

vol. 10
2013年1月発行
[季刊]

Take Free

巻頭
インタビュー
Special Interview

良い食品通信



● Shizuka OISHI
脚本家
大石 静さん

「個性」があると
本物には
思います。



写真：荒井孝治

には勢いがありました。学校の先生はおしなべて皆「あなた達の未来は明るい」と語りました。しかし、今は縮小の社会です。何を振り所にするのかと問われれば、やはり本物が生き残るということではないでしょうか。食べるものでも着るものでも私たちのエンターテインメントの世界でも、これからは研ぎ澄まされた本物を拾い上げ、皆で大切にしていける時代なのではないかと思えます。

縮小の社会で

冬木 「セカンドバージョン」をはじめ数々のヒット作品を生み出してこられた脚本家の大石静さん。2013年最初の号となりますので、大石さんが今の世の中をどのように感じておられるか、その辺りからお話を伺っていききたいと思います。

大石 私は高度経済成長とともに育ちました。所得倍増を目指して人々は必死で働き、世の中

「本物」を見分ける直感

冬木 そうすると、「何が本物か」ということが重要になってきますよね。

大石 私は、人間は直感的に本物を見分けることが出来ると感じています。

「食」のことで言えば、私自身、いいものを食べると、脚本を書いている時に湧いている気がするのです。集中力が増したり、何か突破できるような気になっ

たり、創造するエネルギーが涌きます。最近では自分で出汁を取るようになっていたのですが、お吸い物とご飯にちょっとしたおかずを食べただけでも、身体がすくすくしゃっきりします。いいものかどうかは、身体が教えてくれますね。年を取ってきたせいもあるのかもしれませんが、この頃とみに正しい食品を取るこの大切さを感じます。

冬木 コンビニやインスタント

冬木 コンビニやインスタントの味で育った現代の子供たちは、本物が見分けられないのではと心配ですが…。

大石 本物を知る機会がなかっただけで、私は食べれば分かるのではないかと思います。というのも、私のかつてのマネージャーの話ですが、彼女はお母さんが仕事で忙しかったため出来合いの惣菜やおやつで育ったそうです。しかし、私が作ったプリンを食べたら、こんなにおいしいものがあるのかとすっかり気に入り、しばらくすると、いつもの味と違うとか、焼き過ぎて硬いとか、微妙な違いまで分かるようになりました。見分ける力はまだ残っていると思えます。

給食を玄米と一汁一菜にしたら学級崩壊が収まったという話も聞きますし、食べることは人の心の支え方にまで影響を与える大切なことです。今のようない時代では、提供する側が本物を教えていく必要もあるのかもしれないですね。

個性があるものこそ本物

冬木 さて、話題を少し変えまして、大石さんの食の思い出を

聞かせていただけますか。

大石 実家が旅館を営んでいましたから、食事は主に板前さんが作ったものを食べていました。うちの料理はおいしいと評判でしたが、刺身や煮物といった料理人が作る正統的な和食ですから、友達の家でいただくカレーやハンバーグがとても羨ましかったです。当時はごこの家にも、よその子にも手作りの料理を食べさせるという心意気があって、友達の家で初めて知った料理もあります。餃子はその一つ。初めて食べた時、世界で一番おいしい食べ物だと思ったもの(笑)。何でうちでは作らないのかって、ねだったことは今でも忘れません。一人ひとりのお母さんの味があって、学校でも「〇〇さんの家の〇〇をまた食べたい」と友達同士でよく話題にしたものです。

冬木 今はおにぎりもコンビニ

冬木 今はおにぎりもコンビニで買う時代です。

大石 おにぎりにしても、硬さも大きさも家庭によって様々で、子供心に色々なお母さんのやり方があるのだなと驚いたことを覚えています。画一的なものではなくて、本物には「個性」があると思えます。

ドラマの作り手として

冬木 私は大石さんのドラマにも強い個性を感じます。何か意識されていますか。

大石 特別なことは何もありません。私自身が生きてきたことの中から発想する人物と物語であるというだけです。

私たちドラマの世界も、「コンビニ味」のような視聴者の好

みに合わせて作られた分りやすいものが主流となり、私も万人に愛される作品を追求していた時期もありました。しかし、自分が耐えられないというのかしら、自ずと違った方向に流れて行くのです。上っ面の優しさで塗り固めたドラマではなく、常識や道徳の向こう側にある真実にこだわりたいと思っています。

