

FOODEX JAPAN 2023 国際食品・飲料展セミナーの概要

■ テーマ 「新時代の地産地消とは!？」～官民で取り組むこれからの地産地消～

■ 日時 2023年3月10日(金) 14:00～14:50

■ 場所 東京ビックサイト
FOODEX JAPAN 2023 サイト内特設ステージ

■ 概要

【はじめに、自己紹介】

(貫田シェフ)



皆さん、こんにちは。札幌から来ました元シェフの貫田桂一と申します。今日、同席してもらうのは、北海道副知事の土屋さんです。

(土屋副知事)



皆さん、こんにちは。北海道庁で食を担当している副知事の土屋俊亮と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

(貫田シェフ)

本日はお忙しい中、ようこそお集まりいただきました。今日は「新時代の地産地消とは」～官民で取り組むこれからの地産地消～というテーマで北海道副知事土屋さんとトークを進めていきます。SDGsへの高まりで地産地消という言葉がかなり注目されてきています。私は、北海道の各地の素晴らしい食材を見に行き、その食材を活かして料理を開発してきました。また、地域の食のブランド化に取り組んできました。そういったところで、北海道庁と様々な連携してきました。今日はその一部を御紹介しながら、これからの地産地消の未来、北海道の食材のすばらしさを、副知事と語り合いながら話を進めていきたいと思っております。それでは自己紹介、まず私からさせていただきます。お手持ちの資料に簡単な概略が書いてありますが、参考にしてください。



私は、札幌市在住で1960年生まれ62歳、千歳市育ちです。大阪市の調理師学校を卒業後、1980年から、札幌のホテルやレストランで修行してきました。1992年32歳でホテルクラビー札幌の料理長をしておりましたが、2007年47歳の時に早期退職し、個人事務所貫田ロフィソドを設立し、代表そしてフードディレクターとして、北海道を中心に国内外で講演、食の指導、商品開発の助言などを行っています。地元のテレビ局に人気番組に15年出演、視聴率も20%超えだったようです。北海道から、地域振興、食育、防災教育、女性活躍応援などの分野で委嘱を受けています。農林水産省からは地産地消の仕事人として委嘱を受けています。古い話になりますが、97年から3年間、39歳から42歳まで日経レストランメニューグランプリというプロ向けのコンクールで、審査員もしていました。審査員の仲間には、「キハチ」の熊谷シェフや石鍋シェフもいました。それでは次に、土屋副知事、自己紹介をお願いします。

(土屋副知事)

私は1980年に北海道庁に入り、農業関係の仕事をしてきました。携わった仕事の中でお米の担当を長くしてきましたが、かつての北海道のお米は、あまり美味しくない、まずくて、猫跨ぎ米と言われていた時代もありました。そこで北海道で美味しい米を作っていこうということで、品種改良や土地基盤整備、農家の人たちとどうすれば美味しい米ができるのか研鑽してきました。そのためにはあまり肥料、特に窒素肥料をあげないで生育させるために、全道的に食味分析計を導入し、食味分析に基づいて作付けの手法を変えていった結果、今では北海道では「ゆめぴりか」を先頭に非常に大きな米の地帯になってきたということは、米の担当として非常に喜ばしいことです。今、食の担当の副知事ということですが、北海道ではワイナリーが55まで増えてきました。全国の中でも醸造用のブドウの作付面積が一番です。また、日本酒の酒蔵も増えてきて、さらにウイスキー、クラフトビール、クラフトジンなどアルコールを作る人たちが世界から参入するようになってきました。このことが北海道の素晴らしい食をもっと素晴らしくしていく。このような仕事をしています。貫田シェフとの関わりの中では、北海道は食材としては素晴らしいものがありますが、貫田シェフのゴッドハンドにかかると、食材が素晴らしい料理になる。シェフとは20年以上お付き合いさせていただいております。今日はよろしくをお願いします。

(貫田シェフ)

副知事は北海道庁を一度退職され、銀行にお勤めになったのですね。

(土屋シェフ)

北海道庁を退職して、地元の金融機関に勤め、食あるいは農業の現場を回り、生産者の方々、関連事業者の方々のお悩み相談に対してお答えをしてきた仕事をしてきました。その経験が今の仕事に大変役に立っています。

(貫田シェフ)

銀行に2年間勤めた後、副知事に就任されたのですね。

(土屋副知事)

副知事4年目になります。

【北海道の地産地消】

(貫田シェフ)

それでは、北海道の地産地消についてお話をしていきます。一つ目は、北海道の新幹線弁当。2016年に貫田シェフと北海道庁がコラボして作った駅弁です。2016年北海道新幹線の開業時に合

