

農業のストーリーを伝えるための新たな挑戦



旬の“おいしい”を伝えるために奮闘する石井さんは、新たな2つの取り組みを行っています。

1つ目は、農と食をめぐる取材エッセイとレシピを合わせた、本の出版企画です。農作物の作り手のことを伝え、食材を食べる側と作る側の距離を縮めたいと考える石井さんは、自らお店で提携している生産者に足を運び、ライフスタイルやそこで育てられた野菜のストーリーを石井さんの視点で書き上げています。2024年10月の出版を目指し、日々ペンを執っています。

2つ目は、米粉の自家栽培です。できる限り生活圏内で作られる食材を楽しんでもらいたいと願う石井さん。ほとんどを海外からの輸入で賄う小麦の代替として、米を細かく砕いて粉状にした「米粉」の可能性に注目しています。これまでは仕入れた米を使用した米粉をお店で提供するドーナツなどに使用していましたが、今回は初めて米粉用の米の自家栽培を行ったそうです。おいしさのストーリーを伝え、更には全国的な課題である農業の衰退の解決を目指し、石井さんの取り組みはまだ続きます。

編集メンバーおすすめの1冊



日本の食と農の未来「持続可能な食卓」を考える

小口広太 / 著 光文社新書

私たちの生活に欠かせない「食と農」について、日本の現状とこれからの可能性を農業研究者の視点で書かれた1冊です。食料自給率が40%を下回っており、食の大部分は海外に頼っている今、もし輸出入に不測の事態が起きたらどうなるのか。

日本で食料自給を目指すためにはどうすれば良いのか、食と農について危機感を少しでも感じた方にはぜひ読んでいただきたい1冊です。

編集後記

今回は農業が生み出す“おいしい”を伝えたいと考え、ローカル食品店とケータリング店を営む石井佳奈さん取材しました。私たちの生活には欠かせない食ですが、それを作る生産者を知る機会はありませんではないでしょうか。私たちにあって当たり前と感じることの背景を知る大切さを改めて感じた取材でした。

さて、「和 the」は2024年1月で創刊から3周年を迎えることとなりました。和歌山にあるワザ（技・巧・匠）を皆さんにもっと知ってほしいとの思いから始めた「和 the」。この3年間を振り返ると、取材を通してこれまで知らなかった和歌山の魅力を知ることになり、私たち編集者自身も和歌山のことがさらに好きになりました！「和 the」を通して和歌山のことが好きな方が1人でも増えればと願っています。1月15日～31日にはこれまでの「和 the」を振り返るフリーペーパー「和 the」展を開催いたします。まだまだ進化し続ける「和 the」をこれからもよろしく願います！

和歌山市民図書館

WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

〒640-8202 和歌山県和歌山市屏風丁17番地

TEL : 073-432-0010

開館時間：9:00～21:00

図書館の詳しい情報はこちらから

和 the バックナンバーは、図書館 HP よりご覧いただけます



ホームページ



Instagram



facebook

ワザ
the
WAZA for Local

13

2024.1.15 発行
TAKE FREE



取材協力：フードセンターイワセ 石井佳奈さん

和歌山市民図書館
WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

旬の おいしさを伝える

和歌山が誇るワザ（技・巧・匠）を発信する、和歌山市民図書館フリーペーパー「和 the」。Vol.13のテーマは和歌山市の「農業」。旬の農作物が生み出すおいしさに魅かれ、その魅力を発信しようと奮闘する、石井佳奈さん取材しました。管理栄養士として料理の分野でキャリアを築いてきた石井さんは、より生産者に近い環境で料理をしたいと2018年に和歌山市に移住。市内での飲食店勤務を経て、2020年にケータリング専門店「ozzkitchen（オズキッチン）」、2022年にローカル食品店「フードセンターイワセ」の2店舗を、和歌山市東部の田園風景が広がる岩橋地区に開業しました。この2つのお店には、和歌山で作られた食材にこだわること、その魅力やおいしさをもっと身近に、そして大切に感じてほしいという願いが込められています。

