

社会を明るくする運動

高校生の部最優秀作文

菊池の特産品を広めるために

菊池農業高校2年 齋藤好伽さん



私は昨年度、「えこめ牛うまかモン料理甲子園」にチームストロベリーとして出場しました。菊池のお米を食べて育った「えこめ牛」を使ったレシピを考え、調理して競い合うこの大会で私達は「キンピラップルコギ」というタコライス風のオリジナル料理を作りました。先生方に味見していただき、何度も試行錯誤した甲斐あって、本番では見事グランプリと県知事賞をいただくことができました。私はこの大会に出場したことで気付いた点があります。それは、菊池の特産品を知る人が少ない！ということ。えこめ牛、水田ごぼう、ヤーコンは実際にレシピに入れた食材ですが、私の周りの友達ほとんど知りませんでした。この現状に、私はとても驚きました。

なぜ知らない人が多いのだろうと疑問に思い、私は水田ごぼうを出荷している農家さんと、菊池市重味で民泊をしている親戚のところへ話を聞きに行きました。どちらも共通して「特産品は地元では生かされず、県外へ流れていってしまう」とおっしゃっていました。水田ごぼうは農協へ出荷すると、関東、関西などの大都市に配送されるそうです。そのため地元にはほとんど残らず、スーパーなどへ回りません。私も大会の買い出しにスーパーなどへ行きましたが、水田ごぼうは物産館にしか置いてありませんでした。全国へ売り出すのも確かに大切ですが、身近なはずの県民に知られていない現状はどうなのでしょう。

民泊している親戚は、県外から来られた旅行者の人に、「料理にヤーコンや水田ごぼうは入っていないの?」と指摘されたそうです。でも、地元の人にヤーコンの天ぷらを出す、「初めて食べた!」と言われたといいます。県外の人に特産品の美味しさを教えられるという現状は、どうなのでしょう。県民だからこそ食べて、その美味しさを知ってもらわなければ!そう私は思いました。考えてみれば、近くにヤーコンや水田ごぼうを扱っている料理店はなかなかありません。特産品に限らず、近くには美味しい食材がたくさんあるのに、なぜわざわざ輸入に頼り、地産地消をしないのでしょうか。地域で採れたものを買う、料理して食べるのが、食文化のあり方として一番の幸せな形だと思います。私は自ら動いてみたいと思いました。

近年、簡単な料理ばかりを作る人、コンビニなどで済ませる人が増えてきています。和食から離れている人も増えていのではないかと思います。特産品などは和食のイメージが強いので、作るのがめんどうくさいと思う人もいます。そんな人たちに、特産品は簡単に調理できて美味しい、ということ伝えられればいいのではないのでしょうか。

具体的には、今回の料理甲子園での経験や知識を活かし、菊池の特産品を使ったレシピをネット上のレシピサイトに投稿します。また、菊農フェスタの食バザーで、私たちが考え調理した商品を販売したいです。そのとき、食材の説明やレシピを添えることで、食材が美味しいという事実だけでなく、認知度が上がり、徐々にではあります。特産品の美味しさに気付いてくれる人、「買ってみよう」と思う人が増えると思います。もちろん、今年もえこめ牛うまかモン料理甲子園に参加し、もっと菊池の食材を活かせる料理を考えたいです。

この大会に参加し、私には、生まれ育った菊池への愛情と、その土地の食材への愛情が芽生え始めました。これから先、私に芽生えた郷土愛を力に変えて菊池の特産品を広めるために頑張りたいです。そして、菊池の特産品が県民に知られ、たくさん食べてもらえるようになれば菊池がもっと活性化すると思います。そのためにも、私は頑張ります。

※作文は一部抜粋