼をさらに深く、大きくしていくことを活動の根底に据えていくことです。

本年も、どうぞよろしくお願いいたします。



菜の花畑を走るサイクリングの様子

2014年

～新たな10年へ～



<ニュースレター新企画「この人に聞く！」（第9回）>

あきた菜の花ネットワークの事務局メンバーが、秋田を元気にするため日々奮闘している方からお話を伺い、先進的・独創的な取り組みやアイデアを学ぶと共に、会員の皆様にお伝えいたします。第9回目は、横手市十字で地域の食材を活かしたお惣菜やスイーツなどを提供している「デリカテッセン紅玉」の店長 高橋 紅さんです。

菜種油を使ったメニューとして「山内にんじん」のサラダや豆腐のオイスター煮などをいただきながら、地域の豊かな食材や人々とのつながりなどについてお話を伺いました。



「地域に必要とされる店」：高橋 ^{くれない} 紅 さん（デリカテッセン紅玉 店長）

○ネットワーク事務局（以下、事務局）：

さて、早速ですが、ご出身と「デリカテッセン紅玉」開店までの経緯をおしえてください。

○高橋 紅 さん（以下、紅さん）：

生まれは大潟村です。秋田市の高校を卒業後、東京の大学に進学し、東京で建築の仕事をしていました。秋田が大好きなので、いずれは知識をつけて戻ってきたいと思っていました。

その後、秋田に戻って、実家の「野の花シフォン」起業に携わり、その後、結婚を機にこちら（横手市）に来ました。

○事務局：

この地域に住んでみて、どのような印象を持ちましたか。

○紅さん：

食材がとても豊富な地域にもかかわらず、地域の野菜がスーパーで買えないことに驚きました。今では近くに道の駅ができて、手に入るようになりましたが。

○事務局：

近くで採れたおいしい食材を地域の人が食べられないのはもったいないですね。

○紅さん：

はい、身の回りで採れた作物は体にとっても良いです、食べてもらいたいと思っています。

私はお店を開店するにあたり、料理をする職人ではなく、「一人の消費者としての視点で、きちんとしたものをきちんと消費者に届けたい」と考えました。

○事務局：

「紅玉」のオープンは2008年とのことですが、開店後は順調でしたか。

○紅さん：

いえ、他の人から「このような店はつぶれる」と言われたこともありましたが、でもその理由が、「こんな店はほかにないからだ」と聞き、だったらますます「がんばろう！」という気持ちが強くなりました。そして、事業計画を立て、少しずつ思いを形にし実現していきました。

○事務局：

秋田の気質の一つと言われる「おれもやらないか

ら、お前もやるな」という風潮に惑わされず

に、着実に進んでいかれたのですね。

ところで、どういうきっかけで、菜種油を使い始めたのですか。

○紅さん：

うちの専務が、男鹿市にある「福島肉店」さんからの紹介で、菜の花ネットワークの鈴木専務と知り合い、そのときに菜種油と出会いました。体に取り入れる油は、良質なものが良いですし、せっかくの食材が調味料の良しあしで消されてしまうこともありますので、油などの調味料はとても大事です。当店では用途に応じて、オリーブオイル、米油、ごま油、菜種油（菜ピュア）を使い分けています。

○事務局：

菜種油を使ってみていかがですか。

○紅さん：

菜種油は「直球ではなく変化球」で使っています。先ほど、召し上がっていただいた豆腐のオイスター煮にも使っていますし、和・洋・中どれでもいけるとおもいます。

○事務局：

それはどういうことですか。

○紅さん：

菜種油は香りが個性的なので、ほかの調味料や食材と合わせたりすることで、良いところを引き出すようにしています。そういえば、人間同士の関係も同じですね。悪いところではなく、その人の良いところを見つけて、そこを引き出しながら付き合っています。

○事務局：

菜種油を召し上がったお客様の反応はいかがですか。

○紅さん：

召し上がった方から、「何の油」と聞かれることがあります。その時に菜種油について説明することで、買っていかれる方もいます。うちのお客様は、大瓶（660g）で買われる方も多いです。

○事務局：

食材を提供している農家さんたちとのかかわり方なども教えてください。

○紅さん：

私たちは、農業の好きな人と取引をしています。なので、農家の方が自信を持って付けた値段で購入させてもらいますし、こちらから農作物についてお願いするときは、各農家さんの強みを生かすようにしています。そのため農家さんたちには、毎年、2月と6月に一堂に集まってもらい、マッチングを行います。そこで、誰がどの時期に何の作物を栽培するか相談します。そうすることで、長期間野菜を調達できるようになります。

○事務局：

なるほど。農家さんたちとも良い関係を築いているんですね。

○紅さん：

このお店も地域や地域の人に生かされています。私たちは料理を通じて、生きているエネルギーを感じる店として、地域から必要とされる店でありたいと思っています。

ちなみにうちでは、地域の食材を使っているのでも、東日本大震災の時ですら、通常通り営業することができました。

○事務局：

地域内で十分賄えるのは素晴らしいですね。

そして本日こちらにお伺いして、スタッフのみなさんの対応が素晴らしく、はつらつと働いている様子が印象的でした。

○紅さん：

うちのスタッフは現在13名です。どの人も調理・接客など、オールマイティーに仕事をこなせます。特にこちらでは、接客を重視しています。お客様とお話することで、好みや体調など、対面販売ならではの“向こう側”が見えてきますし、食べた方から、「おいしかった」など、喜びの声を聞くことで、料理にも力が入ります。

料理人は良いものを作って終わりではなく、伝えることも必要だと思っています。一人ひとりが経営者であり宣伝マンとの意識を持ってもらうためにも、毎週スタッフミーティングを行っています。ものづくりは人づくりです。