冬木 今の時代、強い個性は敬

冬木 今の時代、強い個性は敬遠されがちです。

大石 美容整形をテーマに描いた前作「クレオパトラな女たち」は、手応えに反して、視聴率は良くありませんでした。

しかし、視聴者からの手紙はこれまでで最も多かったのです。「ドラマを見てこんな気持ちになったのは初めて」「私の気持ちを伝えたかった」。届いている人には届いているのかなと感じています…。

冬木 わかる人にはわかる、それでは駄目なのでしょう。

大石 私たちは公共の電波を使って仕事をしています。国民の財産を借りて発信するのですから、マスをつかむという使命があるのです。多くの人のために励ましのなったり、癒しになったり、また気づきになるような「本物」を、私たちは提供していかなくてはなりません。

しかし、今はあまりにも偏りがあると感じますし、視聴者もそれに慣れてしまっています。先ほどのプリンの話ではありませんが、本物を知れば視聴者も自ずと本物を選ぶようになっていく、日本のドラマも変わっていくと信じています。坂元裕二さんや大森寿美男さん等、若くても本

作り手にエール

冬木 最後に、「食の作り手」にメッセージをお願いします。

大石 脚本の世界に突き抜けた才能に來てもうするためには、今いる私たちの位置が輝かしく、そして、きちんと稼げることを見せないと駄目だと思っています。報われることを示さなければ、誰もそこを目指しませんし、広がっていきません。日本の食がより良いものになっていくために、本物を作り続けるこの会の皆さんには、「食の世界」をさらに輝かしいものにしていただきたいと思います。

お礼に

稲庭干鰻鮓

佐藤養悦本舗 稲庭干鰻鮓

江戸っ子なのに、蕎麦よりも絶対うどん派という大石さんには、佐藤養悦本舗の「稲庭干鰻鮓」をご用意しました。とても喜んでくださいました。

大石 静 Shizuka OISHI
東京生まれ。86年にデビューして以来、オリジナル作品を中心に多数のテレビドラマの脚本を執筆。97年NHK朝の連続テレビ小説「ふたりっ子」では第15回向田邦子賞と第5回橋田賞をダブル受賞。代表作に「功名が辻」「セカンドバージョン」「クレオパトラな女たち」「長男の嫁」「蜜の味～A Taste Of Honey～」「四つの嘘」等がある。

聞き手：冬木れい 料理研究家

ニッポンの良い食品。

今では、全国どこに行っても変わらぬ味と、食の画一化が進み、古くから各地で育まれたきた多彩な食文化が失われようとしています。今回は、独自の哲学を貫き、地域にこだわって

「本物」の食品づくりを行っている個性輝く会員5社の登場です。

Fine Food



セイアグリー健康卵のおしさが主役

キャラメルカスタードプリン

1個 294円



菓子工房フェルヴェール

代表 伊勢鐵彌

当店フェルヴェールは、自社生産の「セイアグリー健康卵」を生かしたお菓子づくりを行おうと1998年に富山県高岡市にオープンしました。

セイアグリー健康卵は、「親鶏の健康が卵の品質を作る」との考えの元、サルモネラ対策に万全を期した清潔な農場で、とうもろこしや魚粉、大豆、牧草、かき殻等の自然の飼料を与えて強靱に育てた親鶏が産んだ卵であり、一つの生命をつくる栄養がバランスよく入った本物といえる卵です。

今回紹介したプリンをはじめ、シフォンケーキやパームクーヘン等、当店のお菓子はこの健康卵をふんだんに使って丹念に作り上げたもので、添加物や、ショートニング等の代替原料は一切使用しておりません。安全でおいしいと口コミで広まり、今や全国から注文をいただいています。

