

01 おいしさを育む

作り手の思い

■おいしさの土台作り

「自分で何かを作りたい」と思ったとき、昔から好きだった農業を始めたと思います。玖島でほうれんそうや小松菜などを育てる上野さん。7年前に、24年間勤めた会社を退職し、市と佐伯中央農業協同組合が共同で行う新規農業経営者育成事業研修に参加後、農業を始めました。「1年目は土づくりが上手くいかず、育てても捨てる方が多く、辛い時期が続きました。『諦めずに種を蒔けば、だんだんよくなるけん』という先輩農家さんの言葉を信じて頑張っ、少しずつ土が良くなってきました」。

■新鮮なうちに食べてもらいたい

ほうれんそうや小松菜は傷みやす「このほうれんそうはうまい」と知ってもらいたい。



玖島地区 農家
上野 頼和さん

畑から食卓へ



上野さんが愛情込めて育てた野菜は、昨年のJAフェスティバルで、廿日市市長賞を受賞しました。

く、鮮度を保つことも苦勞の1つです。上野さんの野菜は、学校給食やJA産直ふれあい市場などにも出荷されます。「地元の人に『あなたの野菜が出とったけん買うたよ』と言われると嬉しいです。地元の人に自分の野菜を手にとってもらうことで、地域との交流になります。地元に出るものだからこそ、たとえ出荷の基準を満たしていても、自分が食べたくないものは出しません」と生産者としてのこだわりを語ります。

■今ある農地で質の高い野菜を

「きちんとした良い野菜を、コンスタントに出荷できるようにすることが今の目標です」。美味しく食べてもらいたいという上野さんの思いやこだわりが、廿日市市の「おいしい」を支えています。

海から食卓へ

「おいしい」を守ることは、自然を守ること

■廿日市市の海の幸

温暖な大野瀬戸で育つ大野あさり。この場所で、あさりに特化して出荷しているのが浜毛保漁業協同組合です。全国でも珍しく、自分の区画のあさを掘る責任分担式の区画漁業制をとっているため、あさが十分に大きくなるまで待つことができます。大野あさは粒がごろごろと大きいのが特徴。潮流もよく、宮島に面した豊かな漁場で育つため、旨みもしっかりしています。「おいしい」と思ってもらえるよう、しっかりと砂抜きをするこ



掘ってきたあさは1日〜1日半かけてしっかりと砂抜きをしています。直売所で買ってすぐに調理ができます。

■豊かな海を次世代へつなぐ

大野前潟干潟は、明治時代から今もそのままの大きさを維持しています。「組合員一人一人が、干潟をきれいに保とうと意識し、守ってきたからおいしいあさが受け継がれていきます。自分が掘りに出るようになって、初めて自然のありがたみを実感しました。先人に感謝して、おいしい大野あさを後世につないでいくことが、自分の使命だと思っています」。収穫したあさは、市内飲食店だけでなく、学校給食にも提供され、そのおいしさは廿日市市の海の幸として、次世代に受け継がれていきます。



浜毛保漁業協同組合
組合長 山形 昇さん

今朝採れたものは、そのままかじってもおいしいんです。

■地物食材との出会い

「地物を使うことが目的ではなく、お客さまに喜んでもらうこと、おいしい食材を求めたら、自然と地元のものを使うようになりました」。そう話すのは、「四季彩酒膳げんや」店主の元谷さん。地物を積極的に使うようになったきっかけは、平成27年に廿日市駅通り商店会が行った「はつかいちほうれん草グルメフェス」だそうです。「農家さんがパリパリで新鮮なほうれんそうを届けてくれ、そのとき初めて、廿日市市で一生懸命野菜を作っている人がいることを知りました。自分はそれを知らずに13年間も料理を作っていたんだと気づかされ



廿日市市産の野菜でサラダを作る元谷さん。

ました。生産者とのつながりが広がり、農家さんの一生懸命な姿、大変さを知ったら、葉っぱ1枚でも無駄にはできません。また、食材には旬があります。だからこそ、その日に採れた野菜をどう料理するかを考え、作ったものをお客さまに提供することで、マンネリ化せずに料理ができます。そういう機会をもらっているんだと思います」。

■「おいしい」の笑顔のために

元谷さんの食材へのこだわりは、すべてお客さんに喜んでもらうため。「新鮮なのはもちろん、作った人の顔が見えるから、心のこもったものを出すことができるんです。生産者のパワーが入った食材を使って、そのパワーをお客さまに届け、お客さまに『おいしい』と喜んで帰ってもらう。地物食材を使うようになって、自分のめざす方向が見えてきました」。元谷さんが語る料理人としての姿には、生産者やお客さん、常に「人」を思う食づくりがあります。

02 届いたものをさらにおいしく

何でも手に入る時代。だからこそ、こだわっていききたい。

■広島が育んだ食の恵み

「県内産にこだわるのは、広島に古くから根付いた食肉の文化を、私の代で衰退させるわけにはいかないからです」。宮内で精肉・食肉の販売を行う、肉の菊貞の菊崎さんは言います。菊貞では、広島牛はもちろん、仕入れる豚肉はすべて県内産の瀬戸もみじ豚で、地物に力を入れています。

「広島は、全国の地方都市でも珍しく、早くから牛肉を食べる風習が根付いていたので、生産者から消費者に届くまでの一連の流れも確立されていました。せっかく古くから肉を食べる文化があるので、それを残していきたいです。今、流通が発達したおかげで、九州や関東からも安く肉が手に入るようになりました。だからこそ、県内産、地元産にこだわって差別化をしていきたいんです」。



瀬戸もみじ豚。餌にカキ殻粉末を混ぜることで豚が元気に育ちます。

■生産者への感謝

菊貞で取り扱う瀬戸もみじ豚には、廿日市市・原の岡村養豚場からの仕入れもあります。「地元産品のPRになれば」という思いから、菊貞が出品している市のふるさと納税の返礼品は、岡村養豚場の瀬戸もみじ豚に限定しました。「飼育農家さんが毎日休みなく世話をしているから、私たちは肉を販売できます。これからも農家さんが販路を広げられるよう、微力ですが、力になりたい。それが、私たち販売者の地産地消だと思っています」。「広島名物のお好み焼きに入っているバラ肉など、使いやすい部位を多く仕入れたい思いもありまして。でも、好きな部位だけ仕入れて売るのは誰にでもできること。私たちは豚なら豚を、1頭まるまる全部使い切ることをずっと大事にしています」と食肉職人としての熱い思いを語ります。



肉の菊貞 (有)きくざき
専務取締役 菊崎 浩平さん