



ふーどろーかる

コロナ禍における料理提供の実践報告



望月 みく*、瀧澤 拓磨*、鶴口 珠生*、中嶋 千尋*、
斎藤 なつみ*、矢野 智裕**、小林 汰介**、佐藤 つぐみ**、
宮本 菜摘**、廣瀬 蘭**、渡辺 愛梨*、松野 好花*、
塩島 るり*、佐久間 萌*

* 山梨学院短期大学 ** 山梨学院大学



1 概要

今年度、ふーどろーかるはコロナ禍ではあるが、十分な対策を行ったうえでできる限り外部の活動に参加し、山梨県産食材をアピールする活動を行った。今年度参加した活動は、例年よりも広い会場を確保し、少人数で行われた3回のワイン講座、山梨県産食材を広めるために例年行われている天空かぼちゃ祭りへの参加、山梨学院短期大学で行われた TFT お弁当企画の3つである。

2 問題の所在

自然豊かな山梨県では多くの食材が生産されている。その全てが山梨の魅力伝えるためのカギであり、食は「財」であると私たちは考える。現在地産地消が推進されているが、食資源が豊富であるにも関わらず、山梨の食についてはまだまだ周知が不足している。個々の食材を紹介するものは多いが、食材同士をつなげたり、生産者と料理する人がつながっている機会はあまりないと感じた。今年度はコロナ禍により、食事を提供すること、更にそれを踏まえた交流はとても困難である。

3 目的

「美味しく楽しい食で山梨を元気に」という大きな目的から、さらに、山梨食材の課題の周辺の地域課題を調査・周知し、啓蒙すること。山梨食材の食資源としての価値を高めていくために私たちにできることは何かを考え、実践することを目的とし、活動を行った。

4 方法

その中で私たちは、山梨ジビエに目を向けた。そこで、ジビエについて調べ学習を行い、イベントでのジビエ料理提供を行い、アンケート調査も行った。その他のイベントも「食で山梨を元気に」というふーどろーかるの活動目的につながるものは積極的に参加した。

5 活動内容

1. ジビエについての調べ学習

山梨ジビエという名は知っているが、そもそもジビエとはなにか、どのような問題が存在しているのかを把握するため調べ学習を行った。

● ジビエとは

ジビエとは、狩猟により得た野生鳥獣の食肉を意味する言葉である。中世ヨーロッパでは王侯貴族にのみ許されたスポーツであり、そこで得られた貴重なジビエは、高級食材として愛されてきた。日本はフィンランド、スウェーデン等に次ぐ、国土の70%弱が森林に覆われた国である。そのため、古くから林業が盛んであり、山里に住む人々は山の恵みを受けて生きてきたため狩猟・採集が多く行われ、獣肉を食べる山の食文化が存在していた。仏教の伝来により、肉食が禁忌されるようになったものの、途絶えることは無かった。

● 保護から駆除への変化

しかし、1970年代から個体数が増加し、様々な被害が報告され始めたことから保護から駆除へと変化した。近年では、人による土地利用度の高い甲府盆地や冬季に積雪の多い高標高地帯など、従来シカの生息に適さないと考えられていた環境にもシカの生息域が拡大し、幼齢造林地における枝葉摂食被害のほか剥皮被害の増加も認められ、生産者にとって大きな損失が生じている。目撃率・捕獲率は増加傾向にあるが、多くは活用されず、一部が食肉として流通しているが、狩猟者による自家消費の量を勘案しても相当量が埋設・焼却されている。食品への加工率は5%とかなり低いのが現状である。

● ジビエ課題周辺における地域課題の調査

次に現状把握のため、ジビエを取り巻く地域課題について調査を行った。各地域ではどのような課題があり、それぞれに対してどのような対策を行っているかを調査した。すると、全国では捕獲した動物を食資源「ジビエ」として積極的に生かすための取り組みが行われていることを知り、その中で、2つの活動に目を向けた。

