

東北食べる通信

2017

1
月号

世なおしは、食なおし。

特集

アテルイは見ている

若早 布採

わかめ
はやどり

岩手県宮古市

重茂漁業協同組合のみなさんが育てた

東北食べる通信



アテルイは見ている

岩手県宮古市重茂(おもえ)は本州最東端にある住民1,448人の漁村だ。ワカメやコンブの海藻養殖が盛んで、就労者の9割が漁業を営んでいる。半島の奥地ゆえに交通アクセスが悪く、周辺の町へ買い物に行くにも1時間近くかかる。

重茂漁協は1976年から漁協女性部のメンバーが中心となって合成洗剤追放運動を展開し、海を守りながら、安心安全な海産物を生産していることを売りにしてきた。そのブランドが脅かされる事態がひとたび起こると、重茂漁協は黙っていない。たとえば2007年6月、青森県六ヶ所村にある日本原燃の核燃料再処理工場の試運転が始まろうとすると、即座に反対する決議を採択した。

デモに自ら加わる組合長

岩手県内の他の漁協は風評被害を恐れ、表立って反対の声を上げることはなかったが、重茂漁協の漁師たちは大型バス3台で現地に乗り込み、反対運動のデモに加わった。その中に、組合長の伊藤隆一さん(78)もいた。国に陳情にも行ったという伊藤組合長は、当時を振り返ってこう言う。

「現実には、海にそういう危ないものを流すというのは事実なんだから、影響が出てから騒いでも遅い。どこかの役人が説明に来て、40メートル離れた沖に流すから拡散・希釈されて影響がないと言われたが、薄めたらいいのか。大五郎(焼酎の銘柄)を入れて水割りで飲んだら酔っ払い運転にならないのかと言いつけてやった」。

六ヶ所村の再処理工場は1993年から約2兆1,900億円超の費用をかけて建設されてきた。試運転終了は当初2009年2月を予定していたが、多くのトラブルが発生し、23回延期。その後、2018年に竣工時期が変更されるに至っている。延期によって、当初の建設費用7,600億円が2兆1,930億円と約2.8倍(2011年時点)に膨れ上がったことを痛烈に批判する。「20年経ってもものにならないものは止めてしまえという判断を自分たちならやる。まったくもってムダ。そのお金を漁業振興に使ってもらえればどれだけいいか。我々の頭では考えられない」。

アテルイを彷彿させる反骨心

もうひとつ、重茂ブランドを揺るがしかねない厄介な問題が持ち上がろうとしている。核のゴミ捨て場の問題だ。原発から出た高レベル放射性廃棄物の最終処分場について現在、国は「科学的有望地」の選定を進めている。議論の中では、その有望地のひとつの可能性として、地殻の安定性が高いなどの理由から、岩手県の北上山地海岸地域が取り上げられている。重茂もこの該当地域に含まれる。

仮に北上山地海岸地域が選定された場合はどうするか、と尋ねてみた。「はい、そうですかと手を引くわけにはいかない」。伊藤組合長は迷わず答えた。

伊藤組合長の反骨心は、「まつろわぬ民」を彷彿させた。かつて、大和朝廷は自分たちに服従しない東北地方の蝦夷(えみし)を「まつろわぬ(服従しない)民」と呼んで恐れた。平安時代初期、朝廷軍を打ち破った蝦夷の軍事指導者・アテルイを征伐するために坂上田村麻呂が進撃してきて、アテルイは

敗北するのだが。かつての東北は中央への抵抗の歴史でもあった。

アイヌが住みついた重茂

重茂が面する太平洋の沖合は暖流寒流が交錯し、魚種も多様で豊かな漁場が広がる。また、内陸から山を隔てて太平洋に突き出た半島という地形的特徴から、内陸部との交流は遮断され、原生林から栄養豊富なイオン水が流れ込むことで、魚が生息しやすい環境が形成されていた。こうした豊かな自然環境を探し当てたアイヌ人(蝦夷のルーツには諸説あるが、アイヌ人だったというのが有力な説のひとつとされている)が、いつしか重茂に住み着くようになり、漁業で暮らすようになっていったと考えられている。

