

岩泉の食 豊かさ実感

イタリアの大学生一行が来町

スローフード運動発祥の地・イタリアで、食の専門家を養成する食科学大学の学生は二十四日、岩泉町を訪れ、短角牛放牧地や雑穀の生産現場を視察した。日本での研修の二環で生産者と交流を深め、山間地の農業や暮らしに触れた。学生たちは厳しい自然条件の中で受け継がれた本県の伝統食材の豊かさを実感した。



短角牛放牧地を訪れ、佐々木久任組合長(右)から説明を受けるイタリアの学生ら。岩泉町釜淵田

短角牛や雑穀 貴重な味を評価

岩泉町を訪れたのはイタリアとオーストリア、米國、スイス、日本の五カ國の十七人。スローフード協会國際本部(イタリア)の「味の稲舟」で伝統食品を守る「食の世界遺産」に選ばれた短角牛の生産現場などを回った。

一行は、早坂高原近くのデントコーンの生産圃場、釜淵田地区の短角牛放牧地を見学。釜淵田肉牛生産組合の佐々木久任組合長(82)は短角牛の数や放牧時期、繁殖方法などについて説明。牛肉の輸入自由化により生産者が激減したことを紹介した。

大川地区の雑穀生産圃場に移動し、ヒエやアワなどを生産している関口サキヨさん(82)が迎え入れた。関口さんは「まとい」と呼ばれる道具を使って、アワの実を落とす作業を説明。生産の苦労を尋ねられ、「スズメが来て困る」と答えると、笑いに包まれた。

昼食では短角牛の炭火

焼きに安房地大根の根をおろしを合わせた「世界遺産の味」を堪能した。フェーバーリー・キヤサリンさん(26)「オーストリアは」でもおいしい。地域を活性化させる意味でも、短角牛は貴重だ」と評価した。

学生として参加した岡崎啓子さん(28)は「安房地大根は、中まで赤くてきれいだ。ほかの食べ方でも味わってみたい。ここにこしていたおぼあちゃんたちが厳しい自然の中

生産を続けてきた」と、米國の食への物は強調した。

「に敬意を払いたい」と語った。

ラツキ・アリンさん(21)「米國は「農業がたやすい」ことではない。ことは分かっているが、生活に何らかの幸せを感じているようだ。世界の農村は幸せといえるかな」と話

「だ。あらためて基本を大事にしなければならぬ。砂哲夫会長(50)は「食はと感した」と地域の食に人間にとって一番重要 自信を深めていた。

伝統食材の魅力を世界へ



と永い友好を結ぶ。

い伝えていかなければ」と、食の豊かさを世界にPR。

○：スローフード運動発祥の地・イタリアの大学生が二

○：洋野町のおおのキャンパスで二十四日開かれた「パールの伝統食材を学んだ。迎え入れたスローフード岩手の合砂哲夫会長は「証を手渡した同キャンパスの笑顔を広げた。全員に参加した。金賞に選ばれた。関心を持つ。族の交流が深まり何よりだ」と喜び、宿泊客について「ヒエとアワの利用が多い。今後は、グリーンツーリズム体験者に取って、これからは生産も泊まってもらえるようにPRしたい」と狙いを定める。

写真IIは、証を手渡した同キャンパスの宿泊施設「グリーンヒルおおの」の畑林忠志支配人は「家族の交流が深まり何よりだ」と喜び、宿泊客について「ヒエとアワの利用が多い。今後は、グリーンツーリズム体験者に取って、これからは生産も泊まってもらえるようにPRしたい」と狙いを定める。

関心を持つ。族の交流が深まり何よりだ」と喜び、宿泊客について「ヒエとアワの利用が多い。今後は、グリーンツーリズム体験者に取って、これからは生産も泊まってもらえるようにPRしたい」と狙いを定める。

関心を持つ。族の交流が深まり何よりだ」と喜び、宿泊客について「ヒエとアワの利用が多い。今後は、グリーンツーリズム体験者に取って、これからは生産も泊まってもらえるようにPRしたい」と狙いを定める。

関心を持つ。族の交流が深まり何よりだ」と喜び、宿泊客について「ヒエとアワの利用が多い。今後は、グリーンツーリズム体験者に取って、これからは生産も泊まってもらえるようにPRしたい」と狙いを定める。