【ジビエの常識を覆した町】

1つ目は、ジビエと地域振興についてである。ジビエの常識を覆した和歌山県古座川町では、ジビエのブランド化によって新たな食文化の創出や、観光客の誘客をはじめとする産業振興・観光振興につながったというものであった。現在、山梨県出身のフレンチシェフも、和歌山県でジビエ料理を提供し、地域振興に貢献しているということもわかった。

【獣害問題と動物福祉】

2つ目は、ジビエと動物福祉を結び付けた活動である。動物園のライオンなどの肉食動物に対して、本来の環境である野生動物を餌にし、動物の福祉に貢献する課題とジビエの利用率の向上につなげるという活動であった。全国の動物園で、同様の試みを実施され、成果を上げていることも分かった。以上のふたつの活動のように、各被害のみを考えて、ジビエの課題にとらわれるだけではなく、地域の問題や環境の問題と結びつけて考えることが重要であることがわかった。

2. 山梨学院生涯学習センターワイン講座でのジビエ料理提供

料理提供の活動の1つ目は、山梨学院生涯学習センター主催で行われたワイン講座である。今年度は全3回開催され、料理を提供し、参加者の方と交流を行った。

第1回 令和2年6月27日 開催場所 小牧ヴィンヤード
第2回 令和2年8月1日 開催場所 小牧ヴィンヤード
第3回 令和2年11月20日 開催場所 笹本環境オフィス(株)

以上の日程で行われた。ワインソムリエ資格を持つ講師を招き、ワインについての知識を深め、それに合う料理を提供し、作成者によるプレゼンを行い、喫食していただいた。今年度は、新型コロナウイルスの流行で多くの人が集まり食事・会話することがかなり制限された。そのため、十分な対策を行いイベントに参加した。

【具体的な感染対策】

- ・提供する料理の案は、LINEのグループを用いて共有。ビデオチャットサービス「Zoom」を用いての意見交換を行なった。
- ・料理の試作は、山梨学院短期大学調理実習室で行ったが、密にならないよう日にち・時間をずらして行った。時間をずらした場合、試作品を別の時間帯の人に試食してもらい、後に連絡を行うことで意見交換を行なった。
- ・1回、2回目の会場となった小牧ヴィンヤードでは、第1部として室内で講義という形で行い、料理提供は第2部として、同施設内の外会場で行った。第3回は室内の会場であったが、十分に換気を行い開催した。
- ・料理の提供時はマスク、ゴム手袋を着用し、定期的なアルコール消毒を行った。
- ・3回とも距離をあけて参加者の席を配置し、パーティションを使用した。

- ・講師、プレゼン者、交流時の発言者は、マスク・フェイスシールド等を着用しマイクを使用した場合は、その都度消毒を行った。

① 提供した料理について

【カネロニ】

カネロニとは、イタリア語で「大きな葷」という意味である。筒状の Pasta 生地にミートソースや刻み野菜などを詰め、チーズをのせて焼いたイタリア料理である。中身のミートソースは、県産の鹿肉と、山梨県産赤ワインベリー A 種をかけあわせて作成し、生地には、山梨県産の天空かぼちゃのピューレを練りこんだ。



図 1.

【鹿肉おやき】

ふーどろーかるのメンバーの中に長野県出身者がおり、その学生が案を出したのが、このおやきである。おやきは、長野県の郷土料理であり、ジビエの周知とともに郷土料理を知ってもらうきっかけになればとの想いが込められた料理である。中身に鹿のひき肉を使用し、味付けはスパイスを使用したカレー風味にすることでジビエ特有の獣臭さや癖の強さを無くした。



図 2.

【ニジマスのエスカベッシュ】

エスカベッシュとは、魚のマリネの一種である。世界各国でさまざまな食材を使用して作られている。この料理は、旬のニジマスがとれる第 2 回目、8 月のワイン講座で提供した。山梨県産のニジマスを使用した以外にも、漬け液に工夫を加え、白ワイン、白ワインビネガー以外に山梨県で作られている桃酢を使用した。そのことで、桃から得られる自然な甘みとお酢のサッパリ感を出すことができ、暑くて食欲が落ちてしまいがちな夏でも食べやすいものを作ることができた。



図 3.