中でも、卵のおしさが主役のプリンは当店の一押しであり、大変人気のある商品です。プリンは大正時代から英国で生まれ、その後フランスで今のようになり広がったと言われていますが、基本となるレシビは、近代フランス料理の父と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエの時代からほとんど変わりません。当店のプリンは基本レシビに忠実に伝統の味を再現し、キャラメルソースも、純度の高い白双白糖を色と風味に注意しながら焦がして作ったこだわりの自家製です。天皇陛下にも献上し、おいしいとのお褒めの言葉を賜りました。ぜひ一度ご賞味ください。

富山県高岡市福野町江京 74-1 ☎0766-64-6161
<http://www.ferver.co.jp>

編集部より 高岡市にあるフェルヴェールのお店は、ジョージ王朝時代の真鍮の館をモデルにして建てられた大変珍しいもの。1階がティールームとなっており、セイアグリー健康卵を使ったおいしいお料理やお菓子がお召し上がりいただけます。優雅な雰囲気の中つろぎのティータイムを過ごしてみてください。



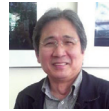
国産大豆100%。天然にがりで
伝統製法によって手作りされた本物

くぼさんのとうふ きぬ

290円(350g)

すしあげ

440円(30g×5枚入)



有限会社 久保食品

代表取締役 久保隆則

私は25歳の時に父の跡を継ぎ、この道に入りました。今から35年前のことです。当時の私は原料の大豆は米国産、にがりは中国産、消泡剤も使用する等、効率性と低コストが第一。今思えば自分勝手に傲慢だったと恥じ入ります。

おいしく安全な豆腐づくりを目指したのは、30歳の時に知り合いから見せられた一枚の写真がきっかけでした。淡路島モンキーセンターの奇形猿を撮ったものですが、その主な原因が飼料の米国産大豆の農薬にあると聞きとでもショックでした。当時のポストハーベスト農薬は、残留性がかなり高いことも関わらず厳しい規制もない。この影響は私たち人間にもいつか出るのではないかと――私も長女が生まれていましたし、強い不安に駆られ、まずは原料を国産大豆に切り替え、にがりも天然のものに、一般的に多用されている消泡剤も使わない豆腐づくりを始めました。

困難も多くありましたが、豆腐づくりの歴史を調べ、米糠で泡を抑えながら炊き上げる等、50～60年前の製法を再現することで完成することができました。会の仲間に刺激されながら品質を追求し、食油は圧搾法の油に、調味料も添加物を使用していないものに変更しました。

戦後あらゆる食品が効率化の名のもとに大切なものを失ったのではないかと思います。私どもは、伝統製法を守りながら手作りこだわりの、安心して召し上がっていただける豆腐を作り続けたいと思います。

香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁 25-1 ☎0877-49-5580
<http://www.kubosanotofu.co.jp>

編集部より 久保さんは豆腐のおしきについて、「技術は4割、6割は大豆のおしきにある」と言います。久保食品の製品に使用される大豆は浜農場の特別栽培ナカセンナリ品種が中心で、にがりは土佐のあまみ屋製。会の確かな品質と、久保さんの素材の味を引き出す技によって作られる豆腐、おいしいはずですよ！



北海道産小麦全量使用。うどん好きなら
一口で分かる「本物」のおしき

稲庭干鰓餃

525円(180g)



有限会社 佐藤養悦本舗

代表取締役 佐藤信光

秋田県湯沢市の名産品「稲庭干鰓餃」。江戸寛文年間に稲庭吉佐玄門によって作られたのが始まりと言われてます。藩主への献上品や幕府への土産品として珍重され、その技は一子相伝によって三百年もの間守られてきました。私どもは、その技を受け継ぐことができた数少ない作り手であり、伝統の製法で「本物」を作り続けています。

稲庭うどんは、小麦粉と塩水を練っては熟成させて生地を作り、手廻いして延ばし乾燥させて作ります。当社では全工程を職人の手仕事で行っていますので、完成までには4日程かかります。また、職人全員が互いの出来を評価しながら一斉に工程を進めることで技と品質の維持に努めており、生地にしっかりと向き合えるよう工場には時計を置いておりません。職人は、香りや弾力等の生地のメッセージを敏感に読み取りながら身体を動かし、熟練の技と感覚で仕上げています。原料にもこだわり、小麦粉、澱粉、食塩と全て国産の厳選したものを使用しています。国産小麦粉はクセが強い上に色も水分量にもばらつきがあり扱いがとでも難しいのですが、鼻を抜ける香りや確かなコシの強さ、喉越しまで主張し続ける小麦本来の豊かな風味は外国産では決して出せません。今では輸入小麦を使うメーカーがほとんどですが、当社は平成元年より北海道産100%で製造しています。