○事務局：

そのようなスタッフの気持ちがお店の雰囲気からも十分伝わってきます。

○紅さん：

お店にきた年配のお客様や子どもたちから、食事を食べて「懐かしい」と言ってくれたいことがあります。それは、この世代の方たちは、「何かを感じる力」が強く備わっているからではないでしょうか。

また年配の方たちの中には、「孫にちゃんとしたものを食べさせたい」と考える方も多いです。

○事務局：

最近「食生活」が乱れがちで、食べ物に対する

感覚が麻痺してきているのかもしれないね。

○紅さん：

料理は愛の形です。そのため、「食べたときに幸せになれるか？」ということを意識しています。素材や調味料は基本の基本です。そして、おいしいものを食べてもらうことで、人は農作物に感謝する気持ちになります。

○事務局：

私も本日紅玉さんでおいしい菜種油を使った料理をいただいたことで、幸せな気持ちになりました。もしよろしければ、みなさんにも気軽に菜種油を召し上がっていただきたいので、家庭で簡単にできる菜種油を使ったおすすめレシピを教えてください。

○紅さん：

はい。オムレツがおすすめです。作り方はまず、フライパンにたっぷり菜種油を入れ、アツアツにします。そこに卵を入れ、フライパンの柄をとんとんと叩き、丸めていきます。菜種油のコクや風味がとてもおいしいです。オムレツに大根おろしを添えて、醤油でいただいてもよいです。

○事務局：

おいしそうですね。私もやってみます。

菜種油をみなさんに使ってもらうためにはどのようにしたら良いか、アドバイスもいただけますか。

○紅さん：

まずは食べてもらうことだと思います。そして消費者は誰がどのように作っているかの関心も高いので、そういった説明も必要です。

○事務局：

最後になりましたが、秋田の良さなどについて、どのようにお考えですか。

○紅さん：

秋田はフランスと似ていると思います。農業がある秋田にはベースとなるたくましさや素晴らしい文化を感じます。親からもそのように教えられて育ちました。

○事務局：

本日はお忙しいところ、いろいろなお話をお聞かせいただきありがとうございました。

☆☆☆【事務局所感】お話を伺って☆☆☆

・「良い食材でないと菜ピュアはいかせない」。これ以上ない褒め言葉を紅さんからいただきました。菜ピュアと相性の良い食材をさがしだし、美味しいレシピを消費者へ届けるとともに、試食会やイベントなどを通じて、菜ピュアの美味しさを直に伝える機会をたくさん設けていくことが必要です（渡部）。

・紅さんのお話の端々からは、秋田への深い愛情が伝わってきました。そして、おいしい菜種油の料理をいただいたことで、自信を持って今後みなさんにおすすめすることができそうです（宮崎）。

<おしらせ>

● 菜種菌核病認定農薬について

本年度、秋田県立大学 頼泰樹 助教、住友化学、有限会社企業さきかけ 佐藤社長のご尽力により、菌核病防除薬(ベンレート水和剤)が認定登録されました。詳細につきましてはネットワーク事務局までご連絡ください。

● 『第5回鳥海高原菜の花まつり』開催決定

このほど、由利本荘市内にて実行委員会が行われ「第5回鳥海高原菜の花まつり」の開催が、下記の日程に決定いたしました。

日時：平成26年5月31日(土)・6月1日(日) 10時~16時

<開放期間 6月2日(月)~6月6日(金)>

場所：鳥海高原・桃野地区、南由利原高原

<由利本荘市矢島町城内字桃野、西沢字南由利原>



5回目を数える菜の花まつりでは、今年初めて開催した「ウォーキングツアー」や「サイクリングツアー」の各団体の協力のもと、県内外からの集客にさらに力を入れ、多くの方をお迎えするための準備を進めております。また鳥海高原に留まらず、この地域に通年で訪れる人を増やしていくため、菜の花まつりを由利地域の魅力を紹介する機会として、一層の情報発信に努めます。

社会人・学生ボランティアが皆様をお出迎えいたします。ぜひ遊びにいらしてください。

※詳細はこちらから↓

(鳥海高原菜の花まつり公式H.P <http://chokai-nanohana.jimdo.com/>)

* 菜の花よもやま話 *

「菜の花忌(2月12日)」をご存じですか。

この日は、数々の名作を執筆された司馬遼太郎さんの命日を記念した日です。なぜ「菜の花」かということ、司馬さんは野に咲く花、とりわけタンポポや菜の花といった黄色い花が好きでした。『菜の花の沖』という長編小説があることにも由来します。

司馬遼太郎記念館(大阪市)の書斎の前には、直径1メートルほどのヒューム管があり、司馬さんはここに菜の花を植え、春の開花を楽しみにしていました。今も同じようにボランティアの皆さんが菜の花を植え、来館者をお迎えしています。

(※「司馬遼太郎記念館」H.Pより抜粋 <http://www.shibazaidan.or.jp/nanohana/>)

<編集後記>

○佐藤了副理事長のご挨拶にもありましたが、秋田の菜の花活動も10年目に入るとのこと。私自身、秋田における生活が2014年で9年目に入り、菜の花の歩みと軌を一にしてきた感があります。過去を振り返ってみれば、菜の花絡みで思い出せる記憶は楽しいものばかり。課題に直面する度に「やってやれないことはない」一心で取り組んできましたが、今後はそれに加えて、「やりたいことは具体的に形にしていこう」ことを目標に行動していきたいと思います(渡部)。

○これからの「新たな10年」の活動発展に向け、現在ネットワークでは、H.Pリニューアル準備を進めております。ネットワークのH.Pにつきまして、会員の皆様からの要望やご意見などを事務局までお寄せください。今年も皆さんと一緒に様々な活動に取り組んでいきたいと思っています(宮崎)。