

# 東北食べる通信

2015

8

月号

taberu.me

世なおしは、食なおし。

特集

我が娘のように葡萄を育てる

食

ぶどう

葡萄

秋田県横手市の  
鈴木靖之さんが育てた

東北食べる通信





特集  
葡萄

7  
月  
31  
日

34°C



# 我が娘のように葡萄を育てる

7月下旬、秋田県横手市大沢地区でぶどうを栽培している「葡萄屋 久兵衛」の鈴木靖之さん（37）は、父の三郎さん（69）や母の貞子さん（65）と、ぶどうの房を丸ごと袋で覆う作業に追われていた。収穫時期の遅い品種は害虫や病気のリスクを避けるために、こうしてひと房ひと房に袋がけが行われる。ぶどうの房を注意深く観察しながら、ときおり靖之さんはハサミで余分な粒や房を切り落とす。養分をいきわたらせることで、ひと房ひと房、ひと粒ひと粒を目一杯大きくし、甘みを引き出すためには、この間引き作業が欠かせない。

【秋田県横手市大沢】

文＝高橋 博之 写真＝玉利 康延



ぶどうが料理に合うのをご存じですか？料理の塩味とぶどうの甘み、洗みで味わいのバランスが取れて、シンプルなサラダもプロの味に大変身します。今回ご紹介するレシピは、パセリやミントなどのハーブと、コリアンダーシード、ニンニク、レモンの組み合わせがモロッコ風に仕上げる鍵。ブドウはお好みの品種で構いません。おもてなしにもおすすめの一品です。

ぶどうと牛肉のモロッコ風サラダ (材料2人分)

ぶどう (中～大粒の品種) 60g	ドレッシング
牛もも肉 (かたまり) 120g	オリーブオイル 90ml
牛もも肉下味	レモン汁 50ml
塩 小さじ1	レモン (薄切りを一口大に切る) 2切れ分
オリーブオイル 大さじ1	ぶどうのしぼり汁 ※ 大さじ2～3
	ニンニク (すりおろし) 小さじ1
レタス 1/2個	コリアンダーシード (粉末) 小さじ1
イタリアンパセリ 2束	塩 小さじ1
ミント (あれば) 少々	こしょう 小さじ1
サラダ油 大さじ1	

※ぶどうの果肉や皮をつぶして取る。

作り方

- ①牛肉は下味の材料をからめて10～30分おく。
- ②フライパンを熱してサラダ油をひき、牛肉を入れて強火で表面に焼き色をつける。皿などにとって室温程度になるまでおく。
- ③ぶどうは流水で洗い、半分に切って種があれば取り除く。レタス、イタリアンパセリ、ミントは食べやすい大きさにちぎる。
- ④ドレッシングの材料をすべて合わせ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤②の牛肉を一口大に切って③と器に盛り合わせ、ドレッシングをかける。



ぶどうがメインディッシュになる一品

# ぶどうと牛肉のモロッコ風サラダ

今月の一品



いそいで  
つくる



# 「農楽交」の愉快な仲間たちから見た、鈴木さんの横顔

「農家は畑と家の往復で出会いがない」。そんな鈴木靖之さんが畑を飛び出して街を歩き、出会った2人の仲間に、鈴木さんの素顔を明かしてもらいました。蔵を改装したコミュニティスペース「MIRAI」を拠点に「横手を自分たちの手で少しでも面白くしよう」と幅広く活動する異業種の2人と鈴木さんのつながりをみると、横手に新しい風が吹いていることがわかります。

構成＝秋山 鈴明（NPO法人 東北開墾）

## 葡萄農家 × 薬剤師 × カフェ店主



薬剤師の佐藤 研太郎さん

私自身、もともと郷土愛があまりなかったのでよそ視点で横手を客観的に見る事ができていた分、「横手はもっこうあるべきじゃないか」と思うところがありました。けれど同年代と会っても近況報告か昔話にしかならない。心のうちにあるもやもややアイデアをさらけだして語る場があればいいと思い、3年前に友人らと横手の若者が集える場所をつくりました。そこで“前向きな会話をする”をテーマに異業種交流会といったイベントを始めました。

### 最初、この人は一体何者だろうと思った

靖さん（鈴木さん）がイベントに来るようになったのは、それから半年くらいたったころだったと思います。農作業の後だったのか、とても忙しそうでもとても疲れている様子なのに、なぜかいつも参加してくれる。最初、この人は一体何者なんだろうと思っていました（笑）。