平安時代初期の『純日本記』715年の条には、この辺りの蝦夷たちが先祖代々コンブを献上してきたが、陸奥国府までは道が遠いので閉村(宮古市を含む岩手県旧閉伊郡)に郡家を建てることを願い出た旨の記録が残っている。また、中世から近世にかけて重茂は、対中貿易品として価値のあったイリコやアワビなどの生産地として全国に知られるようになっていった。そして敗戦後、重茂にも近代化の波が押し寄せることになる。1948年に水産業協同組合法が制定されると、その3年後に重茂漁協が正式にスタートを切ったのだった。

天恵戒驕というビジョン

地元住民に請われて初代組合長に就任したのが、教育者の西館善平氏(故人)だった。8代目にあたる現在の伊藤組合長が20歳で漁協に就職したときの組合長が西館さんだった。元々、教育者だったから事務処理にも厳しかったと、伊藤組合長は回想する。「資料出せと言われて、30秒超えたら怒られた。それだけきちんと整理しておけということ。それまでは資料を山積みになっているのが普通だった」。

養殖がなかった当時、重茂では天然ワカメの生育状況が、漁師の暮らしを左右していた。それゆえ西館初代組合長は「ワカメは神様だ」と話していた。神様がそっぽを向けば、水揚げも減る。人間の力ではどうしようもなかった。漁師の暮らしは常に不安定で、1年の半分を出稼ぎに充てているような状況だった。

自然の恵みを頼りに生きて行くしかない重茂。その弱みを強みに反転させるため、西館初代組合長は「天恵戒驕(てんけいかいきょう)」というビジョンを掲げた。「私たちのふるさと重茂は天然資源からの恵みが豊富であり、今は何ら不自由はないが、天然資源は有限であり、無計画に採取していると近い将来枯渇することは間違いない。天然資源の採取を控えめに、不足するところは自らの研鑽により、新たな資源を産み補う。これが自然との共存共栄を可能とする最良の手段である」。

合成洗剤追放運動

天恵戒驕のビジョンの下、重茂の漁師たちは自らの生活を向上させるため、1960年代から、波の荒い外洋ではほとんど不可能とされていたワカメ養殖に挑んだ。通常よりロープを太くしたり、アンカーを重くしたり、何度も失敗や試行錯誤を繰り返しながら、養殖施設の改良を重ね、外洋での養殖に成功した。



1月18日
-5°C

【岩手県宮古市・重茂】

文=高橋博之 写真=山下雄登、玉利康延

重茂の早採りワカメを、旨味も食感も存分に味わえる韓国式のスープに仕上げました。韓国では出産後と誕生日にワカメスープを食べる習慣があります。誕生日に食べることで、出産時や、生んでくれたことを思い出すそうです。牛肉と合わせるのが伝統的ですが、日本のみそ汁のように、家庭ごとの味や組み合わせがあります。アサリやムール貝など魚介類とも相性があるので、アレンジも楽しんでください。生ワカメ料理ならではの、鮮やかな色の変化も必見です。

韓国の母の味

早採りワカメのお祝いスープ

早採りワカメのお祝いスープ

材料 (2人分)

ワカメ (生)	100g	ごま油	小さじ2
牛肉 (カレー・シチュー用)	80g	水	500ml
ニンニク	1かけ	塩	適量
しょうゆ	小さじ2	赤唐辛子 (小口切り)	適量

