

新春座談会2023

地域の食と農と産業をつなぐ 関係者が語る実践状況（上）

—それぞれ自己紹介をお願いします
齋藤 私は「庄内ざっこ」で料理人を務めています。ご存じの通り、鶴岡は風土も食材も良い土地。食文化も豊かです。それに伴って素晴らしい生産者さん、料理人さんがいて、食産業の企業もたくさんあります。一方、一般の家庭のことを考えてみると、おばあちゃんたちが作ってきた昔ながらの郷土料理や季節の



帯谷 伸一さん



浦川 修司さん



富樫 英司さん



齋藤 翔太さん

私たちが暮らす、食と農が豊かな街・鶴岡では、生産者、加工・流通・販売の各事業者、料理人や飲食店など、あらゆる分野の関係者が連携し、地域の食や食文化の保存と継承、地産地消の推進、循環型社会の構築、次世代に向けた食育などが進められている。2023年の新春座談会では、地域で実践的に取り組んでいる「庄内スマートテロワール」「サステイナブル」から関係者を招き、それぞれの活動を紹介するとともに、課題解決の視点や、目指している将来像などについて意見を交わしていただいた。出席者は、庄内スマートテロワールから山形大学農学部附属やまがたフィールド科学センター教授の浦川修司さん、株式会社東北ハム代表取締役社長の帯谷伸一さん、サステイナブル鶴岡から日本料理店「庄内ざっこ」料理人の齋藤翔太さん、農業を営む富樫英司さん。前半の話題は、それぞれの取り組みの紹介と地域課題の認識について。

料理が作られなくなったり、伝わらなくなってきたいます。その心配がサステイナブルを立ち上げるきっかけになりました。料理人が中心となって、生産者さん、食に携わる人たちが一緒になって、子どもたちや親に働き掛けるようなプロジェクトに取り組んでいます。

富樫 私は2022年4月に鶴岡市立農業経営者育成学校（SEADS、シーズ）を卒業し、地元で就農しました。サステイナブル鶴岡へのお誘いは齋藤さんから。農業分野から食に関わる身として、料理人や消費者と直接接する機会はあるにないな、と感じたので参加することにしました。メンバーの皆さんと意見交換をしながら、営農に生かしていきたいと思っています。食についての関心は、持っているんだけども接する機会や時間がない、という人

たちはたくさんいると感じています。

浦川 山形大学農学部の浦川です。周りからはスマートテロワールをやるために山形に来たと思われる部分もあるようですが、実はそうではなくて。スマートテロワールの考え方はもともと、「かつばえびせん」「じゃがりこ」で有名なカルビー元社長の松尾雅彦さん（故人）が提唱した構想です。本を書かれております。松尾さんは構想をどこかで実証できないものかとおっしゃっていて、たまたま山大の前学長と縁があり「うちでやってみようか」ということでプロジェクトが始まりました。その時に大学附属農場の農場長が私だったので、そこから携わるようになりました。

帯谷 株式会社東北ハム代表取締役社長を務めております帯谷です。東北ハムの創業は昭和9年、社歴は87年です。国内のハム・ソーセージのメーカーの多くが昭和一けた台に創業しており、東北での先駆けが当社だと認識して

特集



気になる話題を掘り下げて

います。

私は地元に戻る前に、ドイツのハム・ソーセージ、イタリアの生ハムなど、本場のものを見に行き、そのおいしさや素晴らしさに感動したんです。庄内にはおいしい豚肉がありますから、地元の食材を使ったハム・ソーセージ作りが本気になって向かってみようかと決め、のめり込んでいき

齋藤さん 鶴岡の食を次世代につなぐ

富樫さん 季節の食、生活から遠のく

浦川さん 地域の中で経済を回す

帯谷さん 地元産で食肉加工を実現

ました。庄内豚を無添加でおいしく加工して提供する道を探る中で、浦川教授、松尾社長に出会いました。

—それぞれの取り組みと課題認識を教えてください

浦川 スマートテロワールの根幹にあるのはコメの問題です。庄内はコメの産地ですが、消費は全国的に減少し続けてきました。1960年代には一人あたり年間2俵あまり食べていたのが、現在はそ