うどん好きの方なら、たった一口で当社のうどんのおしきをお分かりいただけます。ぜひ一度ご賞味ください。

秋田県湯沢市稲庭町南々112 ☎0120-49-2633(平日9時～17時)
<http://www.1728udon.com>

編集部より 現在、稲庭うどんメーカーはたくさんありますが、国産原料100%で作られる稲庭うどんは、おそらく佐藤養悦本舗のみ。国産小麦の豊かな味わい、なめらかな舌触り、コシが強くてもちりとした口感。本物の味をぜひご堪能ください。寒い季節は、茹かした等の温湯にしてもおいしくいただけますよ。



ミルクのような味わいを実感できる
究極のコニャック

ジャンフィユー トレヴェュー

お問い合わせください(700ml)



株式会社 岡永

代表取締役社長 飯田永介

当社は、「日本名門酒会」で全国各地の日本酒を発信・流通している酒問屋です。この会には設立に尽力された磯部晶衆先生に入会を勧められたのを機に、ジャン・フィユー社の日本総代理店となることを決め、昭和51年から参加しています。

ジャン・フィユー社は、コニャック地方の一等地であるグランド・シャンパーニュ地区の中心に22haのブドウ畑を所有し、ブドウ栽培から醸造、蒸留、熟成、ブレンドまでを一貫して行っている数少ないコニャックメーカーです。1880年の創立から4世に渡って家族経営にこだわり、代々受け継いできた伝統的な製法でコニャックを造り続けています。蒸留したてのコニャックは無色透明で香味も若くしく、樽に詰めて熟成させることで琥珀色に色づき、味わいも増していきます。このジャンフィユー・トレヴェューは、23～25年物の原酒をその良さを余すところなく活かしてブレンドした究極のコニャック。湧き立つように広がる芳醇な香り、きめ細やかな舌触りととろけるような濃厚な味わい、そしていつまでも続く長い余韻が特徴です。かつて酒の神様と言われた発酵学の権威、坂口謹一郎先生が「極上のコニャックはミルクのような味わいがある」とおっしゃいましたが、まさしくそれを実感いただけると思います。

なにかとせわしない今の時代。一日の終わりにひとりで静かにジャンフィユーを楽しむながら、くつろぎのひと時を過ごすためのいいかがでしょうか。

東京都中央区日本橋馬場町 1-7-3 ☎03-3663-0330
<http://www.okanaga.co.jp>

編集部より 「岡永倶楽部」は、日本橋馬場町にある会員制日本酒バー。日本酒を中心にワイン、焼酎等300種以上を常備し、おつまみは佃煮の半べんや高野菜のからすみ、佐藤養悦本舗の稲庭うどん等、全国のこだわりの味が楽しめます。お酒を愛する方ならごなごなでも。ご興味のある方はぜひどうぞ(会金5千円)。

※価格は、すべて税込みです。

『アート オブ シンプルフード』をよむ 文：冬木れい

Column 食を知る

報道番組のなかで繰り返しがし流れる悲惨な戦闘映像を見た時のこと、投下される爆弾が「美味いもの」でできていたという突飛なる夢を聞いたことがあった。美味しいうどんは、誰も傷つけないで、被弾した側を逆に元気にさせていく。美味しさを持つことが、誰にも争えない武器となるなら、どうしようもなく好戦的な人間の本能にも本音を描くことができない気がしたのだ。

アメリカ西海岸から完全に美味しい革命一を起した注目の料理家アリス・ウォータースがいる。1979年カルフォルニア州バークレーに世界初のオーガニックレストラン「ラシェ・パニース」を開店してから、四十年に渡って、その日に手に入る地元でとれた新鮮な食材で最高の料理をつくることをコンセプトに「産地地産」を提唱してきた。また、荒廃した学校の再建に「菜園を作ろう」と提案し、生徒も先生も一緒に触れ、野菜を作り、その生命力ある野菜を使った食事をとっているうちに学校で起こっていた問題はほぼ解決していったという。これは、アリスの提唱する「美味し革命」＝「食卓から始める」平等で平和で持続可能な未来への取り組みが、机上の空論ではないことを証明している。