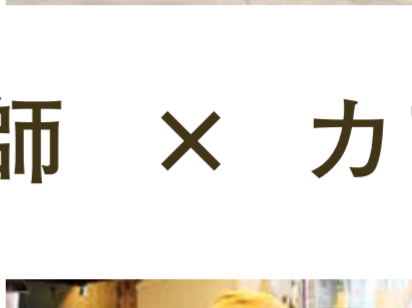
異業種交流会を開いてきたといっても、農家との接点はなかったので、靖さんの話は新鮮でした。そしてとにかく熱い。情熱のある人なんだという印象でした。ぶどうの収穫時期に「おれのぶどうを使ってイベントをやりたい」と言い出してくれたのが「農楽交」のきっかけです。農楽交とは、農家や料理人、消費者といった“農”に関わるすべての人が“楽”しく“交”

流するイベントです（巻頭記事参照）。私がかねてから「佐藤にイベントができるんだから、おれにもできるだろう」とたくさんの人でこういった動きが起きれば、横手も活気づくと思っていました。そんな中で靖さんは手を挙げてくれた最初の人であり、当時はとても嬉しかったです。農業の片手間での農楽交の運営は大変ですが、持続するよう協力しています。そして協力者ではあるけれど、消費者として1ファンであるという気持ちでいます。実際に靖さんと出会い、農業への関心が高まり、だんだん自分事にもなってきたと思います。

靖さんは良くも悪くも昔っぽい頑固さがある人だと思います。そういう人って最近すごく減ってきている印象がある。失われつつある気質なのだけれど、今の時代に必要ではないでしょうか。一度決めたことは曲げないし、嘘をつかない正直な人です。策士として戦略的に嘘つくことは多いですけど（笑）。

靖さんの「熱く真っ正直に頑固にやっている」姿勢を見ると身が引き締まります。ああいう人がひとりでも輪の中になるとどんどん影響していきますよね。そして、私も薬局を継ぎ、靖さんも農家を継いでいて、お互い「親父はすごいな」と思っています。靖さんも私と同じで、親父の型をいい形で自分なりに消化して、自分のやり方で切り開いて行けばいいと考えていると思います。業種は違えども、跡継ぎ同士で共鳴しています。

佐藤 研太郎さん（33）  
5年前に横手にUターンし、父が経営していた薬局を継ぎ、横手市内で2店舗を経営している。薬局では調剤だけでなく妊婦に優しいコーヒーの商品開発なども行っている。前向きな対話をする場作りにも、横手市内で数多くのイベントを企画。農楽交では企画・運営の他に、ロゴのデザインなども手がけている。



カフェ店主の椿谷 仁志さん



研ちゃん（佐藤研太郎さん。左記）が異業種交流会を始めたところに、東京からUターンしてきました。「椿谷さんは、農楽交を企画している研ちゃんと考えていることが合いそうだよ」と共通の友人に紹介されたのが農楽交に参加したきっかけです。初めて行ったときに、ぶどうづくりについてプレゼンをしていたのが靖（鈴木さん）でした。ぶどうがどうやってつくられているか、という話がとても興味深く、聞けば聞くほど魅了されました。しつこく質問すると、素人にそんなことを言ってもわからないだろうと思うようなことでも丁寧にわかりやすく説明してくれました。話を聞いているだけなら、もしかしたら自分もぶどうをつくれるんじゃないか、と思いました（笑）。

研ちゃん（佐藤研太郎さん。左記）が異業種交流会を始めたところに、東京からUターンしてきました。「椿谷さんは、農楽交を企画している研ちゃんと考えていることが合いそうだよ」と共通の友人に紹介されたのが農楽交に参加したきっかけです。初めて行ったときに、ぶどうづくりについてプレゼンをしていたのが靖（鈴木さん）でした。ぶどうがどうやってつくられているか、という話がとても興味深く、聞けば聞くほど魅了されました。しつこく質問すると、素人にそんなことを言ってもわからないだろうと思うようなことでも丁寧にわかりやすく説明してくれました。話を聞いているだけなら、もしかしたら自分もぶどうをつくれるんじゃないか、と思いました（笑）。

靖とは、これから横手でどう生きていくか考えたときに、なにを大切にするか、その基準が似たところにあります。最終的に目指す世界観が重なると思っています。靖と一緒にやっていくことはたくさんあります。まだクラウドファンディングが成功したばかり。まずはぶどうの梱包箱づくりの続きから始めます。

僕にとっての「行きつけの農家」

個人的に自家菜園をやっており、プロの話は参考になりますし、靖と知り合ったことで単純にあれだけ甘く美味しいぶどうが食べられるというのは本当にありがたいことです。僕にとっての「行きつけの農家」が靖のところになりました。

農業が町の基盤という横手ですが、生産者は減っています。そんな中で頑張っている靖はそれだけで応援したくなります。7月、靖と一緒にぶどうの梱包箱をつくるクラウドファンディングを成功させました。彼の