作り方

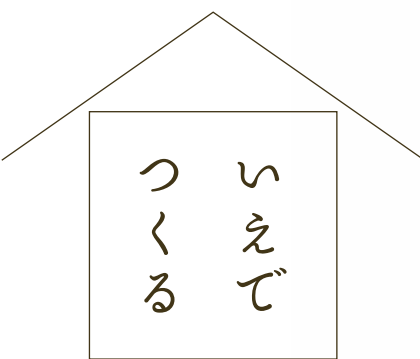
- ① ワカメは水洗いし、水けをきって2〜3cm幅に切る。
- ② 牛肉は5mm厚さに切り、しょうゆをもみ込む。ニンニクはみじん切りにする。
- ③ 鍋を中火にかけ、ごま油、②のニンニクを入れて香りが出るまで炒める。
- ④ ②の牛肉を加え、色が変わるまで炒めたら、①のワカメを加えて炒める。色が鮮やかになったら水を加える。
- ⑤ 沸騰したらアクを取り、15〜20分煮る。
- ⑥ 塩で味を調えて器に盛り、赤唐辛子を散らす。

※ ワカメに塩けがあるので、塩は味を見ながら加えてください。



いそでつくる

今月の一品



FOOD DESIGNERS NETWORK

早採りワカメのいろいろレシピ



ワカメのごま油炒め

ワカメ（生）150gは水洗いし、水けを切って2～3cm幅に切る。長ネギ1/2本は斜め薄切りにする。フライパンにごま油大さじ1 1/2を熱し、ワカメと長ネギを炒める。ワカメの色が鮮やかになったら、白ごま小さじ2を加え、しょうゆ小さじ1、砂糖ひとつまみ、塩少々で調味する。器に盛り、糸唐辛子適量をのせる。



ワカメラーメン

好みの量のワカメ（生）は水洗いする。熱湯でさっと下ゆでして冷水にとり、水けをしっかりきって食べやすい長さに切る。鍋を中火にかけ、ごま油小さじ1/2、ニンニク（すりおろし）小さじ1/4を入れて炒める。香りがたったら水900ml、顆粒鶏ガラスープの素大さじ2、顆粒和風だしの素小さじ1、みりん小さじ1、塩（自然塩がよい）小さじ2/3を加えて煮立てる。別の鍋に湯を沸かして中華生麺（細麺）2玉を袋の表示どおりにゆでる。器に湯をきった麺、スープを等分に入れ、ワカメ、青ネギ（小口切り）適量、なると2切れずつを盛る。 ※分量は2人分



ワカメとエビのかき揚げ

ワカメ（生）60gは水洗いし、水けをしっかりきって2～3cm幅に切る。エビ4尾は殻をむいて背わたを取り、水けを取って2cm幅に切る。ワカメとエビをボウルに入れ、薄力粉大さじ1を加えて全体にまぶす。別のボウルにふるった薄力粉・冷水各大さじ3を入れ、ざっと混ぜ合わせて衣をつくる（このとき練り混ぜて粘りを出さないように注意）。衣のボウルにワカメ、エビを入れてからめる。4等分し、高温（190℃）の揚げ油で数分、カラリと揚げる。油をきって器に盛り、好みでレモンをしばって塩をふり、熱いうちにいただく。

How to grow Wakame
おなじみ“めかぶ”の役目が大事
ワカメ養殖の1年

私たちが日常的に、手軽にワカメを調理できるのは、塩蔵や乾燥などの加工によって保存性と利便性が高められているおかげ。でも加工品からは、海の中のワカメがどんな姿で、どんな風に育てられているのかを想像するのは難しい！知っているようで知らないワカメの生態をおさらいしてみましょう。

文＝保田 さえ子 イラストレーション＝鈴木 海太（株式会社 ELENA Lab）



約2mまで養成します

重茂では10月下旬から11月下旬にかけて、ワカメの幼葉のついた種糸を養殖施設（延縄）に巻きつけ、本格的な養成期間に。重茂の養殖方法は延縄式で、1本あたりの長さが100～200mほどの延縄に浮き球を付け、水面に広げます。ワカメは徐々に育ち、葉には切り込みが入ります。1～2月には十分に大きくするために間引きを行い（これを重茂漁協では「春いちばん」として販売）、その後、3～4月にかけて2mほどにまで育った本ワカメを収穫します。なお重茂は三陸屈指の昆布生産地でもあり、同じ養殖施設に垂下縄を吊るし、水深2～5mの比較的深いところで養殖を行っています。