わせて作ったものです。道庁農政部から私に依頼があり、何か盛り上げることができないかという相談を受けまして、私がレシピを提供して、弁当を作ることになりました。その時に、駅弁の名称「道南☆旅グルメ弁当」ですが、当時農政部長だった土屋さんに命名していただきました。土屋さんは名付け親ということになります。これ副知事、美味しかったですよね。

(土屋副知事)

北海道は美味しい素材がたくさんありますけど、これは道南と言うことで、2016年に東京から新幹線が新函館北斗まで開通しました。函館を中心とする北海道南部は、お米も美味しいですし、海のもの、山のもの、果物、デザートもある。この美味しい素材を貫田シェフの匠の技で何とか、美味しいお弁当にしていっていただきたい、食材の玉手箱のようなお弁当を作っていっていただきたいということでお願いしました。それが「道南☆旅グルメ弁当」で、素晴らしいものができたと思っております。

(貫田シェフ)

実は、マスが九つあって、12品のレシピを作りました。12品のレシピを作るのは、正直大変でした。2016年の3月から5月の3か月間で合計1万食超え、札幌駅の大ヒットとなりました。1個980円で、売り上げが1千万円近くになり、これは材料費が三分の一位ですので、北海道の生産者、ざっと12社に3か月で30万円くらいの材料費を駅弁でお支払いしたことになります。

(土屋副知事)

これは駅弁ですけど、私たちも会議をやるときに、会議用のお弁当としても注文したりした。食べた方からは、非常に色とりどりで食べるのが楽しい。しかも税込みで980円。非常に値頃感もあり、大変評判が良かった記憶があります。

(貫田シェフ)

うれしいです。実は、道庁からレシピ提示してほしいということだった。駅弁の売り上げの一部を謝礼でいただき嬉しかった。私はこのようなレシピを作るときに、1人分でも100人分でも、塩分や醤油の配合を比率で、塩分濃度を全体の0.75%、ないしは1.0%としているが、同様に駅弁屋さんにも指導ができました。自慢話になりますが、シェフの腕によるものもあるかもしれません。

(土屋副知事)

本当に、この弁当は、見て美味しいし、食べて美味しい、そして健康にもつながる。またこうした仕事が一緒できればと思います。

(貫田シェフ)

この駅弁は、貫田シェフと道庁のコラボと言うことで、面白い取組でありました。当時の副知事が記者発表会を開いていただきましたが、事前に申し込みをした記者たちはこの弁当を試食することができたので、マスコミ関係者が多数来ていただき、ただで宣伝していただきました。また2次元バーコード、QRコードを読み込むと、道庁のホームページに飛び、その食材の内容、例えば生産者がどこの町の原材料が何で、山漬けを使った何とかなの料理という情報を出したのは、たしか全国初の取組だったと記憶しています。大変だったが面白い取組でした。鮭料理もありましたが、これは北海道の認証制度の登録を受けたサケ魚醬で下味をつけて焼いたもの。八雲町から提供してもらった塩味の濃い山漬けをほぐして載せたりしました。副知事に(道の)食品制度を紹介してもらうことになります。この中(お弁当)にも、認証制度に認証されたものも入っており、とても人気でした。

【食品表示制度について】

(貫田シェフ)

次は食品制度について説明していきます。道産食品登録制度について、副知事御説明してくれますか。

(土屋副知事)

北海道ではいろいろな食品が作られています。北海道で生産された原材料を使用して、道内で製造加工されたものを、北海道産の原料を使っているということで、道産食品を登録するという制度があります。現在、360程度の商品が登録されており、この制度の認証マークが付いていると、北海道産の原料で、北海道内で製造されている、いわば北海道内でしっかり作られていることがわかる制度です。

(貫田シェフ)

この会場にも、このマークが付いたものが多数出ていました。次に行きます。道産食品独自認証制度「きらりっぷ」を御説明してください。

(土屋副知事)

北海道の豊かな自然環境や高い技術力を活かして生産されるもの、例えばラーメンやチーズ、味噌、醤油など分野別に、優れた製造工程も含めて検証して認証する制度です。この北海道のマークの下は「舌」を意味するが、「きらりっぷ」という制度を持っています。現在、多くの食材が認証されていますが、北海道の優れた食材を認証している。

(貫田シェフ)

次に北のハイグレード食品を御説明願います。

(土屋副知事)

