

対談・地域を支え育む

「食」の魅力

豪風 関
たけかぜ

V S

齊藤滋宣 能代市長

〔司会者・泉牧子〕

「だまこ文化圏」つてあるんです



司会 それでは、豪風関と能代市長さんとの対談を始めたいと 思います。よろしくお願ひします。

豪風 まず、目の前においしそうなちゃんこ鍋がございますが、 関取、ちゃんと鍋の定義というのはあるのでしょうか。例え ば出汁はこういうものじゃないといけないとか。

豪風 それはないですね。おとうちゃん（親方）と子（弟子）

が一緒に食べるから「ちゃんこ」というんです。

司会 そうなんですか。

豪風 今日のちゃんこ鍋は能代の野菜をふんだんに使つて作つて いただいたようですね。

豪風 おいしいですね。

司会 関取も部屋でちゃんとを作られることがあるんですか。

豪風 自分は運よく出世が早かったので、作りたいとは思つて いたんですが、先輩たちにも教えてもらはず、そのまま幕

司会 に上がりました。でも、上にあがつてから、ちゃんと覚え ました。ちゃんと場に乱入して、教えてほしいといって （笑）。だから、たまに作りますよ。

司会 得意なちゃんこ鍋はなんですか。

豪風 そうですね、「塩ちゃんこ」ですね。絶対にうまいって 言つてもらえるように、真剣に作ります。味噌は難しいで す。いろんな種類の味噌があるし、種類によつて味も違う。

司会 そうです、お好きですか。

豪風 もちろん好 きです。いぶ

りガッコも好 きです。夏

場の茄子の漬 物も好きです。

司会 市長さんは いかがですか。

齊藤 私は「だま

こですね。き

りたんぱは知 つてましたけ ど、「だまこ」 は知りません でした。



豪風 旭 (たけかぜ あきら)

本名 成田 旭

昭和 54 年 6 月 21 日生まれ。北秋田市（旧森吉町）出身。 中央大学法学部卒業。尾車部屋に所属。

しこ名履歴 成田 → 豪風。



能代市長 齊藤 滋宣 (さいとうしげのぶ)

ゆうふつぐんあつまちょう

昭和 28 年 3 月 2 日生まれ。北海道勇払郡厚真町出身。 中央大学経済学部卒業。代議士秘書を務めた後、秋田 県議会議員 2 期、参議院議員 1 期を歴任し、 能代市長に就任。現在 3 期目。

司会：泉 牧子 (いずみまきこ)

昭和 34 年 10 月 28 日生まれ。能代市檜山出身。

秋田県立農業短期大学卒業。

平成 21 年、JA 秋田やまとふれあい課長を最後に退職。

全国初の農家コンビニ「JAンビニ ANN・AN」立ち上げに参加。 現在、JA 全農あきた営農支援部営農支援課参与。



すよ。そしたら「ミルクの味がするんだよ」(笑)って教えられたことがありました。卵も当時は高級品でしたから、卵焼きなんて食べたことなかった。そういう意味では昔食べられなかつたものが好きになりましたね。逆に、昔、毎日のようにフキを採つて食べていましたから、今はあまり食べなくなつてしましましたね。

地場農産物を語ろう



司会 今、能代はネギの栽培が盛んですが。

齊藤 おかげさまで、今年は10億円(生産額)を超えそうですね。

单品で10億円いくのは秋田県内で能代のネギと横手のスイカぐらいじゃないですかね。

司会 能代はネギの大産地になつてますからね。園芸作物10億円というのはすごい数字ですよね。関取、好きなネギ料理はござりますか。

豪風 部屋でネギをぶつ切りにして鍋に立てていれる「ネギ鍋」をしたことがあります。あれはうまかったですね。

齊藤 魯山人のすき焼き鍋もネギを立てていれるんですよ。秋田県知事も今それにこつてるみたいですよ。

司会 白神ねぎが有名ですが。

齊藤 あれはネギらしいネギですよね。今、全国のネギの产地の町が集まって「ねぎサミット」っていうのをやっているんですよ。今年が酒田(山形)で去年が下仁田(群馬)でしたね。いろんなネギがありますけど、白とグリーンの色

がはつきり出ている白神ねぎが一番ネギらしいネギだと思います。

司会 地元の私たちからしても、誇れる農産物ですね。

齊藤 ただ、我々がもつと頑張らなければと思ったのは、やっぱりネギっていうのはメインディッシュになりえないんですね。量もあまり食べられないですし。だから、もつと消費が進むような開発ができるかと思つてているんです。