の半分を切っていて55キログラム。水田は飽和状態で休耕地も多くなっています。また、畑作や畜産分野の大部分を海外に依存していることも課題ではないでしょうか。

コメ一辺倒の農業ではなく、畑作や畜産にも転換していくということなんです。水田の一部を畑地に切り替えて小麦や大豆、じゃがいもなどの

域の中で経済を回していく。

地元のスーパーマーケットで売ることで、消費することもポイントです。鶴岡だと主婦の店、酒田だとト一屋に協力的だったとき、一緒に商品開発や販路開拓に取り組んでいます。

私は、初めてこの取り組みを聞いた時、これを庄内でやるのは厳しいんじゃないかと思いましたがね。庄内平野を抱えるこの場所なぜ畑作なんだ、と。しかし実際、農家の皆さんと話していく中で、これからはコメだけの農業では厳しくなると考えている方が多いことも分かりました。スマートテロワールは、コメを否定するものではなく、中山間地域や耕作放棄地などを畑作に有効活用しながら、地域をゾーニングして効率良く営農する、バランスのとれた地域にすることを目指しているのです。2016年に取り組みがスタートしています。

帯谷 食肉加工の業界では一般的に、肉の状態で仕入れます。かつては、当社で使う原料の豚肉は輸入が大半でしたが、販路も首都圏に出すのが多かったので、地元産のものを使っていたところ、ちょうどマッチしました。スマートテロワールでは、羽黒の加藤畜産

に豚の飼育を担っていたたい
ています。えさ選びや肥育の
ところにメーカー側が関わる
例はあまりないのではないで
しょうか。農場で農家の皆さ
んと話すのは良い経験です。

―商品のラインアップは

帯谷 ロースハム、ベーコ
ン、ウインナーの3種類で
す。仕入れは豚を1頭まるご
と。豚にはロース、バラ、う
で、もも、ヒレ、肩ロースな
どいろいろな部位があり、そ
れぞれの商品ができるわけ
です。ロースはハムに、バラは
ベーコンに使いますが、他の
部位は全部ウインナーに入っ
ります。肩ロースやヒレも。

浦川 贅沢なウインナーで
しょう。

帯谷 我々業者からする
と、ヒレと肩ロースをウイン
ナーにしちゃっていいの？
とも思いました。しかし素材
が確かで高品質。これは間違
いないですね。

―サステイナブルの取り組
みについて教えてください

齋藤 サステイナブルは2
021年に立ち上がった団体
で、鶴岡の食を次の世代につ
ないでいくことを目的に掲げ
ています。メンバーは100
人ぐらいに広がりました。

ミッションが4つありま
す。1つめは「子どもたちの

自活力を育む」こと。子ども
が食べるだけでなく、自分で
料理する、手伝いをするとい
った気持ち育てる。保護者
も一緒になって、家で料理を
して作って楽しく食べる意識
を高めていきたいです。

2つめは「地域の豊かな食
文化を伝える」こと。地域な
らではの行事食や伝統食、食
材を知ってほしいです。小学
校には給食があり、献立の中
で盛り込まれていますが、中
学以上になると触れる機会が
減ってしまうようです。食べ
なくなれば、作ることもなく
なり、継承されなくなってい
まいます。親世代にも、作っ

たことがない人がいるという
現状もありますから、プロジ
ェクトを通じて皆さんに機会
を提供します。

3つめは「食の貧困、体験
の貧困を減らす」こと。ひと
昔前であれば、庄内浜で磯釣
り遠足や農村体験など、食や
農に触れる行事が学校にあり
ましたが、校外活動が少なく
なり、体験の機会が減ってき
ています。家で食べるだけで
なく、その食材を誰がどのよ
うに作っていて、どんな流通
の仕組みで自分たちの手元に
届くのかを知ることができ
るようなワークショップを開い
たりしています。



庄内スマートテロワールでは、畑地での飼料用トウモロコシ栽培
～庄内豚の肥育～加工品の販売の地域内循環を目指している

4つめには「若い世代に、
農業や漁業、飲食業など、食
に携わる仕事を知ってもら
い、関心を高める」こと。鶴
岡には海山の豊かな自然があ
り、素晴らしい生産者がい
て、それをつなぐ料理人がい
ます。子どもたちに大人との
コミュニケーションに接する機会
や仕事を体験できる場を作っ
ていきたいです。

