Workshop

二期倶楽部のシェフが料理の裏側をご紹介

食から「いのち」を考えるスローフードワークショップⅠ

毎日欠かすことのできない食は、いのちの源です。その土地の気候や風土から受け継がれてきた食文化。これらの大切な生活文化が、近年急速に失われつつあります。ひとりひとりが「食」に対する知識を高め、「食材」を自ら選択し、豊かな食生活を守ることは、豊かな人間性や社会を育むことへと繋がります。私たちの「食」を取り巻く環境をもう少し深く見つめなおしてみませんか。今回のワークショップでは、二期倶楽部のシェフが日々お届けしている料理の裏側をご紹介。栃木県産のいのししや、二期倶楽部のキッチンガーデンのとれたての新鮮なハーブや野菜をたっぷりと用いて、食材に触れ、シェフと一緒に調理。最後はみんなでテーブルを囲みながら、楽しく共・食＝コモンミール。

「いのち」をいただくことの尊さ。その土地に受け継がれてきた食文化。そうした大切なことが、近年急速に忘れられつつあります。このワークショップでは、二期倶楽部の料理に用いられている食材の背景を知り、それを実際に調理してみることで、私たちの「食」を取り巻く環境をもう一度見つめ直してみました。

シェフによる食材の紹介では、栃木県那珂川町の猪肉が取り上げられました。那須山麓には多くのいのししが生息し、農作物の被害防止と地域資源の活用を目的とした狩猟の対象となっています。二期倶楽部では、昔ながらの罠で捕獲し、専門家により処理された特別な猪肉を使用しています。野生のいのししが捕獲され、食肉となる過程を学んだあとは、その大きな猪肉を実際にシェフと一緒に調理していきます。

猪肉に添えられるのは、二期倶楽部のキッチンガーデンで採れた新鮮なハーブや野菜です。これらの野菜は、農薬や化学肥料を使用することなく、最初の土づくりから長い時間を掛けて育てられたものです。まだ土がついた、収穫されたばかりの野菜には、豊かな大地の味が深く感じられます。

大自然のなかで育った猪と野菜を用いた料理が出来上がったら、全員が共にテーブルを囲みます。美味しい料理を楽しみながら、その食材の背景にも思いを寄せる―こうしてひとりひとりが食に対する知識を高め、食材を自ら選択し、食生活を守ることは、豊かな人間性や社会を育むことへと繋がります。わたしたちはこれからも、こうした小さな取り組みを続けていきたいと考えています。