

2020年8月21日 第3332回例会

於：メルキュールホテル横須賀『パリ』



- <点鐘・開会> 12:30 岡田 会長
<斉唱> 「手に手つないで」
<ゲスト紹介> *株式会社FOOD&風土代表/料理研究家 長谷川 りえ様
<ビジター紹介> *
<会長報告> *第1グループ三役会 報告
・本年度地区大会の開催方法について
*ロータリーの友事務所より
・新型コロナウイルスの影響に関するアンケートについて
<委員長報告> *インターアクト委員会 鈴木(㊦)委員長より第2回インター・ローターアクト
委員会報告
*ローターアクト委員会 角井委員長より第2回インター・ローターアクト委員会報告
*社会奉仕委員会 兼城委員長より豪雨による九州被害地への義援金に関する報告
(ZOOMにて)
<幹事報告> *ガバナー月信 No. 2
*横須賀ロータリークラブHPについて (URL: <http://www.yokosuka-rc.jp>)
*例会終了後第2回理事役員会開催
<出席報告> *出席委員会 小林(+)委員長より8月14日の出席報告

会員数	出席対象者数	出席数(ZOOM出席数)	欠席数	メークアップ数	出席率
115名	104名	79名(11名)	25名	1名	76.92%

<ニコニコ報告>

- ・三 役 (株)FOOD&風土代表 長谷川りえ様、本日の卓話よろしくお願ひいたします。
- ・木村、猿丸、梁井、畑、福西、濱田、鈴木(㊦)、高橋(㊦)、
杵淵、田邊、勝間、植田、江沢、前田、前川、齋藤(眞) 各会員
(株)FOOD&風土代表 長谷川りえ様、本日の卓話楽しみにしています。
三浦半島はイタリア半島・・・なるほど。
- ・曾我 会員 入会月祝いとして
- ・岡田、八巻、鈴木(㊦)、川出、小保内、小山(眞)、馬場、後藤、高橋(㊦)、吉田、
小山(眞)、鈴木(㊦)、加藤(眞)、立石、上林、濱田、若麻績、澤田、大竹、佐久間、
杵淵、渡邊、齋藤(眞)、北村、田邊、勝間、植田、波島、勝見、徳永、
小佐野、齋藤(眞)、平松、江沢、鈴木(㊦)、長尾、西村(眞)、齋藤(眞)、加藤(眞) 各会員
三浦学苑硬式野球部、快進撃応援しています。横浜高校に逆転勝利。優勝は夢じゃないよ。
- ・高橋(眞) 会員 明日、東海大相模と準決勝です。横須賀地区初の決勝を目指します。ちなみに軟式も今、
ベスト4に進んでいます！
- ・小平、田中、瀬戸、角井 各会員 藤井聡太7段2冠獲得おめでとうございます。
- ・齋藤(眞)、小林(+), 齋藤(眞) 各会員 全英オープンゴルフいよいよ開幕。洸子ははじめ、日本女子プロ上位目指して頑張り。
- ・濱田、小山(眞)、齋藤(眞) 各会員 マスクを頂いて。
- ・鈴木(㊦) 会員 写真をいただきました。

<卓話>

「食から広がる三浦半島の未来」

ご紹介頂きました長谷川りえと申します。株式会社FOOD&風土の代表を務めておりまして、料理研究家という活動もしておりますので、色々とお話をさせて頂こうかと思えます。

今日の題名ですが、「食から広がる三浦半島の未来」にさせて頂きました。まずは三浦半島の魅力について簡単にお話させて頂こうと思えます。皆様はこの土地で素晴らしいお仕事をして長くお住まいの方もいらっしゃると思うので今さら説明することもないかも知れませんが、ちょっとお耳を拝借いたします。

三浦半島はスイカ、ダイコン、キャベツなどの伝統野菜も有名ですが、最近は多彩な西洋野菜も作られるようになっていきます。神奈川ブランドと言いますと、キャベツ、ダイコン、カボチャ等の代表的なものがありますが、その品質を支えるためには農家さんの技術と経験が活かされています。時代のニーズに合った西洋野菜にも新たに取り組んでいますがやはり素晴らしい品質で、そういう素晴らしい品質を作れるということは今までの経験とか技術があって、それが三浦半島の生産物、野菜の素晴らしさを支えていると思っています。