和歌山市の農業の魅力とは？そして石井さんはどのような思いで地元食材にこだわっているのか？和歌山市の農業の可能性と、そのおいしさを最大化する石井さんのワザに迫ります。



ozzkitchen/ フードセンターイワセ 代表 石井佳奈さん
滋賀県出身。自然が豊かな環境に育ち、幼少期から食への関心が高く、大学で管理栄養士とJr.野菜ソムリエの資格を取得。2018年和歌山市に移住。四季を通して食材の宝庫である和歌山で食のストーリーを伝え、生産者と食べる人が繋がる料理を作り出している。

ozzkitchen(オズキッチン)
「おいしいをどんな場所でも」をコンセプトに、素材にこだわった手作りの料理を提供するケータリング専門店。ケータリングやわっぱ弁当、加工食品、米粉の焼きドーナツの製造・販売をしている。

フードセンターイワセ
和歌山のおいしい食品を取り扱うお店。生産者さんから直接仕入れた新鮮な農業不使用の野菜を中心に、ジビエ肉、惣菜、こだわりの調味料などを展開。自家焙煎珈琲を楽しめる、コーヒースタンドを併設。

農家さんが栽培にける思いは
フードセンターイワセのHPをチェック！



旬の おいしさを伝える

旬の おいしさを 楽しんでもらうために

一年を通して様々な「おいしい」食材が手に入る和歌山。しかし、その恩恵を受けていない人が多いと石井さんは感じています。和歌山で作られる「おいしい」をたくさんの人を楽しんでもらうため、石井さんは行動しています。



“おいしい”を どこでも手軽に.....

旬の農作物の「おいしさ」を伝えるための取り組みの1つが、「ケータリング」です。ケータリングとは、お客さんが指定する場所に出向き、食事の提供だけでなく配膳まで行うサービスのこと。石井さんがケータリングサービスを始めた当時は、和歌山ではまだ馴染みがなかったといえます。そこで、「おいしい」を誰でもどこでも楽しむことのできるケータリング文化を和歌山で広めたいと思い、「ozzkitchen」を開業し、県内外問わず各地の催し等で料理を提供されています。

また、旬のおいしさを更に手軽に楽しんでもらうために、「フードセンターイワセ」では野菜たっぷりのお惣菜を真空パックにすることで、長期保存できるように工夫した「たすかる。お惣菜」を提供しています。料理の面倒な工程をカバーし、忙しい毎日でも負担なく「おいしい」を楽しんでほしいと願っています。

“おいしい”をどこでも手軽に楽しめるように、石井さんはご自身が持つ管理栄養士やJr.野菜ソムリエの資格を活かし、更なる“おいしい”を追求しています。



“おいしい”が 集まる場をつくる.....

“おいしい”食材は私たちが暮らす近くにたくさんあり、それを伝えるためには、地域とつながることが欠かせないと石井さんは話します。

地域の人にお店への愛着を持ってほしいことから、地名を店名に取り入れた「フードセンターイワセ」の店内には、お店の近くで採れたその時期の新鮮な野菜が生産者別に並びます。商品には、石井さんが生産者の人柄やこだわりについて1枚1枚書き上げたPOPが添えられており、商品自体だけではなく、作り手のことも知ってもらいたいという願いが売場に込められています。

遠くの産地からわざわざ取り寄せなくても、身近な場所に有機栽培農家の畑があり、そこで採れる“おいしい”野菜の存在を知ってほしいと話す石井さん。生産者と消費者をつなぎ、地産地消のプラットフォームとなることを目指し、石井さんは日々お店に立っています。



和歌山市の農業 *check!*

和歌山市は、比較的雨が少なく温暖な気候を活かし、紀ノ川南岸と北岸の水田地帯では、水田の裏作としてキャベツ、ハクサイなど、紀ノ川河口の砂地地帯では、ダイコンやニンジン、ショウガやコマツナなど、土地に応じた多種多様な農産物が年間を通して栽培されています。一方、和歌山市の農家数は、平成27年から令和2年の5年間で約16%の農家が減少していますが、新規就農する農家も一定数います。

【参考文献】
辻和良・池田信義(2020)「和歌山市における野菜産地の展開：砂地地帯を中心に」『食農総合研究所研究成果』
和歌山大学食農総合研究所和歌山市(2022)「第2次和歌山市農業振興基本計画」