

かのや 鹿屋フェスティバル

郷原 茂樹

鹿屋フェスティバル——これは私の経営するレストランの名称です。

鹿屋とは鹿児島県大隅半島の中心都市・鹿屋市（人口7万6千人）の地名を付けたものです。大隅半島はほぼ東京都と同じ面積をもっていますが、ここは純然たる農村地帯で、ほとんどが過疎にあえいでいます。ただし鹿屋市だけは半島の消費経済をまかなう市街地が膨張し、人口も増加しています。とはいえ、鹿屋市そのものも基幹産業は農業であり、薩摩芋や和牛などの生産量は日本一を誇っているのです。

鹿屋フェスティバルは五年前、大隅牛銘柄確立の拠点になろう、という意気込みでスタートし、「さくらじま爆発ステーキ」などのオリジナルメニューで経営基盤をかためてきました。そして二年前の九月、薩摩芋のフルコースをはじめました。当地では薩摩芋のことを、からいも（唐芋）と呼びますので、そのメニューも「からいもフルコース」と呼びます。からいもフルコースは予想をはるかにしのぐ反響を呼び、鹿児島県知事が試食に来るなど、各方面の視察が相次ぎました。そして農林省の提供によるテレビ番組で全国に紹介してもらった他、鹿児島県製作によるテレビ番組、NHKや民放の独自番組、新聞、雑誌などの取材班が次々と来店。「現代農業」という雑誌にもカラー特集を掲載してもらいました。店は週末ともなると、予約客以外は席がとれないほどの大賑い、まさしくブームを呼んでしまったのです。

しかし、これは当店のみで作り出したブー

ムではなく、実はその背後に、からいも見直しの大きな潮流が形成されていたからに他ありません。その潮流を語らずして、当店のからいもフルコースもまた、語ることはできないのであります。

◇

私は昔、地元新聞の記者をしていました。十数年前、輸入肉をめぐる畜産危機が声高く叫ばれ、当地でも大掛りな突破大会などが開かれました。私はいつも取材に行き、「危機突破の一つの手口として、銘柄確立を！」という意見を再三、耳にして、また記事にもしました。

その後、若き日からの夢であった作家をめざし、脱サラしたのですが、妻子もあることなので生活の基盤を築くべく、レストランをはじめました。まったくの素人経営で、当初の三年は惨憺たる状況でした。客はたしかにたくさん来ているのに、採算がとれないというのが、不思議でなりませんでした。メニュー構成の方法を知らなかったからです。

そこで店をたたむか、規模を拡大して本格的に取り組むか悩んだ末に、儲ける儲からぬよりも、地域が必要とすることを自分の生き方として貫こう、という気になりました。そして新聞記者時代に出会った畜産関係者に相談し、地元大隅牛の銘柄確立のPR店という役割をはたすことに方向を定めました。

大隅半島は日本を代表する農業地帯です。和牛をはじめ豚、ブロイラー、鶏卵、薩摩芋、サトイモ、茶など、その生産量は全国でもトップ級。——しかし、農家所得は全国で

バレシヨ增收一〇〇〇問答

■三百回余りの講演で、いも作従事者からいたいた千四百余の質問を整理し、これに回答。基本から植付け、収穫・防除までを解説し、厳しさが加わる現代農家に大きな指針を示す好著。北大助教授・吉田稔著 定価七〇〇円 送料二五〇円

清薯源流の砦

■現在の種苗管理センターのいも作関係は、昭和二二年に創設された「馬鈴しょ原種農場」がその出発である。各農場の歴史と現況を報告した本書は、関係者必携の好資料。各農場職員名簿付。いも類振興会編・定価七〇〇円 送料二五〇円

21世紀に向けてのいも作り

■生涯を北海道のバレシヨ作に投入した著者快心の著作。その視野は需要者の品質要望から国際競争力まで、魚眼レンズのようにひろがり、いも作従事者の今後の指針を示す。

吉田稔著 定価六〇〇円 送料二五〇円

アンデスから食卓まで

■ジャガイモのふろさとアンデスから出発し、その料理法や品種の特性、栽培から食卓への供給までを、オールカラーで紹介。読んで楽しく、為になる小冊子。

田中智著 定価三〇〇円 送料一七〇円

熱帯アジアの馬鈴薯生産

■東南アジアの馬鈴しょ生産の実態を、各国のレポートから翻訳した貴重な資料。とくにシンポジウムでの発表は、わが国馬鈴しょ作に大きな示唆を与えるものである。

秋元喜弘著 定価八〇〇円 送料二五〇円

最下位に近い。いちばん多く作っていちばん貧しい。というのは、銘柄が確立されていないため、素材を供給する地帯にとどまっているからなのです。

大隅牛の銘柄確立のためには、地元にもまずその味を楽しむレストランがなくてはならない、というのが、私の考えです。そして大隅牛の食文化を創造する拠点でありたい、と考えました。つまり、店でステーキを売るのはなく、店でその考えを広めよう、と考えたのです。

さいわい、店がその方向で幅広い支持を得はじめたことから、さらに一つ、農村振興と結びつくメニューづくりはできないか、いろいろ試してみました。特に一時期熱を入れたのが、ブルベリーです。地元ブルベリーの普及に熱心な若手の農家グループが生れたので、私はその味をPRする役割をはたすべくメニュー開発に努め、料理学校や鹿児島大学

などにも何度も足を運び、また長野や岩手など先進地の人からも話を聞いてみました。そしてブルベリーフルコースをはじめたのですが、客はさっぱり注文してくれず、仕込みをすべて捨てる状況が数カ月も続きました。

ちょうどこんな時、鹿屋農林事務所の人から、薩摩芋料理をやらないか、という勧めを受けました。それもごく世間話風なことだったのですが……。私はブルベリーの例もあることから、悩んでしまいました。しかし、結局はそれに取り組むことになりました。

(以下次号)

いも類振興情報 第20号

平成元年 7月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ウィップ赤坂303号室
電話 03-588-1040
振替・東京 3-110152
印刷所 交通印刷株式会社