司会 確かに新しいレシピを作ることも大事ですよね。

齊藤 その一つとして「ネギしゃぶ」というのをやつているんです。昆布とニンニクでだしを取つて、そこにネギをどさつといれ、そのネギを豚肉でくるんで食べるというものです。

それをめんつゆとかゴマダレにつけて食べます。とてもおいしいです。それからネギの天ぷらなんかもおもしろいですね。

司会 ネギの天ぷらは最近いろんなところで食べられるようになりましたね。

齊藤 こないだは、能代西高の生徒たちが商品開発をして、「ネギドレッシング」を作つて持つてきました。私もネギ油を作つています。

司会 関取は食べ物で健康に気を使つていています。あと秋田の米はうまいんですけど、白米はなるべく食べないようにしています。玄米中心ですね。じゃあ、何を食べて体を維持してのとよく聞かれますが、やはり「ちゃんこ鍋」ですね。肉も野菜もバランスよく食べられますからね。

司会 市長さんは、ニンニクをよく召し上がり方をお聞きしましたが。

齊藤 そうですね。ニンニクとか菊芋を、うちの農業技術センターで作つていて、今年はニンニクを相当作りましたね。

いいのができました。黒ニンニクが特に美味しいですね。

豪風 ニンニクは続けることが大事ですよね。スタミナもつくし健康にもいいし。

司会 市長さんのお気に入りのニンニクの召し上がり方はどのようなものですか。

齊藤 素揚げと、コンソメとバターで煮るものですね。それに長芋を入れてもおいしい。ビールにぴつたりですね。それと、うちの家内がニンニク玉を卵の黄身で作りますから、ニンニクを食べないときはそれを一日3~4粒飲むようにしています。



司会 関取の奥様は料理はお上手ですか。

豪風 そうですね。

料理のできない人とは結婚しないので(笑)。うちの奥さんは研究熱心ですね。教科書通り作つても相撲取りの食事にはならないですからね。

司会 全国的に「地産地消」という言葉がよく使われるようになりましたが、これはもともと秋田で生まれた言葉だと言う人もいます。それ自体はとても素晴らしいことだと思うのですが、やはり外貨を稼がなくてはならないという問題もあります。市長さんは積極的に県外に向けPR活動をなさつていますが、発信しながらにか感じることはござりますか。

齊藤 やっぱり、量ですね。うちでネギが10億円といつても、市場からすればほんとに微々たるものなんです。で、ネギ

の市場の中心は築地ですから、築地に出すにはロットが少ないんですよ。

司会

確かに量の問題はありますね。

齊藤

だから、横浜市場にいっても大田市場にいっても言われるのは、「市長、能代だけで作つてないで、秋田県の県北全部とか、全県で作つて出してください。いくらでも売りますから」と言われるんですよ。おかげさまで、今、北秋田のJAの組合長さんたちはネギを手掛けてくれて、一緒にやつてているんですけどね。だから量です、まずなにより一番は。

司会

秋田で一番だと思っていても、全国に出るとまだまだなんですね。

齊藤

「下仁田ネギ」

なんかは、地元で買つても、地元外で買つても同じ値段。値崩れさせないんです。我々は産地に行つて買ったら安いと思うじゃないですか。でも変わらないんですよ。そこまでプラン



ド化するか、きちんと量を定期的にしつかり出すかが、これから課題です。

司会

値崩れさせないというのはすごいブランド力ですね。

齊藤

でも、今、能代でネギを作っている人たちはすごく収入をあげているんです。農家で今、家を新しく建てているのは米を大規模にやつているか、ネギをやつてるかですね。ネギ御殿なんて呼ばれますよ。

司会

ネギ御殿ですか(笑)。

齊藤

今年、全国的に雨が少なくて、ネギが値崩れを起こしたのですが、秋田県はさほど影響を受けていません。市場に行つても他のネギがダメなんで、この点は良かつたですね。

司会

ミヨウガはいかがですか。

齊藤

ミヨウガは最近ちょっとふるつていませんね。

司会

関取はお肉は好きですか。

豪風

肉は好きですね。年齢とともに霜降りとかはあまり食べられなくなりましたが、それでも肉は好きですね。

司会

能代にも「鶴形牛」というブランド肉がありますが、これもさつき市長が言われたように数が少ないのでね。関取は召し上がったことはござりますか。

豪風

ないです。初めて聞きました。

食育について考える



齊藤 この栗豆腐は香りが良くてとてもおいしいですね。

司会 そうですね。栗の香りがしつかりして、おいしいですね。



関取は小さいころ栗拾いをしたことはござりますか。

豪風 ありますよ。足でイガ(栗の実を包む、とげの密生した皮)をとつて、やりましたね。私の子供たちは東京育ちなので、栗の中身しかわからないんですよ。イガがあつて、それを剥いて中身をとるということを知らないんですよ。

