



国産食材の「おいしさのヒミツ」を発見する 親子体験ツアーを実施しました！

三浦半島のおいしい食材 ヒミツ探検隊 ～海の恵みが大地を潤す～

国産農林水産物の消費拡大を推進するフード・アクション・ニッポン推進本部事務局では、旬の国産食材を買ったり、食べたり、学んだり等、皆さんの身の回りで「国産農林水産物との様々な接点を作る・増やす」取組のひとつとして、首都圏から近い場所でありながら自然が豊かで、魚介類や野菜の宝庫である三浦半島を舞台に、国産食材の「おいしさのヒミツ」を発見する親子体験ツアー『三浦半島おいしい食材 ヒミツ探検隊 ～海の恵みが大地を潤す～』を8月20日(木)に開催しました。17名の小学生とその保護者、総勢32名の参加者とともに、マグロ問屋を訪れて三浦ブランドマグロのおいしさのヒミツを知る、農園での収穫体験を通して三浦野菜のおいしさのヒミツを知る、そしてマグロや野菜を使ったツナサンドをつくるという3つのミッションに挑戦しながら、国産食材の魅力を再発見する1日となりました。



三浦半島へ向かうバスの中では、フード・アクション・ニッポン アンバサダーの小谷あゆみさんが登場。ミッションに先立ち、食料自給率についてわかりやすく説明しながらクイズを出題しました。子どもたちは積極的に手を上げて答えていました。正解率も高く、しっかり予習してから参加してくれたようでした。

Mission 1 三浦ブランドマグロのおいしさのヒミツを知る

まぐろ問屋三崎恵水産にて、三浦ブランドマグロのおいしさのヒミツを探るのが一つ目のミッションです。恵水産は三崎港で水揚げされたマグロを大量に仕入れて加工し、全国へ配送しています。案内をしてくれた岩元正章(イワモトマサアキ)さんによると「三崎港に水揚げされるマグロは、本マグロ、メバチマグロ、キハダマグロ、ビンチョウマグロなどさまざまな種類があります。仕入れたマグロは、おいしさと鮮度を保つためにマイナス60℃の超低温冷凍庫で保管します。これは南極と同じくらいの温度なんですよ。獲れたての鮮度のまま、1年は劣化しません」とのこと。おいしさのヒミツはここにありました。

実際に、マイナス60℃の世界を体感します。冷蔵庫に入った瞬間、あまりの寒さに保護者に抱きついてしまう子どもも。「顔が痛かった」「咳が出た」「息苦しかった」「鼻毛が凍った」など、体験したことのない寒さに子どもたちは大興奮でした。



次に、マグロの加工場を見学。巨大なマグロが次々と運ばれ、凍ったまま電気のこぎり解体されていきます。手早く加工するのも、鮮度を保つため。その勢いとスピードは圧巻で、子どもたちは食い入るように見つめていました。

見学を終えた子どもたちは「マグロの大きさにびっくりした」「電気のこぎりが、手を切りそうで怖かった」「大きなマグロをどんどん切っていく姿がカッコよかった」と目を輝かせていました。



Mission 2 収穫体験を通して三浦野菜のおいしさのヒミツを知る

続いて川島農園での収穫体験を通して、三浦野菜のおいしさのヒミツを探るのが二つ目のミッションです。ここ川島農園は、江戸時代から200年以上 露地栽培で野菜をつくり続け、健康を追求するため土づくりにこだわっているそうです。また、先に訪れたまぐろ問屋三崎恵水産と連携して、マグロを肥料に活用した野菜づくりに取り組んでいます。川島義徳（かわしまよし のり）さんが実物を見せながら説明してくれました。

「乾燥させたマグロの切りくずは、専用の機械でペレットという粒のような状態にしてから、肥料として使っています。マグロも無駄にしないし、野菜はうまく育つし、いいことづくめですね。今日皆さんが収穫するナスやピーマンにも、マグロの肥料が使われていますよ」
海の恵みが肥料となり、よい土をつくり、野菜を育てていく。ここに、おいしさのヒミツがありました。



収穫体験の前に、おいしいナスの見分け方を教えてもらいました。

「ナスは大きくて色が濃くてつやがあるもののがいいですね。ヘタにとげがあるのは新鮮な証拠なのですが、採るときには気をつけて、必ずハサミで切ってください」

あっという間に、皮がつやつやピカピカしたナスで袋がいっぱいになりました。



ピーマン畑でも、川島さんのレクチャーが。

「ピーマンは大きくて緑色の濃いもの、とくにヘタが六角形になっているのがおいしいですよ。それから、ピーマンは栄養価が高い分、虫もつきやすいんです。ヘタが黄色くなっていると虫が中に入っているかもしれないけれど、驚かないでくださいね。無農薬の証拠ですから。それから、ピーマンを採ったら、少しかじってみてください。採れたてのおいしさが分かりますよ」