参考文献：「重茂のわかめについて」（重茂漁業協同組合編）



食べることは生きること　農業経済学者　藤原辰史　前編

オレンジ色のエプロンを着た同じ顔で無表情の三人の店員が、黒いスーツに身を包んでカウンター席に座っている三人のサラリーマンの口に、ガソリンスタンドの給油ノズルをつっこんでいる。氷のように冷たい絵だ。この絵が切り取った現代の食の特徴ばふたつ。「食べるひと」の機械化と、「食べるもの」の液状化である。(中略) 拙著で描こうとしたことは、食事の、まさに「給油化」だったのかもしれない。台所が小さな「工場」となり、食の技法が化学反応過程になる、そんな歴史である。

生きるとは“あいだ”がごによごによしていること



「燃料補給のような食事」石田徹也（1996）

高橋博之（以下・高橋）：僕は、ずっとこの絵のこのようなことを言ってきた気がするんです。

この絵の対極の世界のことを。僕もこういう食事をときどきしますが、一瞬はおいしいけれど、はかなくて記憶に残らない。これに対峙する「食べることは生きること」から得られる喜びを、どう表現すればこの大量消費社会を生きる人たちに伝わるのか。藤原先生ならどう表現しますか。

藤原辰史（以下・藤原）：「食べることは生きること」という言葉は、シンプルでいいなあと思います。では、“生きる”という言葉には

どういうことが含まれているだろうかと考えてみる。それは「地球上の荒野に高橋さんひとり立っている。それは生きていることなのか」という問いにもなるんです。

多分、生きることというのは、“あいだ”にあることなんです。僕が好きな精神病理学者の木村敏さんの「あいだ」という本の中に、何が“生きる”なのかということについて書かれています。僕や高橋さんの胸の辺りに生きている人たちに伝わるのか、そこが体の各部位に「今こうしてください」と、ピピピッと指令を出す。それに従って生きているという生命観ではだめだ、というんです。胸にも脳みそにも何もない。自分と、自分以外の誰かのふた

つがいたとき、そこから“生きる”が始まる。つまり、「相手がこう動いたらこう動く、すると相手もこう動く」という風に相互作用で動き、動かされる、その複雑形が“生きる”ということなんだと。

食べることは、生きること。生きることは、そのように“あいだ”がごによごによしていること。今という時代はごによごによしていない。僕はよく比喩で使うんですが、界面活性剤化しているんです。界面活性剤というのはシャンプーや歯磨き粉に入っていて、ものものが触れるときにつるっといくようにする薬剤ですね。

高橋：なるほど、摩擦がないように。ㄹ

東北食べる通信

藤原：そう、お互いの間がつるつると滑走していくような世の中です。対して、高橋さんがお書きになった「都市と地方をかきまぜる」に、秋田の米農家さんの話がありましたよね。田んぼが水に浸かってしまい、Facebook で「一生に一度のお願い」と稲の手刈りのお手伝いを呼びかけたら、人がたくさん押し寄せたと。そういう風に間がにぎにぎしくなること、ガシガシかみ合ったり、傷ついたりして活性化することが“生きる”だとしたら、“食べる”とは……

高橋：“関係”が見えなければいけない、ということですか？

藤原：そう、関係なんです、生きるということは。

高橋：この石田徹也の絵は、関係が断たれているということですよ。

藤原：はい。この店員のお兄さんは、目が向いていないんです、このサラリーマンたちのほうに。向いていたらここから「生」が生まれるはずです。たとえこういう食べものだったとしても。このサラリーマンは、モノ化している。

