

三陸国際ガストロノミー会議2020「食」のキャラバン

1 はじめに

三陸の豊かな食材や自然、歴史、文化等を発信する「食」をテーマとしたイベント「三陸国際ガストロノミー会議2020」の一貫として、令和2年10月23日から24日に「食」のキャラバンが開催されました。

国内の著名な料理人等が三陸地域の漁場や産地を訪問し、三陸の「食」の豊かさを再発見し、地域住民と交流すること等を目的としたもので、沿岸6市町村から13個所が訪問先に選ばれました。

2 生産者の紹介

今回の訪問先の1つとなったのは、山田町の若手しいたけ生産者である芳賀隆氏のしいたけほだ場です。

隆氏は、全国規模の乾椎茸品評会において、平成28年から5年連続して最高位である農林水産大臣賞を受賞しており、幸子夫人には、当地域や県の原木しいたけのPR活動などにも参加いただいています。

3 当日の状況

- ・日時：令和2年10月23日(金)
- ・場所：宮古市内のほだ場

参加者は、マスコミ関係者、県・市町村関係者等も含めて、総勢30名以上となり、林務室では、関係者との連絡調整、当日の受入準備、試食の補助等を行いました。

生産者から参加者の皆さんに生産現場や生産工程等の説明を行い、1粒

の乾しいたけを生産するため、原木の選定・伐採から植菌、ほだ木の管理、収穫・乾燥まで、手間ひまをかけて生産していることをお伝えしました。

試食の際は、水で戻した乾しいたけを炭火で焼いたものを提供しました。食のプロたちにも提供することで、味付けはシンプルに塩のみとしましたが、参加者の反応は、上々でした。



当日は、小雨が降る中での開催となり、ほだ場までは徒歩で約1kmの行程となりましたが、参加者の皆さんには、道中の風景なども楽しんでいただけたようでした。

4 おわりに

今回のキャラバンにより、有名なシェフ等に岩手の原木しいたけの魅力や生産現場の状況を伝えることができました。

食材として、関係者の皆様に乾しいたけを活用していただくことに期待しつつ、今後も様々な取組を通じてPRしていきたいと思っております。