さっそく、あちこちから「甘〜い!」という声が聞こえてきました。採れたての新鮮なピーマンは糖度が高く、時間が経つにつれ、糖度が低くなって苦みが出てくるそう。子どもたちは採れたてならではのおいしさを実感したようです。

Mission 3 三浦のマグロと野菜を使ったツナサンドづくりに挑戦

三浦のマグロと野菜のおいしさのヒミツを発見したあとは、おいしく食べる工夫を学びます。城ヶ島 遊ヶ崎リゾートのレストランをお借りして、まぐろ問屋三崎恵水産の直伝“マグロツナ”と三浦野菜を使った、ツナサンドづくりに挑戦するのが三つ目のミッションです。

ぶつ切りにして一晩塩漬けにしたピンチョウマグロと、オリーブオイル、ニンニク、粒こしょう、ローリエ、ローズマリー、タイム、鷹の爪がテーブルごとに用意されていて、それを厚手のビニール袋に入れ、スパイスがなじむようにしっかりとみ込みます。後は加熱して冷蔵庫で3日ほど寝かせるとマグロツナの完成ですが、今日の体験は、あらかじめ準備してもらったマグロツナを使ってサンドイッチをつくります。



9種類の野菜が並ぶサラダバーで自由に野菜を取り、ツナと一緒に三浦半島で栽培している小麦を使ったパンにはさんで出来上がり！「マグロおいし〜い！」と大人も子どもも大絶賛で、笑顔でサンドイッチをほおぼっていました。

ツナの他にも、自分たちでスパイスをもみ込んだ生のマグロ、スタッフが焼いてくれたマグロのバーベキューなど、さまざまな食べ方でマグロを味わいました。「ツナが缶詰よりもおいしい」「生がいちばん好き」「バーベキューのマグロがお肉みたいでおいしかった！」と、子どもたちの好みはさまざま。ひとつの食材をいろいろな方法で調理すると、食べ方もおいしさも広がることを発見することができました。



野菜のワークショップ 1日に必要な野菜の摂取量を考える

おなかも満たされたところで、地元に住み、地域の食材に精通するシニア野菜ソムリエの石川アミさんと新海嘉子（シンガイヨシコ）さんによる、野菜のワークショップのスタートです。ツナサンドづくりの中で、サラダバーでお皿に取った野菜の重さを各自、測ってもらいました。それをもとに、1日に必要な野菜の摂取量を考えました。

「小学生の皆さんは、1日にどれくらい食べればいいと思いますか？生野菜の場合、目安は両手のひらを合わせて広げ、そこにのせた量の3つ分です。280〜300gなのですが、測ってみてどうでしたか？」

と石川さんが問いかけると「150gだからぜんぜん足りない〜」や「360gも食べた！」などの声があがりました。実際に測ってみることで、食べる量についての意識が高まったようです。



川島農園で収穫したナスとピーマンのおいしい食べ方についても、新貝さんが教えてくれました。

「今日、明日がいちばんおいしくて栄養価も高いので、早めに食べましょう。ナスはなるべく切り口をつくらないで調理するとおいしさが逃げません。ピーマンは、手でちぎって調理すると、味がしみ込みやすくなります。苦みが苦手な場合は、輪切りではなく縦切りにすると繊維を壊さないのので、苦みが少なく食べやすくなりますよ」

体験ツアーの最後は、三浦港産直センター『うらり』へ立ち寄り、今日1日で見えてきたマグロや野菜がどのように店頭に並び、どのように売られているのかを見学しました。

すべてのプログラムを終えて、子どもたちは「マイナス60℃がすごく寒くて驚いた」「冷凍マグロを切るところがすごかった！」「ピーマンをかじったら甘かった」「パプリカが食べられるようになった」など、感じたことや発見したことを発表してくれました。三浦半島の生産者の方々とふれあい、おいしさを追求する真摯な姿勢やこだわりを知ること、国産食材のおいしさや魅力を再発見することができたようです。

Webマガジンで「親子体験ツアー」を読む ⇒ <http://tabeyo-kokusan.jp/tabi-iku1509/>

次回 ヒミツ探検隊のご案内

今回は、八ヶ岳を舞台に、日本ならではのものづくりの物語に触れ、「米」の魅力を再発見しにでかけます。ぜひご参加ください！

- プログラムタイトル：フード・アクション・ニッポン！八ヶ岳でおいしいお米のヒミツ探検隊
- 開催日程：2015年11月1日（日）
- 応募期間：2015年10月2日（金）～10月25日（日）を予定
- ホームページ： <http://tabi-iku.jtbawt.com/>
- お申し込み・お問い合わせ先：株式会社 JTB コーポレートセールス 企画開発局 旅いく事務局
TEL：03-5909-8878