例えば西洋野菜って何があるかと思うかも知れないのですが、西洋カボチャですとズッキーニが最近では良くスーパーなんかにも並びます。それからバターナッツ。写真の真ん中の細長いカボチャですね。これはアメリカとかヨーロッパではポタージュにしたりして結構ポピュラーなものです。あと、コリンキーといって小さいカボチャですが、サラダとか生食とかで食べています。次に西洋キャベツ。サボイキャベツはロールキャベツなんかに使われるような、煮込むとホロホロとした口当たりの優しいヨーロッパやイタリアでは有名なキャベツです。カーボロネロという黒キャベツ。聞いたことも見たこともないという方もいるかも知れないですが、最近こんなものもあります。これは三浦半島でカボチャとかキャベツとか、そういったものをしっかりと神奈川ブランドとして認めて頂けるように作れる農家さんがいるからこそ、上手に西洋カボチャや西洋キャベツなんかも作れる状態にあるのだと思っています。

ダイコンなんかはもちろんお手のもので、世界各国のダイコンを作られていて、紅芯ダイコン、紅くるり、黒ダイコン、西洋ダイコンなんかも結構作られており、実は直売所に行けばそれが入手できる状況になっています。全国でも東京・横浜でも人気の野菜なのですが、これらの生産量が三浦半島の中でも上がっておりまして、県内外の旅行者や飲食店のほか、もちろん地元の方が自分のためやお土産に三浦半島の野菜を買っているというのが現状になっています。

三浦半島とイタリア半島を重ねてみると、三浦半島はイタリア半島、南イタリアとほぼ一緒の緯度にあるのです。南イタリアのシチリアのあたりが大体重なっているのかなと思います。そのあたりではヨーロッパでも珍しくマグロ、タコなどを食しており、その中でもマグロを消費するのが南イタリアであったりします。これはヨーロッパ・アメリカでもツナという形で食べられますが、南イタリアの方では食卓でステーキという大きな切り身で食べる食文化があるのです。

三浦半島と言えば三崎のマグロ、タコなどがあつたりしますけれども、そんな中で「三浦半島はイタリア半島」という名前を皆さんお聞きになったことがあると嬉しいですしけれど…。まあ、そういうプロジェクトを立ち上げて、横須賀商工会議所では「三浦半島はイタリア半島」と書いてあるチラシを作製したり、三浦半島や横須賀の食材をテーマとして「横須賀ピッツァ・ブラックのコンテスト」というのを展開したりして頂きました。横須賀ピッツァ・ブラックというのを皆様お聞きになったことがあれば嬉しいのですが、



これは「三浦半島はイタリア半島」プロジェクトの中の一つのプロジェクトです。横須賀を代表する食べ物、ご当地メニューになればいいなと思って考えたものを横須賀商工会議所でコンテストを開いたという経緯が3年前にあります。そのような食の楽しみ方を横須賀では展開しています。今でもお店では「三浦半島はイタリア半島」「横須賀ピッツァ・ブラック」を置いてあるところもあるので、是非よろしかったら食べてみて下さい。

三浦半島とイタリア半島の食の共通点というのをちょっとご説明させて頂きたいのですが、実は和食とイタリア料理はユネスコ無形文化遺産に認められています。これはどういうことなのかと言うと、両方とも出汁文化があるということなのです。日本の和食というのは出汁、イタリア料理はトマトの旨味、これを出汁の代わりにしてよく使っています。あと刺身など魚の生食を好んで、私たちもお刺身として頂いたりしておりますが、南イタリアの方では生のお魚をカルパッチョにしたりとか、まあ素材を大切にされた食べ方というのが結構浸透している、魚介類を生で食べるのはなかなか全世界でもない文化だと思います。そして醤油とかです。醤油というと小麦・大豆とかそういったものを使いますが、魚醤とかそういうような食文化が日本にはあります。しょっつるとか鰯ベースのものを醬（ひしお）と言いまして、そういうものを日本全国で作っているということがありますが、イタリアにも魚醤のコラトゥーラとか、そういったものも使ったりする食文化もごございます。とにかく南イタリアと三浦半島というのは魚介類がとても豊富でそれを食文化の中でどんどん成長させており、そういうものがユネスコ無形文化遺産の中で評価されているのかなと思います。

三浦半島とイタリア半島の類似点ですが、三浦半島の形とイタリア半島の形が「そういえば似ているな」と思いませんか。イタリア半島はロングブーツというように表現されておりまして、私も「本当だ、ロングブーツだ」と思っておりましたが、三浦半島とイタリア半島が食の観点からすごく似ていると思った時に、「あれ、三浦半島って食だけじゃなくて形も似ているじゃないか」って思ったのですね。「三浦半島はイタリア半島」とは言っておりますが、形が似ているところから入る説明をして欲しいと皆さん言われ、実は食の観点から見て似ていて、後付けで形が似ているという部分があるのです。三浦半島はショートブーツと考えて頂けたら良いのではないのでしょうか。