本書「アート・オブ・シンプルフード」では、彼らのオーガニック料理レシピが三百種も含まれているのだが、良い料理の基本原則として良い食材を集めることの重要性が繰り返し強調されている。レシピや料理技術よりも先に、良い食材をどのように調達するか、地元の農家をどう繋がるか、自家発電の効用等、より広く食べていくためのトータルライフスタイルの料理哲学の書となっているところが、オーガニック料理のバイブルといわれる所以だろう。そして、一つひとつ丁寧にいろいろそうふうに食材が語られる。今、畑から抜いてきたばかりの無の、人参の音が鮮やかによみがえってくるかのように、さらにその食材を使ってのシンプルで魅力的な料理法のアプローチが明確に注意深く説明されていて、料理の完成写真を使わず、これほど美味しさを匂い立たせる料理書は、きわめて稀だろう。

オハマ大統領は、ホワイトハウス内にオーガニック菜園をアリスに依頼し作ってもらったという。「美味しい革命」の未来に期待したい。

良い食品づくりの会とは？

良い食品づくりの会とは

1975年に食品メーカー8社が旗揚げした「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、1997年7月に発足しました。

現在、約130社の生産者と販売店が加盟しており、左記の『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行いながら、個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。

「基本理念」

4条件と4原則

この「4条件・4原則」を規範にして、生産者会員は良い食品を作り、販売協力店会員は良い食品の普及を図るために切磋琢磨しています。

■ 良い食品の4条件

- 1 **なにより安全** 添加物や食品衛生の点で安心
- 2 **おいしい** 形状・色沢・香味・食感のすべてが「本物」
- 3 **適正な価格** 品質に比べて安い値段
- 4 **ごまかしがない** 不当・誇張表示、過剰包装がない

■ 良い食品を作るための4原則

- 1 **良い原料** 確かな素性と、安全で良質
- 2 **清潔な工場** 機械設備の行き届いた手入れと清掃
- 3 **優秀な技術** 品質を正しく見分ける眼と、素材の特性を引き出す腕
- 4 **経営者の良心** 儲けよりも品質を重んじる「職人の心」を持ち、地球環境に配慮する

食品ごとに品質基準（原材料や加工法など）を設定し、この基準をクリアした食品だけを「認定品」として、全国の百貨店やスーパーなどの販売協力店で提供しています。

また、2004年からは毎年、山梨県清里で自主企画イベント「良い食品博覧会」を開催。お客様との対話を深める取り組みを続けています。

良い食品づくりの会 会員一覧

(2013年1月現在)

