

かのや 鹿屋フェスティバル ②

店主／作家 郷原 茂樹

私は店を五倍に拡張した三年前に、地元のマスコミ関係者や文化人を発起人として、「大隅半島カルチャーロビー」をつくりました。これは月一回、私の店で地元の素材をいかした独自のメニューを楽しみ、その後、手作り市民大学を開くのです。手作り市民大学には毎月、各界で活躍する人を招き、ホットな情報を学びます。この月例会のほかに、史跡の調査、自然探訪、他地域の文化サークルとの交流、さらには東京から劇団を招いたり、本を出版したり、さまざまな活動を展開しています。会員は現在五十人、すでに手作り市民大学だけでも三十五回に及んでいます。ところで、このカルチャーロビーの月例会のたびに、当店では地元素材をいかした独自メニューを提供しているわけですが、その一環としてブルベリーフルコースを作り出し、それから店のメニューに組み込んだのでした。

カルチャーロビーのディナーに、何か目新しいメニューを作ろう、という時、鹿屋農林事務所の人から薩摩芋料理の勧めをうけたのです。

とりあえず、カルチャーロビーのディナーに、からいも料理を出してみよう、ということにしました。私はまったく料理の作り方は分らないので、それを引き受けている妻とコックに、その研究を指示しました。

おりしも、からいも料理については、対岸薩摩半島南部・指宿温泉郷にある国立九州農

業試験場の梅村芳樹氏が、マスコミに再三登場されていたので、私は妻をつれて、錦江湾を渡りました。南国の熱い陽が照りつける九月初めのことでした。



梅村氏に会って、からいものシャーベットやゼリーなどを試食させてもらいました。その味もさることながら、色彩の美しいのに新鮮な感動をうけました。それが新しく開発された芋を原料としていると知り、からいもは新しい時代を迎えたのだな、と悟りました。そこで梅村氏が言われました。「デンプンの輸入自由化で芋農家の経営危機が問題にされているが、芋の用途をデンプンから料理・デザートむけに改めるなら、危機は乗り切れる」——という明るい農村の展望を聞き、私は単純明快な方向を与えてもらった気がしました。私は芋の用途転換をはかるPRの拠点店になろう、と思ったのです。

梅村氏に学んだ後、「さて、どうやってメニューを開発しようか」という時、私の近くに絶好の人物がいました。

カルチャーロビーのメンバーに、渋谷食品㈱の会長夫人がおられたのです。同社は四国高知県からの誘致企業で、当地でからいものカリントウやクッキーなどを生産する、このシェアーでは国内最大手の工場をもっています。私は夫人を通じて会長に会う機会をつくってもらいました。

渋谷会長は趣旨を聞いたとたん、「やりな

さい。私もできるだけ応援します」と言って下さり、ぜひとも浅草の川小商会在が営む芋菓子チェーン店・興伸、川越市の芋料理店・いも膳を視察するように勧めて下さった。

私はそれとは別に出版の件で東京の出版社との打ち合わせもありましたので、さっそく上京しました。出版社との仕事を終えた後、まず浅草へ。渋谷会長の紹介ということで、川小商会の斎藤興平会長は快く迎え、さっそくチェーン店に案内して下さいました。アップルポテト、アイスクリーム、羊かんなど、さまざまなファッションブルな芋商品をみて、私はまたまた新鮮な感動をおぼえました。

斎藤社長は私の趣旨を聞くと、「あなたは日本一の芋生産地にいるのだから、ぜひそうなさい。必ず成功するはずです」と勧めて下さった。

それから川越市のいも膳を訪ね、神山正人社長に会いました。突然、見も知らぬ男が訪ねて来たというのに、神山社長は観光バスが続々つめかけている状況の仕事を放り出し、私に五時間あまり応待して下さいました。そこで和食の芋料理も試食させてもらった。料理は

おいしく、たいへん見事でありましたが、私が洋食レストランのメニューとして求めているものとは、だいぶ違っていました。

しかし、神山社長からは経営についてのきわめて重要な示唆を与えてもらいました。一つの店を経営するシステムと、全国チェーンの外食産業のシステムの違い、とりわけ価格設定の考え方など、私がかねがね悩んでいることに、明快な答えを出して下さいましたのです。

私はからいもフルコースを商品化するための基本的な考え方を、神山社長から具体的に学ぶことができました。

その秋、私は妻をつれて上京し、再び川小商會を訪ね、芋菓子類を妻にも見せました。翌日には斎藤社長の自宅にあがりこみ、社長夫妻からいろいろな話を聞かせてもらいました。そのまた翌日には、いも膳を訪ね、再び神山社長から半日ほど各方面のことを教えてもらいました。私の妻もたいへん感謝し、一種のカルチャーショックを受けたようでした。それから東京で流行しているメニューを求め、妻といっしょに数日、東京中をまわりました。からいもフルコースに時代の流行を

