

地域の〈食〉で未来を創る

▽常に身近にあった〈食〉と、その独自性

大学を卒業後、5年半ほど勤めたスーパーマーケットにて、鮮魚、グロサリー、惣菜の3部門を経験したのち、現在の仕事へと移ったのは2005年のこと。

「料理の修行とかしなかつたの？」と思っただ方が少なからず居ると思うが、実は私には料理の修業経験は一切ない。その代わり、幼少の頃から、店が忙しければ出前や調理補助を、仕出しなどがあればその手伝いを…と、言うなれば「追い回し」の様なことは高校卒業まで毎日の様にやってきた。

なので、常に〈食〉というテーマに囲まれた環境に身を置いてきたわけで、そういった意味では、自分は「普通の料理人」とは違っ

た経歴を辿っているとと思うのだが、改めて家業に入る際、この〈食〉というテーマで、生まれ育った二戸市をじっくりと見回してみた。

すると、内心「デパートもファミレスもボーリング場も映画館も何もない、どこにでもあつたらぬ田舎町！」としか思っていなかつたこの街は、想像以上に豊富で特徴的な〈食資源〉を持ち、〈食文化〉においても独自の発展を遂げてきた地域だ、という事に気がついた。

▽食文化をつくる、とびっきり

東北北部の山間部にある二戸市は、気候的にも冷涼な厳しい土地柄だったことから、歴史的に見ても限られた作物しかできなかった様だ。

そうした背景で生まれたであろう食文化が、あわ、ひえ類をはじめとした、いわゆる〈雑穀〉を粉にして用いた、関西とは異なる〈コ

ナモン（粉もの）文化〉である。

「ひつつみ」や「へっちょよだんご」「きゃばもち」など、現在〈郷土料理〉と呼ばれるモノの大半はそれに該当し、料理が誕生した背景を調べても、大体は「生きるための知恵の結晶」もしくはその土地特有の環境下に生まれた独自の「ハレの日の御馳走」といった説明をされることが多い。

そんな中、自然環境、文化、歴史等を観光の対象としながら、環境の保全性と持続可能性を考慮する「エコツーリズム」の全国大会が、2011年に二戸で行われることになり、その交流会を二戸の〈食〉でもてなそうと、地元の若手料理人達が集められたのが、2009年のこと。これが現在、私が会長を務める「にのへ料理人の会」（旧・二戸若手料理人の会）結成のきっかけとなった。個人的には、この大会があったからこそ、



にのへ料理人の会
(二戸市)
会長

田口 雅寛
(ちっちや食堂)

伝えられてきた郷土料理をはじめ、雑穀を活かした地元の食文化に対して真正面から向き合う事が出来たと思う。しかし同時に「雑穀が二戸の〈食〉におけるメインの柱」という考え方には、いささか疑問があった。

確かに雑穀は、栄養価的に見ても魅力的な食材である。が、その価値を理解し、実生活に落とし込んでいる人はやはり限定的なため、会の目的でもある「〈食〉を通じた交流人口増」を狙うにはあまりに弱く、もっと強い、現代にも通用する柱が必要と感じたからだ。

▽型破りな発想から生まれた看板商品

そこで、二戸ならではの食資源のひとつとして挙げられる〈食肉〉を活かすことを提唱し〈ぶつとべ〉という創作料理を作ったのは2013年のこと。

〈佐助豚〉〈菜彩鶏〉〈あべどり〉〈稲庭短角牛〉と、どれを取っても一級品のブランド肉が、豚、鶏、牛と揃っている土地は全国的にも類を見ない。この利点を活かして「各種イベントで」、「それぞれの肉を」、「一度にPR出来る」、「そんなアイテムを作れないものか？」ということ、メンバーそれぞれが得意とするジャンルで料理を試みたものの、各店舗で出す料理と違い「イベント向きのアイテム」ということと、それぞれの肉の「火の通

り方」の違いが最大のネックに……。そこで「肉を挽いて『つくね』にする事」を提案したのは「普通の料理人」ではなかった私。

通常ならこれほど上質な肉を、しかも三種ミンチにするなど、料理人の常識で測れば暴挙でしかないところを、持ち前の好奇心を武器に推し進めていった結果、意外な美味しさを持つ「つくね」が出来た。

メンバー全員で調整を繰り返し、豚、鶏、牛（べこ）の頭文字から〈ぶつとべ〉と名付けられたこの商品が、今では会の代名詞にまで成長。

これがきっかけで〈二戸三大ミート〉という呼び名も出来た。そしてそこに「二戸に来ないと食べられない〈第四の肉〉」として〈ぶつとべ〉を加え〈二戸四大ミート〉としてPR



イベントでの出店風景

していくことが今後の目標だ。

▽「二戸のへ型テロワール」を軸とした今後の展望

二戸ならではのアイテムを「宝」と称し、これらを活かし、訪れた人々に地元の風土や歴史、文化をストーリーとして伝えながら、五感で堪能して頂く。

そんな取り組みが〈二戸のへ型テロワール〉と呼ばれるようになったのは、つい最近のこと。

世界一にも輝いた日本酒や浄法寺漆、高品質な食肉、果樹、農産物。これらは全て食資源における「二戸の宝」であり、それを育んできたのは、二戸の自然、歴史、文化、そして人であると思うのだが、地の物を使い「新たな商品を作る」ということは、あくまで通過点でしかなく、本当に大切なことは、しっかりと「地域に根付かせること」、そして何より「次の時代に繋げていくこと」にあると思う。

自身の行動理念である「常に好奇心を持って挑み、学ぶ」姿勢を、こういったところに存分に発揮することで、今後も多くの「宝」を興すことが出来るのではないかと？

そうすることによって「普通の料理人」ではない私にも、〈食〉を通じて地域の未来を創ることが出来るかもしれない。

そう信じて、今後も地域に軸足を置いた活動を続けていきたいと思う、今日この頃である。