



復興・再生へむけて

## 牡蠣漁再生を通じて故郷の復興を目指す 宮城牡蠣料理欧州巡回 レクチャー・デモンストレーション

日本三景のひとつ、松島湾内に点在する浦戸諸島は牡蠣の一大養殖地として知られています。しかし東日本大震災で大津波に襲われ、翌2012年にはさらに猛暑の影響もあり牡蠣の7割が死滅するという苦難が続きました。再生に向けての模索が続くなか、牡蠣を通じて三陸地方の魅力と復興への取り組みを海外に伝えるプロジェクトが始まりました。

2013年2月、塩竈市浦戸諸島の牡蠣養殖生産者や料理研究家等5名が、パリ(フランス)、ワルシャワ(ポーランド)、ドルトムント(ドイツ)の3都市で、牡蠣を使った郷土料理を紹介するワークショップや講演、デモンストレーションを実施しました。宮城県とヨーロッパのあいだには牡蠣を巡る長い交流の歴史があります。1960年代、フランスで養殖されていた牡蠣に病気が広がり壊滅的な危機に瀕した際、世界各国から種牡蠣が空輸されました。そのなかで宮城県の種牡蠣だけがフランスの試験場での検査に適合し、フランスの牡蠣養殖の危機を救ったの

です。宮城県の真牡蠣はその後フランスからヨーロッパへと広がります。東日本大震災の被災の後、今度は「フランスお返しプロジェクト」として、フランスが東北の牡蠣養殖関係者へ資材提供等の支援を行いました。このヨーロッパ3都市での催しでは、宮城県産の真牡蠣の歴史、養殖方法、震災後の現状、日本での牡蠣の剥き方、販売方法の解説と同時に、調理のデモンストレーションやワークショップも行われ、牡蠣を使ったさまざまな郷土料理が地元塩竈の地酒とともに振る舞われました。牡蠣を生でしか食べないフランス、牡蠣をほとんど食べる習慣のないドイツやポーランドと、食文化のまったく異なる国々にでも紹介した料理は大好評のうちに受け入れられました。帰国したメンバーから話を聞いた浦戸諸島の牡蠣生産関係者の間では「今後も牡蠣を通じた交流を続けよう」という声が挙がっています。牡蠣の魅力とあわせ、牡蠣漁再生へ邁進する被災地の現在の姿を伝える催しとなりました。

レクチャー・デモンストレーション	パリ[フランス]	2013年2月9日	国際交流基金 パリ日本文化会館	来場者数：66名
	ワルシャワ [ポーランド]	2013年2月12日	ワルシャワ料理学校	来場者数：150名
	ドルトムント [ドイツ]	2013年2月15日	ドルトムント市立 職業訓練校	来場者数：121名



【上】パリでレクチャーを行うプロジェクトのメンバー。(左から)手島、内海公男、内海幸子、渡邊、萩平の各氏◎ 【前頁】ドルトムントで行われた牡蠣剥きの実演 写真提供：在デュッセルドルフ日本総領事館

手島麻記子[レクチャー]  
食文化研究家、「しおがま浦戸の牡蠣を世界へ！」実行委員会代表

内海公男[牡蠣剥き実演および牡蠣調理]  
牡蠣養殖生産家、宮城県塩竈市浦戸桂島地区カキ部会部長

渡邊せつ[牡蠣郷土料理レシピ作成および実演]  
料理教室主宰

萩平和嘉子[ずんだ餅レシピ作成および実演]  
フード&テーブルコーディネーター

内海幸子[塩竈市浦戸諸島食文化情報集約および牡蠣調理]  
宮城県漁業協同組合・塩竈市浦戸支所係長

協力 しおがま浦戸の牡蠣を世界へ！実行委員会、宮城県、塩竈市、宮城県漁業協同組合塩竈市浦戸支所、塩竈市浦戸桂島地区女性部、株式会社佐浦、亀兵商店、日本酒と楽しむイタリアンの会



試食メニューは「牡蠣の佃煮」、「牡蠣の田楽味噌焼き」、「牡蠣ごはん」、「揚げかまぼこ」、「ずんだもち」、「浦霞純米酒」も提供された



この催しではヨーロッパ産の牡蠣を使用して調理を行った。写真はドルトムントの会場で使用されたフランス・マレンヌ産の牡蠣◎



パリの会場で牡蠣料理を試食する参加者◎ この項◎の写真提供：手島麻記子



パリの会場で参加者を交えて、ずんだもちの白玉団子づくり

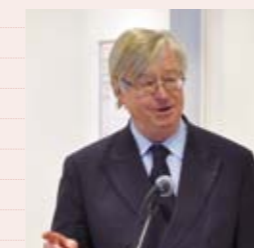


ワークショップのメニューは、「牡蠣ごはん」(左上)、「牡蠣の田楽味噌焼き」(右上)、「ずんだもち」(下)

### 各会場で

#### パリでは……

仏日友好議員連盟会長のディディエ・カンタン氏は牡蠣生産地でもあるフランス西部のロワイヤン市の市長で、東日本大震災後の日本への支援に関わっている中心人物。催しに来賓として出席したカンタン氏はあいさつのなかで、牡蠣を通じた日仏交流の長い歴史に触れた。



【パリの参加者からのコメント】日仏の牡蠣を通じた交流、震災復興に対する地元の人達の姿が感動的だ

#### ワルシャワでは……

ワークショップには現地の有名シェフや寿司職人も参加。ポーランドの著名な料理評論家マチェイ・ノヴァック氏が牡蠣の魅力ポーランド全国向けテレビ番組で紹介。



【Life and More誌ネット版】「初めて体験した日本食と牡蠣、ともに大変美味で、ポーランドに普及する価値がある」と催しを紹介

#### ドルトムントでは……

会場には「生まれて初めて牡蠣を食べた」という参加者もいた。会場の机には復興へのエールとして、宮城県旗と地図、折り鶴が用意されていた。



【ルール地方の「Ruhr Nachrichten」紙】「 Grillされた牡蠣—日本の料理専門家が洗練された繊細な牡蠣の料理を提供」の見出しで催しを紹介