―行事食、郷土料理に触れ
る機会が減っているという実
感はどうでしょうか

富樫 実家が農家だから
か、さなぶりや御歳夜のような
季節の行事は毎年欠かさず
にやっています。ただ、普段
から郷土料理や地域の食材を
食べているかと言われると、
そうでもないと感じます。便
利に料理できたり、簡単に食
べられるようになったがため
に、生活の中に染みついては
いないというか、季節感や行
事に込められている意味が薄
れてしまっていますね。

帯谷 我が家の場合、妻が
群馬の出身でして。まず鶴岡
の郷土料理を知らないという
ことからスタートでした。鶴
岡では夏になれば、だだちゃ
豆は毎日のように、どんぶり
一杯に出ますよね。最初は
「こんなに茹ですぎて…」と
いうようなものですが、次

特集

気になる話題を掘り下げて



第にしつかり歯ごたえを残しておいしい茹で加減が分かってくるわけです。大黒様の御歳夜の料理だと、ハタハタの田楽なんかは自分たちで作るのが難しいので買ってきたりします。鰯汁も、時季が来れば材料がスーパーマーケットに並びます。手軽に料理できるものであれば、家庭で作って食べている感覚です。

若い人たちの中には、食べたことがない、作ったことがないという人がいるようですから、どこかで触れたり、学ぶ機会が必要ですね。せっかく豊かにある季節の素材や料理、地域の伝統野菜をどう伝えるか。子どものうちから食べ慣れる、作り方を覚えるということをしつかり意識していないとつながっていきにくい。その点でサステイナブルさんの取り組みは貴重だし、重要だと思えます。

齋藤 近年は、昔ながらの行事の時、必要な食材がないという状況も増えています。大黒様の時季にハタハタが水揚げされない、寒鰯まつりの辺りで地物のタラがない、な

出席者のプロフィール

齋藤 翔太(さいとう・しょうた)さん

1983年鶴岡市生まれ。庄内総合高校を卒業後、2001年に仙台ホテル(当時)に入社。08年に地元に戻り、家業の日本料理店「庄内ざっこ」で料理人を務めている。20年に鶴岡市主催「次世代No1料理人決定戦」で初代グランプリを獲得。21年にはRED-35主催「食のサステイナブルアワード」金賞を受賞。趣味はツーリングとサッカー

富樫 英司(とがし・えいじ)さん

1990年鶴岡市生まれ。鶴岡工業高校を卒業後、2020年まで地元企業に勤める。同年4月に鶴岡市農業経営者育成学校(SEADS)に入学し、農業の技術と経営を学ぶ。22年に同学校修了とともに就農。ミニトマトの有機栽培のほか、サツマイモ、サトイモ、枝豆を手掛けている。趣味は車(サーキット走行、スポーツカート)とカメラ

浦川 修司(うらかわ・しゅうじ)さん

1960年三重県生まれ。1983年に麻布大学獣医学部修了。農学博士(95年、京都大学大学院)。83年に三重県庁に奉職し、三重県畜産研究所、同中央農業改良普及センター、農研機構畜産草地研究所を経て2015年より山形大学農学部附属やまがたフィールド科学研究科教授を務める。専門は環境・農学、作物生産科学

帯谷 伸一(おびや・しんいち)さん

1963年鶴岡市生まれ。鶴岡南高校卒業。中央大学商学部を修了後、都内の大手スーパーマーケットや精肉業者で処理技術や販売、営業を学び93年に帰郷。父が経営する榊東北ハムに入社。97年に常務取締役、99年に専務取締役、2001年に代表取締役社長となり現在に至る。趣味はクラシック音楽鑑賞、国内外の旅行、食べ歩き

なんてことがあります。

12月に、はりはり大根を作るワークショップを開きましたが、切り干し大根の素材となる小真木大根を栽培している農家、干す人も少なくなっています。食べる文化を残すには、育てる文化、作る文化を維持しなければなりません。私たち料理人も、材料が手に入らないということになれば、お客さんに郷土料理を提供できなくなるわけです。

浦川 庄内はとても恵まれていると思いますが、生産者が減少している状況は、何とかして止めなければなりません。この問題は全国共通、どこでも一緒ですね。

齋藤 サステイナの活動に参加してくれている子どもたち、大人の方々の中から、農

業をやってみたい、料理人になりたい、食に関わる仕事についてもっと知りたいという人が増えてくれるように願います。

ます。未来のために今、必要な投資をしなければなりません。と思います。

「次号につづく」



サステイナブル鶴岡のワークショップでは、子どもも大人も楽しみながら食と農と仕事を学ぶ機会を提供している