家族とは資本主義の矛盾改修装置

高橋：昔のコミュニティって、せいぜい家族、親戚、同僚、地域住民くらい。150人程度の

顔の見える関係の中において、自分が誰の役に立っているかがわかりやすかったと思うんです。それが今、（交通手段や情報通信技術の発達によって）解き放たれ、流動化していく社会の中で、関わる相手の選択股が無限にあって、みんな深い関係をつくるのをこわがっているように見えます。恋人も夫婦も仕事のパートナーも取っ替え引っ替え。つるつるした関係ですよ。

一方で、だからこそ、損得ではない関係、嫌なこともあるけれどガシガシはまっっていくような関係が求められ始めているのもすごくわかる。それを一番実現しやすいのは、僕は食べる場ではないかと。食べるものをつくる人と、食べる人。こんなにわかりやすい関係はないと思うんです。今、日本には“孤食”が広がって、家族観も変容している。「拡張家族」という言葉が適当かどうかわかりませんが、家族を代替するような場が必要ではないか……という考えと、先生がご本に書いていらっしやった「公衆食堂」(※)の考えを、僕は重ね合わせて読んでいました。

藤原：もちろん、歴史的に振り返れば、狭いコミュニティというものには異もあった。それは差別問題です。江戸時代からあった“村”は、当時の被差別部落を常に意識して、「自分たちは違う」という差別を抱えてきたんです。また、狭いコミュニティに自由がないと感じる人は、女性により多かったと思います。ぎゅ



スーパーの違いに似ているなあと思うんです。市場や屋台では、自分で目利きをしないとイケない。それはリスクを背負うということだと思うんですが、何でもこう記憶に残るのかなあと。

藤原：それは、まさに危険だからですよ。この店が毒を盛るとはいわんけれど（笑）、この人、トイレ行ったまんま手を洗っていないじゃないか？とか考えるじゃないですか。高橋さんのいうリスクは、企業が考えるリスクとは違うんですよ。計算できない。自分がつくる“物語”によって消せたりもする。例えば、その店の店のおばあちゃんか、器に親指突っ込んでるじゃん！というようなおばあちゃんでも、これがおいしいと思えば、そう思うための物語をこっちで一生懸命つくりま

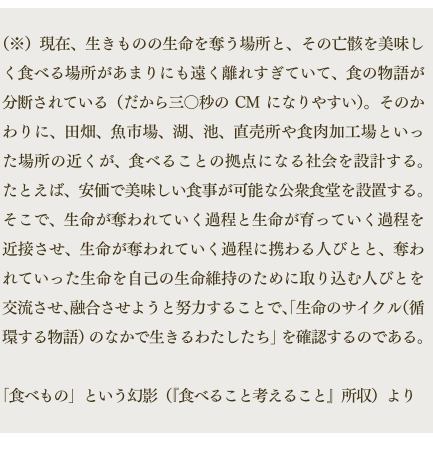
す。確かにおいしい。でも、すでに記憶に残っていないんです。で、結局夜は路地裏の屋台に（笑）。水回りはどうだ？入り口に枝肉が吊るしてあるけど大丈夫か？と、結構品定めをして、思い切っで入る。で、よくわからないメニューを片言の言葉を使って頼み、地元の人たちが食っているものを見ながら同じものを頼んで食ったときの、あの体験は忘れない。これって、先生が言った朝市と

高橋：知的でもあり、野性もありますよね。

藤原：そう。僕も知性と野性の融合というのは大事だと思っています。島根大学にいる歴史学者の板垣貴志さんが「野の学問」と言っているんです。これは何かというと、歴史資料というのは図書館や公文書館にだけあるのではない、農家の蔵にあるんやと。農家のおっちゃんが、自分が今までにこういうものを購入したとか、こうやって牛を飼ってきたという資料です。歴史研究者たちはそれを整理して、読み込んで、論文にしていくんですが、どの辞書にも出てこ