三浦半島は右側が東京湾、そしてイタリア半島は右側がアドリア海という貿易港です。そして左の方には三浦半島は相模湾というすごく深い湾を持っており、イタリアの左側も深い地中海で、そういった部分で結構取れる魚なんかも似ています。マグロも食べる、青魚も食べる、そして深海に生息するお魚なんかもあるという環境が、この半島二つとも揃っております。イタリアにあるスカンピというアカザエビですが、そういうものもイタリア人が好んで食べる。私達もイタリア料理というとそういうものをありがたがって食べるのですが、三浦半島でもスカンピは穫れます。相模湾の相模アカザエビというのが穫れたりしているのです。そういう穫れるものを見て三浦半島とイタリア半島は穫れる食材がほぼ一緒ということに気が付いて頂けたら嬉しいなと思います。

「三浦半島はイタリア半島プロジェクト」というものを4年前から神奈川県の魅力最大化プロジェクトの一つとして取り上げて頂きまして、三浦半島の4市1町、鎌倉・逗子・葉山・横須賀・三浦の商工会議所の中で展開しております。その中の「三浦半島はイタリア半島プロジェクト」についてご説明いたしますと、(株)FOOD&風土代表の長谷川りえによって発案された三浦半島活性化のプロジェクトでありまして、三浦半島ではイタリア料理に使われる西洋野菜を栽培している農家が多く、漁獲の種類も似ており、さらに地形や気候もイタリア半島と類似点があります。三浦半島とイタリア半島の数多くの類似点に着目し、本企画を発案いたしました。2016年より、神奈川県の実業「三浦半島魅力最大化プロジェクト」の一貫としてスタートしました。イタリアのイメージを通じて、楽しみながら三浦半島の食の魅力を皆さんに知って頂くために三浦半島の飲食店や生産者と協力して地元食材を使ったプロジェクトメニューを展開しています。プロジェクト参加店では、三浦半島産食材とイタリア関連食材でプロジェクトメニューを自由なアイデアで考案し提供しています。今年の6月ですが、神奈川県議会でも議会討論で「三浦半島はイタリア半島」について言及しておりますので、これからも引き続き展開されると思っております。

「三浦半島はイタリア半島」をコンセプトにすれば、「観光と食で最高に楽しめる場所となる！」と言えます。「三浦半島はイタリア半島」というテーマ・ストーリーを、三浦半島を訪れる方に投げかけることで、色々な楽しみ方ができるということです。例えば先ほどお伝えしたような生産物。野菜はイタリア野菜や西洋野菜・伝統野菜がとても多くあります。魚介類も東京湾・相模湾・太平洋、こんな小さな半島が、この3つの全然形の違った海の魚が手に入る、食べられるという場所があります。そして、それらを使った6次産

業化の加工品なんかがあれば、それをお土産として三浦半島に来た方々が持って帰る。それが全国に広まって行くというような可能性があると思います。今お伝えした生産物を使えば店舗で色々な展開ができると思います。地元食材を使って新鮮で多種多品目で、まるで海外イタリアにいるような雰囲気があり、それで4市1町でプロジェクトフードを展開して、三浦半島全部の店を制覇したいなんていうきっかけにもなるかなと思います。

三浦半島にはやはり観光という素晴らしいテーマがあると思います。食だけでは観光は成立しないですが、三浦半島から見える風景には素晴らしいものがいっぱいあります。東京湾には貿易船が通る浦賀水道があったり、太平洋の方には三浦海岸や広々とした砂浜があってウィンドサーフィンなんかも楽しめたりする場所があり、そして相模湾の方に行けば富士山がどこからでも眺められ山と海が隣接するような風景があります。東京や近郊から来た方は素敵だなと思って何回も来て下さったりしておりますが、それは全て個人で来るようなものだったりいたします。食と風景と店舗で出されるようなメニューに魅力があれば、ツアーなんかがとても人気になると思います。今は京急さんでも色々買い物をするとか、マグロきっぷとかそういうものがありますけど、「三浦半島はイタリア半島」というテーマで三浦半島全部を上手く回る、色々なスポットをご紹介するというようなツアーなんかができれば、皆さん来る方がストーリー性を持って一回だけでなくまた来たいという、それぞれ皆さんが新しい発見をする機会が増えるのではないかなと思っています。消費者目線では三浦半島は改めて新鮮だ、新しい食材発見、最近作られるようになった西洋野菜とかですね。身近な場所が素敵に感じる機会となり、知られざる価値がとても多くなり、それをもっともっと知りたいというリピート率の向上、そして子供から大人まで楽しめる首都圏リゾート半島としての存在が、一番皆さんの身近にあるリゾート半島というイメージを植え込んで行くというのが、三浦半島そして横須賀の発展につながるのではないかなと思っています。まずは「三浦半島はイタリア半島」「えっ何？」というような興味を持ってもらうテーマや名前がきっかけになり、知れば他の魅力も発見できるという仕掛けにして行きたいと思います。イタリアに来たつもりではなく、イタリアに重ねてみれば魅力が実はとてもいっぱいあり、今あるものをさらに知ってもらえる機会になるというものにしたいと思っています。まあ、「なるほど『三浦半島はイタリア半島』そういうことか」、そしてストーリーがあって深掘りしたくなるものになって行けば良いかなと思っています。