図 4.

【鹿肉茶碗蒸し】

鹿肉は煮込みやパスタなど洋食と掛け合わせることが多いが、私達に馴染みのある「日本食」と掛け合わせることができないか考えた。「日本食」といっても様々な料理があるが、鹿肉の臭みや硬さなどを考慮した結果、茶碗蒸しが鹿肉のマイナス部分を出さずプラス部分だけ取りこめると考えて作成した。鹿肉を用いたコンソメを作り、卵液と合わせ、できあがったものを冷やして仕上げにウニをのせた冷静茶碗蒸しである。



図 5.

左記で記載した以外にもその他複数の料理提供を行った。



図6. ワイン会に提供した料理の一部

②アンケート調査の実施

試食時にアンケート調査を実施した。以下は、その結果である。

アンケートの結果から、

- ・鹿肉を食べる前の印象としては男女ともに「クセがありそう」という印象が多かった。
- ・食べた後の印象としては男女ともに「思ったより獣くさくない」や「思ったよりクセがない」といったプラスのイメージが多かった。硬いという印象を受けた人もいたが部分によって硬かったり柔らかかったりするという理由だった。
- ・今後鹿肉を食べてみたいかという質問では、男女ともにほとんどの人が「良く食べたい」や「機会があったら食べたい」などであった。
- ・ワインとの相性に関しては、男性ではすべての人が「良く合う」と回答していた。女性についてもすべての人が「良く合う」や「どちらかという合う」と回答していた。

やはり鹿肉に対する初めのイメージはマイナスなものが多いと感じた。しかし、今回の試食で鹿肉に対してのマイナスなイメージを変えることができたと考える。ジビエなどは、獣くさいや、クセがあるなど実際はそうではなくてもマイナスなイメージを持たれることが多く、そのイメージを変えるためには、今回のように実際に「食べてみる」ということが大切だとわかった。

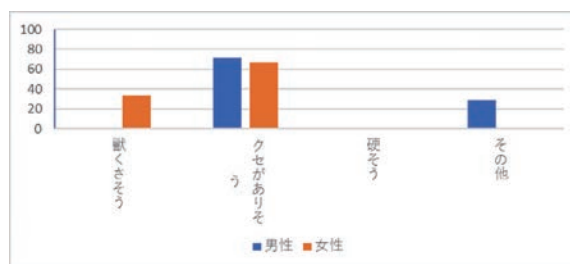


図7. 鹿肉を初めて食べる前の印象

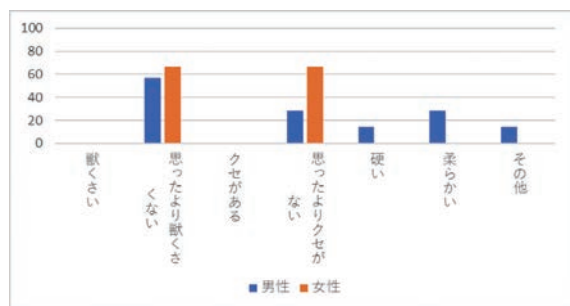


図8. 鹿肉を初めて食べた時の印象

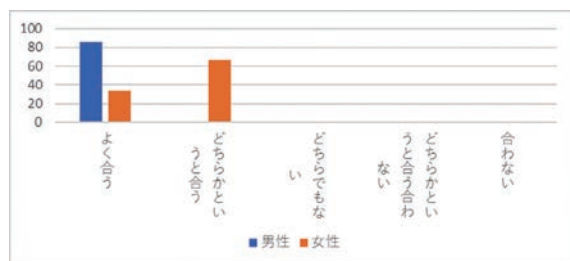


図9. ワインとの相性はどうか



図 10. 天空かぼちゃ祭り販売の様子

3. 天空かぼちゃ祭り

山梨県甲州市・塩山周辺のぶどう棚を活用し、空を舞うように空中で実る「天空かぼちゃ」は、特別な栽培技術で、1つの実に養分を集中させ、太陽の光を浴びて甘みが詰まったかぼちゃである。このかぼちゃの魅力伝えるため、山梨県下の若者と企業が力を合わせて開催するお祭りが「天空かぼちゃ祭り」である。今年度は新型コロナウイルスの流行により開催が危ぶまれたが、しっかりとした対策のうえ開催された。