生産者会員		販売協力店会員	
東北	青森 翁屋・赤い林檎 秋田 佐藤養悦本舗 宮城 一ノ蔵 宮城 仙台味噌醤油	北海道・東北	北海道 東急百貨店 札幌店 宮城 佐々重 福島 こうじや 福島 紺野酒店 福島 門馬雄造商店
関東	東京 岡永 東京 精華堂あられ絵本舗 東京 佃権 静岡 秋山養蜂 山梨 キープ協会 清泉寮 山梨 中央葡萄酒	関東	栃木 東武宇都宮百貨店 栃木 山二商店 千葉 そごう千葉店 千葉 高島屋 柏店 東京 亀屋商店 東京 自然村 東京 高島屋 東京店 東京 D&DEPARTMENT PROJECT
信越	長野 橘倉酒造 長野 桜井甘精堂 長野 信州味噌 長野 酢屋亀本店 長野 ナガノマト 長野 濱農場 長野 宮坂醸造 長野 村田商店 新潟 越後味噌醸造 新潟 加島屋 新潟 杉田味噌醸造場 新潟 高橋孫左衛門商店	信越	神奈川 掛田商店 神奈川 小林酒店 神奈川 そごう横浜店 神奈川 柳島屋青木酒店 神奈川 ロビンソン小田原店 静岡 次郎長屋 山梨 岡島
北陸	富山 セイアグリーシステム 富山 高岡市農業協同組合 富山 フェルヴェール 石川 加賀麩司 宮田 石川 高木靴商店 石川 丸八製茶場	北陸	長野 ながの東急百貨店 新潟 加島屋 富山 寿屋 富山 フレッシュ 佐武
	中部	中部	愛知 サポーレ 瑞穂店 愛知 自然食 BIO 滋賀 近鉄百貨店 草津店 パントリー 滋賀 西武 大津店 パントリー
	関西	関西	京都 匠屋 そば処 たくみや 上鳥羽店 大阪 大村屋 大阪 近鉄百貨店 阿倍野店 大阪 近鉄百貨店 上本町店 大阪 こんぶ土居 大阪 サケショップ みやぎ 大阪 西武 八尾店 パントリー 大阪 パントリー 蒲生店 大阪 パントリー 庄内店 大阪 パントリー 住道駅店 大阪 パントリー 都島店 大阪 ラッキー 鴻池店 大阪 ラッキー 交野店 大阪 ラッキー 忍ヶ丘駅前店 大阪 ラッキー 寝屋川店 大阪 ラッキー 枚方店 兵庫 そごう 西神店パントリー 兵庫 阪急阪神百貨店 阪神西宮店 パントリー 兵庫 パントリー 明石店 兵庫 パントリー 芦屋店 兵庫 パントリー 姫路店 兵庫 パントリー フォレスト六甲店 兵庫 パントリー 六甲アイランド店 兵庫 ペント 兵庫 ラッキー 中山寺店 奈良 近鉄百貨店 生駒店 奈良 近鉄百貨店 生駒店 パントリー 奈良 近鉄百貨店 橿原店
	中国・四国	中国・四国	奈良 近鉄百貨店 橿原店 パントリー 奈良 近鉄百貨店 奈良店 奈良 近鉄百貨店 奈良店 パントリー 奈良 良い食品處 さとなか 奈良 ラッキー 王寺店 奈良 ラッキー やまこ小泉店 和歌山 近鉄百貨店 和歌山店 広島 広島三越フードホール アバンセ 広島 ユアーズ アバンセ 広島府中店 広島 ユアーズ アバンセ 古江店 香川 くまさんのとうふショップ 香川 サニーマート 円座店 愛媛 サニーマート 衣山店 愛媛 サニーマート 松山久米店 高知 サニーマート アクシス いの店 高知 サニーマート あぞの店 福岡 ボンラパス 新宮中央店 福岡 ボンラパス 高宮店 福岡 ボンラパス 花畑店 福岡 ボンラパス 百道店 長崎 中嶋屋本店 長崎 なかしま夢彩都店 熊本 鶴屋百貨店 鹿児島 ONLY ONE 東郡元店
	九州・沖縄	九州	フランス ISSE (イセ)

編集後記

◇「帰心の会」に学びたい

日本中が震撼し、茫然自失に陥ったあの日から二年を迎える二月、「良い食品づくりフォーラム」は被災現地の宮城県松島で行われます。

衣食住、暮らし、社会的生産活動など、復興への歩みと向き合うこととなります。

山本理顕、内藤廣、伊藤豊雄、隈研吾、妹島和世の世界的建築家五人が結成した「帰心の会」が進めている「みんなの家づくり」が、注目されています。

これまでの建築家の在り方への根本的な反省に立った方向の提示は、悲惨な敗戦から立ち上る新しい日本づくりへの歩みを推考させます。

(事務局 酒井正弘)

◇インタビューを終えて

ドラマはチームでつくるものという大石さん。子供心に「おにぎり」の握り方の違いにも個性を感じ取った繊細な感覚が、ドラマの台本づくりにも生きていて、役者さんの個性を引出し、現場スタッフの才能を十分に光らせるような配りとなっていると感じました。

(冬木れい)

【発行】 良い食品づくりの会
〒153-0064 東京都目黒区
下目黒5-18-21
【有】良い食品流通 東日本内
03-3710-3217
http://yoisyoku.org/

【監修】 冬木れい
【デザイン】 三宅理子
【企画・編集】 ノート株式会社