これは私が発見した訳ではなく横須賀に住んでいる知り合いの人が「前から思っていた、そういう風に考えていた」という風景なのですが、「馬堀はナポリ」っていうと「えっ？」と思うかも知れません。私もそれを聞いて「えっ、そんなものもあるのだ」と。実は秋谷の風景がアマルフィーに似ている、家が急な斜面にいっぱい建っていて、そしてその下に海がある。それがなんかアマルフィーや南イタリアの風景に似ているなということを見つけていたのですが、横須賀に住んでいる方が「馬堀はナポリだ」って言うのですね。「えっ、どこが？」と思ったのですが実際にその方が写真を並べて下さいまして、どっちがナポリでどっちが馬堀かわかりますか？ 向こうの方に富士山が見えますよね。湾の向こうに富士山が見える。向こうに有名なイタリアの山があって手前に栈橋がある。世界中の人が愛されているナポリのような風景がそこに広がっているのですね、馬堀に。このような視点が新しい発見と三浦半島横須賀のエリアを紹介する機会になったらいいかなと思っています。

そして観光と食は切っても切り離せないということで、私は葉山マリーナで三浦半島の食をテーマにヨットをお持ちの方々を呼んでパーティーという企画をやったのですが、とにかく葉山にクルーザーやヨットをお持ちの方は地元の方でない場合が多いです。東京とか横浜とか他のもっと違う場所にいらっしゃる方でここに来て海を感じたい、海を楽しみたいという方々を対象にパーティーをいたしました。その時に生産物、三浦半島の食材を上手に扱っていらっしゃる方とコラボで食べ物を提供させて頂き、そして三浦半島で穫れるレモンをカクテルにしたりして、こういった形でパーティーなんかをしました。「スローライフ in 葉山」というテーマでやったのですが、こういうちょっとおしゃれな感覚で素敵な三浦半島、素敵な三浦ペニンシユラみたいな、ちょっと気取った感じというのがここは実はできると思います。横須賀というのは、軍港の街であるとか、ハンバーガーとかカレーとか、もちろん皆それが嬉しくて来て下さっていますが、こういった違う側面もあるというのも、違う客層・ターゲットというのが必ずありますから、そういった方々に「三浦半島はイタリア半島」というテーマでも打ち出して行ければ素晴らしい楽しみ方がいっぱいある場所だなんて思って頂けると思います。

今そうはいつでもコロナ禍です。行きたいところも行けず、外に行くこともなかなかできず、公共機関やバス・飛行機も乗れず、そのような状態で今「三浦半島に来て下さい」なんて大手を振って言えない状況であります。つい最近まで緊急事態宣言がありました。私達は本当にしっかりと自粛して過ごして参りましたが、その中でやはり買い物をどうしようとか、食べる物をどうしよう、毎日家において、(料理を) 作るのが大変だとか、子供を置いて自分はやっぱり働きに行かなくてはいけないけれど帰って来た時に大変だということで、「肉食」、家の中で食べるということが随分テーマになりました。飲食店さんも随分困った中ですが、テイクアウトとかデリバリーとかそういうものにももの凄く力を入れてそこで何とか生き残って行こうという形になりました。今でもやはり以前のようにには戻っていないと聞いています。その中で私が思ったのは「地産地消」。地元の物を地元の人が食べるということの本当の意味と価値というものを改めて考えなければいけない、考える機会を与えられたような気がしています。

三浦半島の食材というのは私たちの身近にあって買いに行ったりすることができますが、県外からの方々も実は三浦半島の食材をまとめ買いに来るとということが発生いたしました。選択の範囲が私達の中で色々狭まった時に初めて気付く地元食材の価値であると思います。