想いを聞き、クラウドファンディングを持ちかけ、冬の間、除雪のあと何十回も打ち合わせをしてプロジェクトを進めてきました。

靖はそこまで突き詰めなくてもいいんじゃないかな、ということまでとことんやりきます。妥協をしない頑固なところが靖の魅力だと思います。仕事は違うんだけど、真剣に仕事に向かい合っている姿が刺激になります。

靖とは、これから横手でどう生きていくか考えたときに、なにを大切にするか、その基準が似たところにあります。最終的に目指す世界観が重なると思っています。靖と一緒にやっていくことはたくさんあります。まだクラウドファンディングが成功したばかり。まずはぶどうの梱包箱づくりの続きから始めます。

椿谷 仁志さん（41）  
3年前に横手にUターンし、横手市の町おこしを目的とするNPO法人Yokotterで活動している。カフェやコミュニティスペースの運営から、フリーマーケットなどのイベント企画やクラウドファンディングまで活動は多岐に渡る。「MIRAI」に併設されているカフェでは自身も厨房に立ち、自作のカレーはスリランカ人も嗜らせる。その他にも、米の精穀からつくる燃料「モミガライト」の普及などに尽力している。



今月の食べものについて

## 母なる樹と、その子どもたちをお世話するように実らせた3種のぶどう

今月お届けしたのは、秋田県横手市の鈴木靖之さんが育て上げた旬のぶどうです。ぶどうという作物の生命のサイクルから「樹は母体、毎年実る果実はその子どもたち」であると感じ取っているという鈴木さんは、そのサイクルに寄り添うように仕事をしています。実をたくさんならせたいがために樹に無理をさせることはせず、樹一本一本の個性を観察して伸ばそうとする鈴木さんの姿勢は、「同じ品種でも、つくり手によって形も味わいもまったく異なるのがおもしろい」というぶどうそのものに色濃く投影されているはず。果樹の町、横手の仲間の間でも抜群の評判を誇る味わいを、ぜひお楽しみください。

・キャンベル＝果皮は黒紫色、果粒は円形。独特の甘みと酸味が好まれます。アメリカで生まれ、明治後期に日本に渡った品種で、正式名称は「キャンベル・アーリー」。  
・ナイアガラ＝果皮は黄緑色、果粒は円形。糖度が高く芳香豊かで、白ワインの原料としてもおなじみです。アメリカで生まれ、明治後期に日本に渡った品種。  
・スチューベン＝果皮は黒紫色、果粒は円形。濃厚な甘みが最大の特徴。アメリカで生まれ、戦後まもなく日本に渡った品種で、寒冷な気候を好み、国内での生産は東北が中心。

※巻頭特集の鈴木さんのコメントもご参照を！収穫時期により上記いずれかの品種をお届けしました。

つくる  
いえて

FOOD  
DESIGNERS NETWORK

## ぶどうのさらさらレシピ



### 牛肉とぶどうの煮込み

牛すじ肉（かたまり）180gは3〜4等分に切って塩を強めにふり、室温におく。フライパンを強火で熱してサラダ油大さじ1をひき、牛肉の表面にしっかり焼き色をつける。ニンニク1片（みじん切り）、セロリ1/2本、ニンジン1/2本（それぞれざく切り）、パセリの茎（ざく切り）ひとつまみを順に加えて炒める。ぶどう1房分を半分に切り、種を取り除いて加え、赤ワイン・水各1カップ、ローリエ1枚を加えて強火で煮立てる。アクを取り、タイムなどのハーブ適量を加え、弱火にして肉が柔らかくなるまで煮込む。塩、こしょうで味を調えて器に盛り、好みに生クリームを回しかけ、パセリを散らす。※煮上がったら肉とローリエを取り出し、残った煮汁をミキサーで攪拌すると、トロリとしたビーフシチュー風に。



### ぶどうのジャム

ぶどう200gは流水で洗い、半分に切って種を取り除く。鍋に砂糖100gとぶどうを合わせ、10分ほどおいて水分が出てきたら中火にかける。煮立ったらアクを丁寧に取り除き、レモン汁大さじ2を加え、とろみがつくまで煮詰める。煮沸消毒した清潔な保存瓶に移し（瓶の縁ぎりぎりまで入るサイズがよい）、ふたをしっかり閉じる。常温で2〜3ヶ月保存可能。開封後は冷蔵庫で保存する。



### 丸ごとぶどうのアイスクャンディー

ぶどうは皮をむき、皮をつぶしてしぼった汁とともにボウルに入れる。これを50gに対してガムシロップ大さじ1の割合で合わせ、マリネする。製氷皿などの好みの型に空気が入らないように詰め、棒などを差して持ち手をつくり、冷凍庫で冷やし固める。



### ぶどうのセミドライ

ぶどうは流水で洗ってオープン天板にのせ、90〜100℃の低温に設定可能なオープンで2時間ほど加熱する。