

おいしいものを食べてますか？

宮脇 廣 **平家とらふ**
ねこのくら工房

皆さん、おいしいものを食べてますか？

美味しい食べ物で何を思い浮かべられますか？フランス料理
中華料理、会席料理、ケーキ、果物などいろいろありますね。

主婦の皆さんは、毎日台所に立たれて献立を考え美味しい料理を作っておられることでしょうか。私は、ただ食べるだけの男で頭が下がります。ただ、料理教室に1年通っていたので、大変さはわかります。なぜ料理教室かというと、私は平成17年5月に平で豆腐工房を始めたのです。店には数人のパートさんがいますが、全員女性で、男は私ひとり。わが店は女性でもっています。ますます頭があがりません。



豆腐を主力品として自然素材を生かした商品をつくっています。大豆は地元、南砺産、にがり天然にがり、また油揚げは圧搾絞りで取った菜種油で揚げています。すべて、国産の原材料です。また、加工品として豆腐の昆布メや豆腐の味噌漬けなどの惣菜品も作っています。今後、出来るだけ添加物に頼らないように心がけ五箇山で採れる山菜や野菜の商品化を目指しています。

現在、スーパーマーケットに並んでいる食材のほとんど合成添加物が入っています。合成保存料、合成着色料、合成甘味料など美味しく見せる為にさまざまな化学薬品が使われています。また、輸入野菜や果物にも日本で使われていない農薬や化学薬品が使われていることがあります。

一番添加物が多く使われているのが土産品です。漬物などあのきれいな色には十分気をつけていただきたいものです。残念ながら南砺市の観光施設に並んでいるみやげ物も長期間保存が利き、鮮やかな色をした物ばかりです。かく言う私も、毒々しい色のかきもちを店に仕入れて、妻に毒入り製品を販売するなど言われました。

というのも息子は生まれてまもなく、アトピー性皮膚炎と診断されました。かゆくて体をかきむしり、夜中に寝付けない息子をドライブに連れて行って寝かしつけるのは私の仕事でした。それ以来、妻は食べ物にうるさくなり、出来るだけ添加物の入らない国産の食材を選んで購入するようになりました。

皆さんは地産地消という言葉をお聴かされたことがあると思います。地元で取れた食材を地元で消費する取り組みです。なぜかというと、地元で採れたものが一番体に合い、新鮮で、輸送にかかるエネルギーも少ないからです。

南砺市にも美味しい食材がいっぱいあります。代表的な作物では米が上げられます。

南砺地方は水源が源流に近く、きれいな水で栽培することが出来、美味しいお米が取れます。残念ながら富山に住む皆さんは毎日美味しいお米を食べているので富山米の価値が分かりにくいと思います。旅行に行かれたら他県のごはんを味わってみてください。富山の米がどれだけ美味しいか分かると思います。南砺産のコシヒカリの中でも、特に井口米は食味がよく評判が高いと聞いています。

転作作物では大豆、麦が多く作付けされています。大豆の多くは「エンレイ」という品種で甘味があり豆腐製造には一番あう品種が栽培されています。野菜では井波、福野のサトイモ、利賀のそば、上平の赤カブ、平の合掌みょうが、などがありますね。

果物では立野が原のイチゴ、城端の梨、ぶどう、福光の干し柿が特産物になっています。

また酪農関係では城端牛の飼育が盛んで、漁業では五箇山で岩魚の養殖も盛んです。

南砺で取れた農産物の加工も盛んです。大豆からは豆腐味噌、醤油がつくられ、米からは柿山、あられ、もちなどが作られています。野菜ではかぶら寿司や漬物が作られています。



先日、「南砺市学校給食の集い」に参加してきました。南砺市の地場産物を活用した料理の試食会があり、学校栄養職員、調理員さんが作った料理を試食してきました。どの料理も工夫を凝らしとてもきれいに美味しくできていました。今、学校においても地域に根ざした給食をめざし地元の食材を学校給食に取り入れようと努力されています。肉、野菜、豆腐など身近な食材で十分おいしい料理が出来ることを実感してきました。

南砺市には美味しい食材がいっぱいあります、もっともっと地元の食材を使ってください。家族の健康は皆さんの選択にかかっています。情けないことに大部分の夫は出されたものを食べるだけ。生かすも殺すもあなた次第です。「なら、添加物だらけの漬物で夫を早死にさせよう」なんて言わないでくださいね。

私も安全で安心な商品を作っていきますので、ぜひご家族の方にも食べさせてあげてください。

宮脇 廣

平家とらふ
ねこのくら工房