今こそ地産地消の意味を考えて「地産地消ってわかっている、知っているよ」という単純な理解からの脱却をするべきだと思います。それは今回のコロナの中でテイクアウトやデリバリーの主食や主菜を食べておりましたが、やっぱりそういうものって揚げ物やごはんとかパンとかパスタとか、要はそういうガツンとお腹に溜まるものを毎日食べている。でもそれが毎日続いたりすると、ああ体に負担がかかるなと思って自分でレタスとトマトときゅうりを冷蔵庫から出してサラダを食べたりしていたかも知れません。でもやっぱりその程度だと偏った栄養と野菜不足になり体調不良または気力がどんどんなくなって行きます。それは延いては市民の活力が低くなり潜在的に心身的に不健康な状況になるという不安がどんどん広がっていたと思います。それは今も変わらないと思っています。

食材の持つ魅力ということで、三浦半島の食材を三浦半島・横須賀の人が食べる、横須賀のものを横須賀の人が食べるということは、免疫力を高める効果があります。鮮度に加え、そこで育ったものを自分の体に取り入れることでそこに合った身体になるということをよく考えて取って欲しいと思っています。暑い時期には暑い時期に獲れたものを、暑い場所では暑い場所で獲れたものを食べるということは、体調をそこに合わせてくれる身体になるのを食べ物が助けてくれる、それによって免疫力が高まるということです。

三浦半島の野菜と海産物というのは飲食店とかで結構使いますけれども、なかなか自分のところでは買う機会が少ないかも知れません。外から見るととても評価が高く、「三浦半島の」とか「三崎の」とか「横須賀のどこそこの魚だ」と言う結構価値が高く、そういうことを皆さん知っていると思うのですが、なるべくスーパーとか鮮魚店とかで、自分の地元のを地元で調達するというのが自分の身体の体調を整えそして活力が増すということを感じて頂けたらと思います。

結局地産地消とはどういうことなのかと言いますと、端的に言いますと自らの健康と豊かな食生活を勝ち取る事が出来る、それが地産地消であります。生産物の価値を理解して購入し食べることが地域の魅力を支えているという自覚も持って頂けるといいなと思っています。

そんな中で私は「三浦半島はイタリア半島プロジェクト」と横須賀市がやっている「よこすか野菜」を今推していますけれども、コラボ企画で横須賀パワーサラダというものを飲食店のデリバリーもしくはテイクアウトメニューで展開いたしました。これは完全なる地産地消で横須賀の食材、横須賀の野菜を7種類使って、ナッツやドライフルーツ、そういったものを一緒に加えることでミネラルやビタミンと一緒に摂れるよ、だから三浦半島や横須賀とかの飲食店で買ってきたデリバリーメニューやテイクアウトのものとの横須賀パワーサラダと一緒に食べることで、あなたの今日の明日の健康が守られますよというような提案をして今もお店で販売しています。ぜひ機会があったら皆さんも買って下さい。

三浦半島の食材、横須賀の「よこすか野菜」、そういったものを地元の人が買いに行ってもなかなかないとか、三浦半島外の方も欲しいという場合に、もっともっと知って欲しい、もっともっと食べて欲しい。飲食店卸の農家さんというのは実はコロナの始め頃、売上げが8割減となっております。そこで宅配BOXで今結構有名な「食べチョク」とかまでは規模を大きくできないのですが、私のアイデアで新しいチャレンジをいたしました。これはただお宅に届ける、クール便で届けるとかではなくて、今ある配送ルートを持つ牛乳屋さんと一緒にコラボをして、牛乳BOXの中に入るお野菜を少量多品目で宅配するというものです。

段ボールも使わずコストも低くて済むというような、地元食材を色々な方々に手軽に届けられるようなシステムを考えてそこで展開しております。

三浦半島の食の魅力があるからこそコロナ禍でも新しいアイデアが生まれて、その後も継続可能な更なる広がりを持てる企画というのが考えられると思います。食から広がる三浦半島の可能性というのは、実はこのコロナのことがきっかけで、以前私たちが考えていたよりも、もっともっと大きい可能性があると思います。是非、三浦半島の食材の素晴らしさというものを三浦半島の活性化に活かして、「三浦半島はイタリア半島」とか横須賀パワーサラダとか新しい発想が生まれてくることがありますので、これからも皆さんと一緒に考えていければ嬉しいなと思います。

今日はどうもありがとうございました。



<閉会・点鐘> 13:30 岡田 会長

週報担当 田中 賢一