日時 令和2年10月25日 開催場所 甲州市塩山 甘草屋敷

ふーどろーかるでは、天空かぼちゃを使用した「パンプキンスープ」、「パンプキンパイ」、「かぼちゃもち」を提供した。そのなかでもパンプキンパイは、焼き上げたパイ生地に、提供直前にかぼちゃのペーストを絞って販売することで生地サクサク感とかぼちゃの甘みがマッチし、人気のメニューとなった。



図 11. スープ、パイ、もちに使うカボチャをペーストにする作業



図 12. カボチャのペースト

4. TFT 和食弁当企画

主な活動の最後は、令和3年1月28日に行った、TFT 和食弁当企画である。TFTとは、「Table For Tow」の略称で、世界の食の不均衡化を解消するため、日本で創設された活動で、お弁当1食の購入代金のうち、開発発展途上国の給食1食分の金額にあたる20円が寄付されるという活動。私たちの日常の食事を通して誰でも参加できる活動であるため、「人」と「食」をつなげる大切な活動であると考えこの活動を行った。本来、ふーどろーかるのメンバーで手作りしたものを提供したいところではあったが、感染対策の観点から正式に営業許可を得ている外部企業と連携し、私たちがメニュー提供を行ったものを形にさせていただき、販売した。また、事前にチラシを作成し、完全予約制とし、お弁当の数を確定させることで廃棄することを無くし、個数制限を設けることで受け取り時の密集を避け流すことができた。

実際にお弁当を購入してくださった方から、「美味しかった。」「ボリュームがあり、とても満足できるお弁当だった。」「食べた私たちはお腹が満たされ、その昼食がボランティアとして誰かのためになっていることで、心まで満たされた気持ちになった。」という声をいただくことができ、非常に意味のある活動となった。



図13. TFT 和食弁当

6 成果と課題

今年度は、今までとは違う状況となり、当たり前だと思っていたことが、当たり前では無いと気づいたと同時に人と食が持つ力を改めて認識することができた。このような状況下で、安全に食を提供するにはどうするのが一番良いのか、新しい形での交流の仕方を学ぶことができた。多くの先生方のご指導、助言のもと、イベントを開催する、イベントに参加することにあってどのように対応していくかを学生という立場で学ぶことができたのは、私たちに学生にとって大きな財産となった。

目標のひとつとして掲げた、周辺の地域課題の周知と啓蒙については、自宅にいる機会の増加、オンラインの活用によってしっかりと知ることはできたが、大幅な人数制限や活動自粛によって、周知活動にまで至ることはできなかった。もう少しオンラインでの話し合いを高頻度で行い、周知活動に力を入れることができたならさらに良かったと思う。

山梨食材の食資源としての価値を高める、という目標についてはかなり少人数のイベントではあったが、参加者の方の声から達成できたと考える。

新しいライフスタイルの中、どのように発信するかを考え、模索したが、やはり「食」の分野では実際に食べ物を目の前にし、口にしてもらうことが大切であることを改めて実感した。このことから、さらに山梨食材を広めるには、地域のイベントでの料理提供、コンテストなどを開催し、それに寄せられたレシピを一般公開することで地産地消を推進し、世間に流通させていくことが食で山梨を盛り上げるためにさらに必要であると考えた。また、日々変化していくライフスタイルに対応していくためには、他の地域課題とつなげ広く普及し、最も影響力があると言われているSNSの活用や学校での食育実践で安全で美味しい食事を提供していくことが更なる周知拡大と消費につながると考える。



図14. TFT 和食弁当