北海道の加工品は非常に人気が高く、全国各地の百貨店の北海道物産展でも非常に大きな人気がある。その商品の中でもハイグレードなものを、一流のシェフやカリスマバイヤーの方々など、食の第一人者、食のサポーターに、実際に食べていただいて、デザインを見ていただき、その選考を経て、北海道の素晴らしい食品のうち、さらにハイグレードなもの、トップランナーを選んでいただいています。現在、204品目が選定されており、加工品としてワインやお酒を含めて、多種多様な商品が整っており、ふるさと納税や全国の物産展などの催事でも皆さんにお目見えする機会が多いと思います。

(貫田シェフ)

加工業者や飲食店の方が、これを目指して、かなり努力されている。

(土屋副知事)

毎年、100を超える応募があるが、この中から実際に選定されるのは五分の一程度で狭き門になっている。

(貫田シェフ)

副知事、手元には資料がないようですけど、資料を読まないで発表されているのですね。

(土屋副知事)

食の担当副知事ですから、全部頭の中に入っております。

(貫田シェフ)

素晴らしい。客席にいたら拍手するところです。このように北海道には食に関して3つの認証制度があります。これは後で説明があると思うのですが、どさんこプラザ、首都圏などにある直営店でも、シールが貼られて商品が取り扱われていますね。

(土屋副知事)

東京の交通会館、羽田空港などに直営のアンテナショップ「どさんこプラザ」を設けております。そこでは道産食品扱っておりますので、是非御興味のある方は、お越しください。

【ポスターコンテストについて】

(貫田シェフ)

次は、ポスターコンテストです。年末に面白い地産地消の取組をされましたね。普通は、食べものだったりするのですが、ポスターに着目するのは珍しいと思います。

(土屋副知事)

北海道のものは非常に人気が高いのですが、北海道に住む地元の方が、地元でとれた美味しいものをどんどん食べていただいて、健康になっていただこうと考えている。特に今回は若い人たちにポスターコンテストを募集しました。ここにある「地賛地賞」は、逆さに読むと、地物を賞賛するという意味です。今回最優秀賞を取られたのは、札幌大谷大学の我妻さんという女子学生でしたが、私ども北海道のものが素晴らしい、野菜も私もこの土で育ちましたという（キャッチフレーズ）でグランプリを取られた。非常に多くの若者から応募があったのはうれしく思いました。

(貫田シェフ)

たくさんの応募の中から、この筆文字のような手書きの「地賛地賞」をあえて選考されたのは、素晴らしいと思いました。

(土屋副知事)

こうしたポスターは、地産地消の運動に賛同される方に、一定のお約束はあるが、無償でこのデザインを使っていただくようにしています。

【新商品のコロッケ】

(土屋副知事)

コロッケですね。

(貫田シェフ)

これは北海道のコープさっぽろという生協で、17年前からコロッケがロングヒットしていますが、今年の新作を考えているところです。このホワイトソースについて、普通はクリームコロッケと言うが、それには定義があって、何パーセント以上乳脂肪が含まれないと認められない。今回は、あえて乳脂肪を下げて作ったところ、ひき肉、玉ねぎ、コーンも美味しくなりました。これまではクリームやバターを入れて作っていましたが、低脂肪系にしたら結構美味しくできました。これは乳製品が苦手な方にも、食べてもらいやすいホワイトソースのコロッケとするため、乳脂肪はかなり低く抑えております。乳製品が苦手な方も食べられ、肉の旨味が凝縮されたコロッケになり

ました。乳製品が苦手な方が一定いるのも事実なので、その観点で作ったのは全国的には初めてではないかと思っております。

(土屋副知事)

北海道は全国の中で6割近い牛乳を生産している。牛乳は飲むだけではなく、チーズやコロッケのように食べることで消費いただくことになる。コロナの影響もあり、酪農家の皆さんが搾った牛乳の売り先が困っている状況にあります。貫田シェフが携わるコロッケに牛乳をたくさん使っただき、たくさん食べてもらうことが酪農家の皆さんにとっても喜ばしいことと思います。

(貫田シェフ)

嬉しいです。このコロッケは、北見地方のグリーンズ北見という会社の工場で作られています。ホワイトソースは直火窯、直火なのでホテルの厨房で作るのと同じ、またはそれ以上の出来上がりになります。これまでも御当地コロッケとして、網走産カニのクリームコロッケ、十勝和田ゴボウのコロッケなども作ってきました。この工場では、一度に2万個のコロッケを製造しますが、参加されている方の中で、御希望の御当地コロッケを作りたい人がいれば、そちらに御相談いただければと思います。グリーンズ北見の丸山さん、会場におりますか。御当地コロッケ御希望の方は、後ろの丸山さんに名刺交換など御相談願います。この乳脂肪は高くないけど、素材の味がじわじわと響いてくる特別な新しいコロッケとして、今年中にコープさっぽろという生協で発売されます。うまくいくようでしたら、全国展開し、北海道の牛乳を全国の皆さんと食していきたいと考えています。