うぎゅうしたコミュニティの中において、家から出て何かするということがしづらい社会になり得る。その意味で、狭いコミュニティにはマイナス要素もあるかもしれない。

ただし、僕がなぜ公衆食堂の話をしたかというと、そういったぎゅうぎゅうしたところから逃げたい人でも、食の場であれば“あいだ”をつくれるだろうと考えたからです。なぜなら、食べることは生きることだから。しょうがないからその場に行くわけです。今まで“家族”とか“村”が持っていた、ある意味の凝集力のバージョンアップとして、もうちょっとドライな人でもドライに参加できる場所、“食べる”を通じて最低限、つながってられる場所。そういう意味で、公衆食堂というものを考えたんです。



「食べもの」という幻影（「食べること考えること」所収）より

僕は、高橋さんの「食べる通信」という試みが次のステップに行ったときには、貧困の間



高橋 博之 <ul style="list-style-type: none">本誌編集長
<div> <div></div> </div> <div>1974年、岩手県花巻市生まれ。2013年、政治家から事業家へ転身。NPO法人「東北開墾」を立ち上げる。近況は、靴下4枚重ね履きして、冷えが原因とみられた痔を自力で克服するも、本号編集集中、講演に訪れた韓国でチゲ鍋を連日食べ、帰国後再発する。</div>

題が絡んでくる気配を感じます。なぜなら今、日本の貧困の一番大きな問題は、政府的な考えが「家族で何とかしてくれ」というものだからです。このモデルはもう、早晚つぶれるだろうと。そうなったとき、「助けて!」という声に対してまったく家族ではない人がやっ

店でおばあちゃんが指突っ込んだラーメンを食うかどうか

「農業とは何か？食とは何か？なぜ、人間生命の根源であるはずの食は、これほどまでに衰微したのか？なぜ、食べものは、世界中のおなかが減った子どもたちに届かないのか？なぜ、食べものを自然から創り出す農業は、市場経済に馴染みにくいのか？このような問いを、歴史学の立場から考えること」を、研究の目的として掲げる藤原辰史さん（40。京都大学准教授）。その著述の数々に共感する編集長・高橋博之が、研究室を訪ねた。



藤原 辰史　● 農業経済学者

京都大学人文科学研究所准教授。40歳。北海道に生まれ、島根県に育つ。京都大学人間・環境学研究所中途退学、同年、京都大学人文科学研究所助手、東京大学農学生命科学研究科講師を経て、現職。著書に「稲の大東亜共栄圏」、「ナチスのキッチン」、「食べること考えること」などがある。

てくるモデルが「食べる通信」だと思うんです。そのモデルの中では、これまで“資本主義の矛盾改修装置”としてあった家族が、もうちょっと楽しい家族になり、かつ、「食べる通信」に見られるような新たな人と人とのつながりを生み出していく。

高橋：“資本主義の矛盾改修装置”というのは？

藤原：資本主義というのは、あらゆるものを商品に変えちゃうシステムなんです。労働力もそう。人間という呼び方があったはずなのに、7時間1万円の労働力商品に変えちゃった。そのように本来は商品とは絶対いっちゃいけないものを商品化することによって、何か新しいものをイノベーションしていく、成長至上主義的な直線世界があったわけです。その中で家族はどう位置づけられるか。ふらふらになって帰ってきたお父さんを「次の朝までに、ちゃんとした労働力商品としてメンテナンスして返してください」という装置なんです。そういう意味で、家族にしわ寄せがくるシステムですね。

高橋：なるほど。今はもう家族では改修しきれなくなってきていると……。

科学を超越するおばあちゃん物語をつくる

高橋：先生は雑誌の寄稿記事の中で、膨大なお金をかけられて肥大化したこの広告宣伝の世界に拮抗していこうというとき、自然食品だとか、オーガニックだとかという付加価値の上げ方はもう違うだろうと書いていらっしやった。そこで例に挙げていたのが「朝市」でしたよね。朝市では、果たしてこの農家は信頼してよいか、子どもに食べさせてもよいものかと品定めが行われている。一方で相手もこちらを品定めしている。ふたりの間のごによごによの中で、価値が決まっていくということですよ。