いも類消費拡大の アイデア募集

■農水省は、目下いも類及びいも類加工食品等の消費拡大推進運動を展開しています。

いも類の新しい用途の開拓、消費増加とつながる卓抜のアイデアがありましたら、当財団まで、ご投稿願います。当振興会から同省に連絡し、玉稿を情報誌に掲載するとともに、薄謝を贈呈いたします。

字数、枚数および締切りなどの制限はいたしません。ふるってのご応募をお待ちしています。

■なお別に、いも類についての個性のある「地方だより」も同時に募集していますので、ご執筆ご投稿ください。写真の添付も歓迎です。

〈送付先〉

東京都港区赤坂六―一〇―四一

ヴィップ赤坂三〇三号室

財いも類振興会

電話 〇三(五八八)一〇四〇

反映させたかったためです。

鹿児島に戻り、からいもフルコースの開発にいよいよスタートしました。いろいろな資料を整え、妻とコックに料理を試作させました。例えばスープですが、梅村氏の開発された新種の紅はやとを使うとして、どのような方法でどれぐらい芋を使い、どれぐらい煮込めばよいのか……誰れも教えてくれる人がいないのです。最終的には私が試食し、これはよい、これは今いち、と言って判断するしかありません。こうして作っては捨て、作っては捨てのくりかえし。ようやくスープ、サラダ、ガロニ、カナッペ、アイスクリーム、シャーベットなど、フルコースを組めるものをつくり出したところで、カルチャーロビーのディナーに提供してみました。

これが思いがけない程の反響がありましたので、次には梅村氏や鹿屋農林事務所長、鹿屋市長、渋谷会長夫婦、マスコミ関係者を招いての試食会を開催しました。「これならイケる」という感想がほとんどでした。そして店のメニューとしてデビューすることになったのです。



その年の秋、鹿児島県はからいもの復権をめざし、フードプラザという名のからいもフェスティバルを、鹿児島市の埋め立て地で大規模に開催しました。

いっぽうでは梅村氏の努力で、新種の芋の登場とその料理法、そしてそれをめぐる各種イベントなどが、マスコミを賑わしていました。また、地元の食品会社が各種のからいも商品を創案、売り出しをすすめるなど、県全体にからいもを見直す気運が大きくなり始めていたのです。

当店のからいもフルコースは、このような地元の潮流に、とてもよいタイミングで乗ることができました。県全体のこのような潮流は、幅広い人々が時間をかけてつくり出したものです。この潮流がなくては、当店のフルコースをふりむく人は少なかったのではないかと考えます。



ふり返ってみますと、当店のからいもフルコースが、予想外のブームを呼ぶに到ったのには、多くの人々との出会いによるものといえます。芋に愛情と情熱を注ぎ込んでいる人物と次々と出会えたからこそ、それは具体化されてきたのでした。芋を通じた人間のつながりの暖かさに、私はしみじみと感動せずにおれません。

前述したフードプラザに当店が初出店した時、浅草の斎藤夫妻が駆け付けて下さり、その夜は眠らずに翌日の仕込みを手伝って下さったこともありました。

また、新種の芋の確保を、梅村氏をはじめ県農業試験場の仲間などが親身になって面倒みて下さり、あるいは渋谷会長が冬期の保存を一手に引き受けて下さったり……。そして昨年は地元の鹿屋青年会議所が「からいも王国」を宣言、パロディ王国のイベントをぶちあげ、当店の力強い支援となりました。

事業には素人の私でしたが、芋のフルコースを商品化することを通じ、結局は人と人のつながりのなかでしか、事業は成功しないと悟りました。これは私の人生にとって、たいへん重たい実りでした。

当店が使用する芋の量はたかだか知れたもので、その消費拡大には限度があります。ただし、当店は芋からこんな料理やデザートが

バレイショ増収一〇〇〇問答

■三百回余りの講演で、いも作従事者からいただ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イショ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

編輯後記

農水省のいも類消費拡大推進運動に協力するため、識者のご意見を求め、執筆者5～6名と読んで15名の方々にご依頼したところ、6割を越しそうである。特輯号の増頁を図っても、定価を上げる訳に行かず、そこで発行日と関係なく、1カ月位の間隔を置いて、特輯号2冊を発行いたしますので、寄稿家各位と読者の諒承を戴きたい。(K・N生)

いも類振興情報 第21号

平成元年10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
ヴィップ赤坂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

作れる、という生きた見本を、生産農家にも消費者にも提示する場でありたい、と思うのです。客がたしかに金を払って注文する商品しか、当店では存在できぬわけですから、ただ単にこんな料理やデザートができる程度の話ではないのです。このような拠点が今後の農業の流れの中で、どうしても必要ではないでしょうか。

私は今後の目標として、「からいも博物館」をつくろう、と思っています。日本一の主産地のド真中に、その歴史や全品種、世界分布図などの展示、最新情報センター、料理デザートの見学工場、商品の展示即売・全国宅配——さらには体験農場も併設し、都会から観光客も招いて、農村の現実を知ってもらいたいのです。そしてこの時代の高波を農村とともに乗り切れないものだろうか、と考えます。この道でまたどんな人物と出合えるか、それもまた人生の楽しみというところです。