【地域の食材にこだわる】

(貫田シェフ)

「地元の食材にこだわる」です。新しい地産地消の観点となるものと考えています。まずは、利尻町の昆布出汁のスープです。副知事は、利尻島に行ったことがありますか。

(土屋副知事)

北海道の大概のところは言ったことがあります、残念ながら利尻島はありません。利尻島1周マラソンに出るためにとって置いている。

(貫田シェフ)

副知事、お忙しいのに、マラソンされるのですね。それでシュッとされていますね。利尻島の名産といえば、副知事何でしょうか。

(土屋副知事)

ウニ、昆布ですね。

(貫田シェフ)

ウニと昆布の美味しい関係というものがある。日本一と称されるのは、ウニが食べる昆布が日本最高峰のためであります。私は利尻島を訪問した際、いろいろ調べたが、昆布とウニ、アワビが同じ味でありました。地元の人に聞いてみると、利尻島全体が火山で、溶岩で覆われている。溶岩には小さい穴が開いていて、多孔質、それ自体が浄水器の役割となっている岩だらけです。雨や雪が利尻島に降ると、時間をかけて島の中で湧水が湧き出る。甘露水と呼ばれる味がしたり、前浜の海底からもポコポコと淡水が湧いており、それが溶岩の風味がすると気が付きました。溶岩を持ち帰り、利尻昆布の出汁を取るときに、溶岩を入れると昆布の風味と甘みが1.5倍出るような気がしま

した。当地のホテルの料理長にそのことを話したら、そんなことは知らないと言っていた。油を揚げたフライヤーの中にその溶岩を入れると、温度が5度低くても、175℃でも、カリッとしたものに仕上がる。遠赤外線でも出ているのではないかと考えている。次に牛乳であります、副知事は牛乳飲まれると思いますけど、草と穀物で牛乳の味が変わったりすると思いますか。

(土屋副知事)

牧草主体で飼っている酪農家の牛乳は夏になるとサラッとしたものになりますよね。

(貫田シェフ)

数年前に、中頓別町の牛乳を飲んでみたら、カルシウムの多い甘い味がすると思った。そのあとにほろ苦い味がするので、牧草地に貝の化石があるのではないかと地元の人に聞ききましたら、小学校の理科の先生がいて、貝の化石が牧草地にあり、当町には鍾乳洞もあり、化石も出ますとその先生は答えました。私は舌の感度が一般的ではなく鋭敏で、牛乳を飲むとそのような背景もわかることがあります。フランスのワイン（産地）であるシャブリもカルシウム土壌で、エグゾジュラ・ビルギュラというカキの貝化石が多く、中頓別町もワインブドウの生産も始めたと聞いています。もしかしたらフランスのシャブリに並ぶ、土のミネラルがじっくり出てくるようなワインが日本の最北端から出てくるかもしれません。

(土屋副知事)

ワインはテロワールといって、地域の気象や自然の条件が出ると言われています。

(貫田シェフ)

フランス人は、土（の風味のある）のワインや牛乳を尊ぶと言われており楽しみ。乳製品もその土地の風土をアピールするやり方もあるかもしれません。さっきから唾液出まくりです。次にカキのパエリアです。北海道にはラムサール条約指定湿地が13か所あり、カキやアサリなどの産地も多いです。根室の風連湖もラムサール条約指定湿地ですが、そこのアサリは湿原のタンニンの味がして、味が濃い感じがします。しかし地元の人へのアピールは少なく、ラムサール条約のシールでも貼って紹介すれば良いのにと考えています。

(土屋副知事)

それは大きなメリットになる。

(貫田シェフ)

シール作るのは自費ですけど、指定湿地としてはいいですよ。同じパエリアですけど、通常1000円のが、ラムサール条約指定湿地のカキ使用で値段が1.5倍になったら、飲食店は面白いですね。

(土屋副知事)

はい。

(貫田シェフ)

次にサケです。北海道のサケは美味しいですよ。秋サケのほか、春から夏のトキシラズも美味しいです。SDGs 持続可能な開発目標という意味で、持続可能な定置漁業、定置網という漁法で獲ったサケをメニューとしてアピール、持続可能なサケフレークなど加工食品としてアピールすることが必要かもしれません。秋サケが美味しいところとして、日高の銀聖ブランドがあります。銀

聖も美味しいですよ。

(土屋副知事)

そうですね。随分と高くなりました。

(貫田シェフ)