藤原：そうです。「このコップを僕は売りたい。あなたはくらだと思う?」、「君、そんなにがんばってつくっていないでしょう。100円で買うよ」という会話を5分くらいしないと、価格って決まらない。面倒くさいことなんですよね。

これは、要は消費者と生産者、売り手と買い手

の、まさに“あいだ”でどう信頼するかのやりとりです。僕は、有機農法とか無農薬とかの問題もそこに注ぎ込んだほうが、よっぽど居心地の良い社会になると思うんです。今、みんな有機野菜という記号を見ただけで、水着姿の女性の写真を見るかのように欲望しちゃう。いや、写真を見なくても“有機”という字だけで食べものを買うのは“水着”という文字に欲望するのと一緒ですよ。そうではなく、このおばあちゃんが「一生懸命つくったんだよ。見てごらんこの弾力!」と言ってくれたこの野菜に惚れたなら、このおばあちゃんが裏で大量の農業を使っているのがいまいが買いましょ、という社会。

高橋：僕は、この前香港に行ったとき、地元何年も住んでいる友人に老舗の飲茶屋さんとか、ミシュラン二つ星だとかに連れて行かれたんです。確かにおいしい。でも、すでに記憶に残っていないんです。で、結局夜は路地裏の屋台に（笑）。

水回りはどうだ？入り口に枝肉が吊るしてあるけど大丈夫か？と、結構品定めをして、思い切っで入る。で、よくわからないメニューを片言の言葉を使って頼み、地元の人たちが食っているものを見ながら同じものを頼んで食ったときの、あの体験は忘れない。これって、先生が言った朝市と

対談：食べることは生きること

農業経済学者　本誌編集長 藤原辰史 × 高橋博之

知性とは、「危ないかどうかは、社会通念ではなく最終的に自分で判断する」ということ。

高橋：知性とは、「危ないかどうかは、社会通念ではなく、最終的に自分で判断する」ということで合っていますか？

藤原：そう、知識をフル稼働して判断する。それと僕は、食べものだけでは判断できないと思うんです。“人”がいるので。人を読むのは本を読む以上に難しい。おばあちゃんの顔を見て、口調を見て、ああ、きょう徹夜やったのか…と読み込む。情報はおばあちゃんと、売っているものと、市場の雰囲気、それだけ。場合によっては自分の中の本の知識もフル活用して、そのおばあちゃんに対峙する。こんな知的な営みってない。

高橋：知的でもあり、野性もありますよね。

藤原：そう。僕も知性と野性の融合というのは大事だと思っています。島根大学にいる歴史学者の板垣貴志さんが「野の学問」と言っているんです。これは何かというと、歴史資料というのは図書館や公文書館にだけあるのではない、農家の蔵にあるんやと。農家のおっちゃんが、自分が今までにこういうものを購入したとか、こうやって牛を飼ってきたという資料です。歴史研究者たちはそれを整理して、読み込んで、論文にしていくんですが、どの辞書にも出てこ

ない、まったくわからない単語が出てくることがあるよ。でもその農家に聞くと、「ああ、それはこういう意味だ」とすぐに答えてくれる。そういうGoogle で検索できない言葉に出会ったとき、その野の学問において、知性と野性が合体するという気がしますね。

高橋：ああ、何となくわかります。店でおばあちゃんが指突っ込んだラーメンを食うかどうかというのも、知性と野性を合体させないとイケない。

藤原：そう。指を突っ込んだおばあちゃんのラーメンがまずい可能性もある。それも見極める。「食べてきやー」っていう笑顔のやさしいおばあちゃんだけど、どうやら大してがんばってつくっていない（笑）。そうなると、次は自分の胃袋と相談して、それでもこのラーメンを食べるかを考える。それはやっぱり、おばあちゃんと話す中で見つけていくことです。

高橋：本当に、石田徹也のこの絵とは真逆の世界。でも、多くの人がこれを利用しているというのは、やっぱり忙しいから。忙しさの中で簡潔に食べさせてくれる場なんですよね。