齊藤 そういう子どもたちが増えてきていますね。

豪風 カブトムシだって、僕らは昆虫採集で捕りにいきましたけど、今の子供たちにとつてカブトムシはデパートで売っているものという認識なんですよ。

司会 私はJAで食育教室というのをやつているんですが、子供たちは魚の切り身しかしないので、魚の形を知らない子がけつこういます。

関取はお子さんたちにどんな食育をしていますか。

豪風 成長していくにつれて、変わってくるので、食べられるかつたものが食べられるようになつたり、その逆もありますけど、今は野放しにしていますね。

司会 好きなようにさせているんですね。

豪風 そしたら、子供つてみんなお菓子にいくんで、それはなるべく阻止するようにしています(笑)。うちの子供たちはとにかく米が好きですね。おかげを食べないで、米ばつかり食べてる時もありますよ。

司会 それは秋田のお米ですか。

豪風 もちろん。他の米は食べられないです。全国においしい米はたくさんありますし、それぞれの良さもわかるんですね。

能代市は学校の給食にも地元の野菜を使ったりという活動を積極的にしていますからね。

齊藤 そうですね、これからもそうした活動は地道に続けていきたいですね。

司会 関取は給食の思い出などはござりますか。

豪風 そうですね、いまだにおいしかったなっていうのはカレーですね。あの給食のカレーにはどこも勝てないです(笑)。

司会 市長さんは何か給食の思い出はございますか。

齊藤 私は、実は給食って経験ないんですよ。ずっと弁当だったんで、給食は一度も経験したことがないんです。

司会 だから、今、学校に行つて子供たちと一緒に給食を食べたりするんですが、嬉しいですよ。

豪風 秋田県でも、旧中仙町や太田町では、つい10年ほど前まで給食がなかったようです。ずっとお母さんの手作り弁当だけだつたそうですよ。地域風土もあるのでしょうか。

齊藤 それはいいことですよね。お母さんたちはたいへんどううけど。

秋田の農業にメッセージ



齊藤 アレルギーとかそういう理由で食べられないのなら仕方ないですね。好き嫌いで戻してしまうのは良くないです。

豪風 嫌いなものをどうやって食べられるようにするのか、そういうこともちゃんと学校で教えてほしいですね。

齊藤 大事なことですよね。昔は、嫌いなものでも食べ終わるまでごちそうさまをしゃいけないと言われたもんですね。

司会 学校給食で、そういう食育をしていくのも大事ですね。



本日のメニュー



どすこい豪風
エビスコちゃんこ鍋
(くつろぎ提供)



辛~い茄子グラタン
(くつろぎ提供)



里芋とイチジクの
あんかけ
(花てい提供)



栗豆腐
(花てい提供)

●対談場所 居酒屋くつろぎ

住所：能代市二ツ井町三千苅 11-11
電話：0185-73-3860

店主の一言

「お店をはじめて20年になります。
名物料理は串焼きとグラタン。
豪風関の父親が二ツ井出身ということもあり、入門時から熱烈なファンでした。そんなことから後援会を立ち上げ、現在、後援会長を務めさせてもらっています」

(この対談は2015年10月2日に行われたものです)

司会 市長さんからもお願ひします。

齊藤 やっぱり、能代だけじゃなく、秋田県全体で、安全安心なものを生産し、かつ品質の高いおいしい農作物をきちんと作つていってもらいたいですね。そのためには所得をあげてちゃんと生活できるような農業政策をたてられるよう我々も頑張ります。

豪風 最近驚いたのは、息子の通つている小学校で、「いただきます」をした直後、何人かの生徒が前に行くんですよ。こんなに早くおかわりするのかとびっくりしていたら、その逆で、食べられないものを戻しに行くんですよ。これはどうかなと思いましたね。

齊藤 アレルギーとかそういう理由で食べられないのなら仕方ないですね。好き嫌いで戻してしまうのは良くないです。

豪風 嫌いなものをどうやって食べられるようにするのか、そういうこともちゃんと学校で教えてほしいですね。

齊藤 大事なことですよね。昔は、嫌いなものでも食べ終わるまでごちそうさまをしゃいけないと言われたもんですね。

司会 学校給食で、そういう食育をしていくのも大事ですね。