サケ全体が高くなりました。(この銀聖は)北海道で初めてブランド化したものですが、ほかのサケの2倍くらいの値段で売れました。会場の皆さんで銀聖というブランドを御存じですか。(10名弱が挙手)。100名のうち10名弱くらいがいるのは嬉しいですね。これは2000年の12月に全国から名前を公募して、1万390件の応募の中から選ばれたのがこの銀聖であります。その時の審査員だった私が選考したこともあり、生産者からは貫田シェフが銀聖の名付け親と言われています。この秋サケは、赤くて味が濃いです。サケの身にはアスタキサンチンという、甲殻類由来の物質が入っており、食べると疲れが取れたり、敏感な人は目がぼんやり、血流が良くなったりします。皆さん、北海道のサケをもう少し食べていただきたいと思います。地域食材にこだわることはもちろんですが、環境を意識する時代になってきたので、私たち料理人、食品加工の皆さんにおかれては、可能な限りその食材の素性を調べたうえで、産地の良さをアピールできるになるとこれからの地産地消にとって大事な観点になると考えています。

【北海道の観光について】

(貫田シェフ)

最後のテーマになりますが、北海道には素晴らしい食材が多いが、北海道に来ないと味わえない食材もあるので、北海道に観光で来ていただくのが理想ですよ。

(土屋副知事)

北海道は食材に恵まれておりますが、御覧のとおり北海道は四方を海に囲まれており、オホーツク海、太平洋、日本海と海の幸にも恵まれております。北海道は、都道府県の小さい22の県を合わせた面積があり、東西南北で多様なものが生産されています。東京でも北海道のものは食べられますが、本当に美味しいものは北海道で取っておいています。是非、皆さん北海道に観光やお仕事でいらしていただき、美味しいものをどんどん食べていただき楽しんでいただきたい。

(貫田シェフ)

でも副知事、毎年北海道に来ていただくのもなんですから、首都圏で買えるところはないですか。

(土屋副知事)

公式のアンテナショップとして「北海道どさんこプラザ」を全国、海外にも設けてございます。関東は右下のところにプロットしておりますが、この近くでは交通会館ビルに設置しております。沖縄の「わしたショップ」がライバル店ではございますが、交通会館に先月、わしたショップが移ってきました。現在、南北対決ということで、コラボしながらお客様に楽しんでいただいております。また、この近くでは昨年羽田空港のJALの方の2階にどさんこプラザを作りました。この他にも東京の近辺では、大宮、吉祥寺、町田、海老名ということで、皆さんに楽しんでいただけると思います。

(貫田シェフ)

こんなにたくさん出来ているのですね。首都圏の皆さんはデパートなどで、北海道の産品は大人

気だと思うのですが、1週間や3日とか期間限定ですよね。それがどさんこプラザに行くと年中無休ですか。

(土屋副知事)

はい、そうです。朝から晩まで、有楽町店も羽田空港店も営業しております。また同じ商品ではなく、3か月おきに商品をリニューアルしながら、常に一番おいしい商品を発掘しながら、皆さんに楽しんでもらえるよう工夫している。毎回訪れても、あるものが変わっていくので、そのような楽しみもある。是非、よろしくお願いします。

(貫田シェフ)

皆さんにも是非、来てほしいですね。話が盛り上がっているところですが、時間が来たので、最後に一言ずつ、締めのお言葉をお願いします。

(土屋副知事)

都道府県のランキングがございますが、物産展のランキングでは北海道がダントツの一位、また全国の皆さんに食事の美味しい県はお聞きすると、やはり北海道がダントツの一位になってございます。食材としての豊富さが北海道では人気ですけれど、最近では、それにワインとかお酒などアルコール飲料が出てきました。アルコール飲料をたしなみながら、北海道の食事を食べていただくと、口の中で相乗効果が出てもっと美味しくなると考えます。東京など全国でも味わえますが、お時間がありましたら、是非北海道に来ていただき、道内各地を回っていただきながら、美味しいものを飲んで食べて楽しんでいただき、リフレッシュして明日からまた頑張ってくださいれば幸いです。

(貫田シェフ)

今回、新しい地産地消というテーマで、その際にはその土地固有の風味を知っていただき、持続可能に生産できるような食品づくりをこれからも進めていきたいと考えています。環境に配慮していることを今まで以上にアピールするべきだと思いますし、北海道の美味しい食べ物は、私たちの子供や孫にもその味を伝えたい。日本の食を100年先まで伝えていきたい。という気持ちで、私は北海道を中心にあちこちを訪ね歩いて、美味しいものを作り続けていきたいと考えております。今日の話は以上ですが、お集りの皆様、ありがとうございました。

(以上)

