

沖縄の出逢いとめぐり逢い 商品開発への想い!!

私の、沖縄の食材との出逢いは、沖縄の農水畜産物を使ってお客様に、地域限定のオリジナルの創作欧風料理を提供したいというホテルのリニューアルオープンを要請を受けて料理技術指導業務に沖縄を訪ねました。最初の行動は、沖縄県の食卓事情を探求すべく、那覇公設市場と近郊の農連市場などを皮切りに、漁港、養豚場、野菜生産者などを巡る探求から始めました。当時は、今のように農産物販売施設の「ファーマーズ・マーケット」や「道の駅」もなく、地域の売店、スーパーのみで、沖縄の農産物は、本土と違って収穫時期などに差があり葉野菜など種類も少なく多少戸惑い。次に、素材の使われ方などを知るために庶民的に親しまれている。食堂、居酒屋などのお店を食歩きました。

魚介類は、早朝から魚市場に出かけて、競り値の落札金額などを調査、沖縄独特の魚種の使い方やリサーチを行なった後に、試作を繰り返して行い、メニュー校正に着手しました。

肉類は、特に豚肉の旨みを残す皮付き解体に興味があり。身質が滑らかで、牛肉より旨いと感じますし、特にもろみ酢との相性が抜群な事を発見しました。

沖縄の「食」は、全国的に長寿の食として注目されておりますが、近年、手軽なファーストフードの増加で大きく食習慣が多少変わったような気がします。

沖縄料理を食べ、食の五感を振るわせたものを列記します。

田芋（タームン）と黒糖の相性を最初に口にしたときの不思議な食感と驚き。

ジーマミー豆腐は、冷たく食べても、揚げ出しにするとコクが増し更に旨い。

豆腐ようは、ブルーチーズ・ゴルゴンゾーラのような強烈な東洋のチーズと称賛される味。泡盛は、イタリアのグラッパのような深みとある口当たり。

ソーメンチャンプルは、沖縄野菜とシンプルな調理法で、イタリアン・パスタのパーミセリ感覚。パイヤは、サラダや、炒め物が一般的なようですが、スーチカーとの相性も良い。ニガ菜は、胡麻油で炒めると幾らでも食べられる。素材重視のシンプルな味。

オオタニワタリの新芽のコリコリとした食感。貴重な味です。ゴーヤは、ビタミンCが豊富で胃の働きを整える夏ばて防止に最高で、沖縄の気候にあった食材。現代人の苦手な苦みえぐみの味覚を育てる意味でも素晴らしい食材。

フーチーバーは、山羊料理の相乗効果、家庭の薬草食材。

沖縄の三大珍味、ヤシガニは、陸生のヤドカリの仲間と聞き驚きでしたが、シンプルにポイルして食べるのが一番美味しいと感じます。

マース煮は、ミーパイが魚の身質が引き締まり抜群に美味しい。刺身は、マグロと琉球スギ（黒カンパチ）の組み合わせが美味しい。

イカ墨料理の墨汁は、ラテン系食文化と感じます。

もずく酢・寒天寄せ、アーサー汁、海ぶどう、てびち、ミヌダレ、アングスー、ラフテー、イナムルチ、ソーキ、チラガイリチー、ゆし豆腐、島豆腐、チャンプルーなど数えれば数知れずスローフード大国と称賛される。沖縄料理の質感を感じています。

沖縄県商工会連合会エキスパート・料理研究家
那須 秋幸

私自身も「日本のスローフードの発祥の地」と称される九州の宮崎県椎葉村で、生まれ育ちました。その由縁は、自給自足の食文化が根強く残っているからだと思っています。

幼少の頃から、山野草、山菜、川魚、猛禽類/ジビエ（猪、鹿、鴨、雉、野兎など）、木の実、果物などが豊富な山村で育ちました。

現在「食のコンサルタント」としての業務中でも素材重視の記憶がたどれる一途となり、大自然の恵みをありがたく思います。調理人と言う職業からのスタートで、当初は、包丁すら握れず、朝早くから夜遅くまで下働きが続きました。今当時に想いを馳せると、こうした中で基礎がしっかりと出来たと思います。

料理人からの視点で、地域の特産品創設に関わり、調理技術を駆使して、大分県1村1品などの構築に関わり、数多くの農産加工施設や、地域の婦人部の皆様に加工技術を指導しながら様々な素材を色々な角度から勉強をしました。

搾乳牛農家は、フォルスタイン搾乳飼育牛からブラウン・スイス搾乳牛（脂肪球菌が母乳に最も近いと言われる。）を推進してブラウン・スイス搾乳牛を導入。

牧場の生乳ソフトクリーム、飲むヨーグルト、ノンホモヨーグルト、モッツアレラチーズなど商品を構築。

養鶏農家は、自然放牧に近い養鶏飼育法の鶏肉を温泉蒸し鶏。

養豚農家は、イタリア生ハム・プロシュート製法など様々な特産品が生まれました。

水産加工食品は、近郊の海で獲れる。蒲鉾の原料となるエソ（ヒメ目・エソ科Synodontidae）練り物の原料として使われる魚です。香ばしく焼き上げて小骨を丁寧に取り除き、うどん麺のスープベースや魚味噌（ご飯に付けて食べる。）の開発。

この商品に付加価値を高めるために、有機の胡麻、味噌、醤油を使用して商品を開発しました。サライと言う雑誌に記載されて一気に売れた商品に成長しました。

このように新しく開発された様々な加工食品は、指導先の各地域の婦人部や加工施設の方々が、早朝から夜遅くまで真剣にかつ食欲と一緒に開発に取り組んだ功労で商品に自信と付加価値が付き、優秀な誇り素晴らしい商品に成長したと思います。

生産者や加工施設の方々のご協力、なによりお心に感謝です。現在、恩納村特産品開発事業はじめ、沖縄県の素晴らしい食材を生かせるような商品作りに向け日々研究をくりかえし商品作りのお手伝いをさせて頂いております。

場所が変わろうともその土地その場所、関わる方々が活き活きとする物づくり。

生産者+加工者=開発者=販売者=の関係

同じ方向を見てお互いが大きく成長し潤いその土地が元気になる事業を目指したいと思っています。

恩納村とは恩を納める場所…… こうしてこの土地にご縁がありましたこと、地域活性のためのお仕事をさせて頂く事に心より感謝しております。沖縄の元気な食材と人との出逢い、これから先も、「出逢いとめぐり逢い」が楽しみです。

Cuisine & Sante

皿の上の自然

メニューのないビストロ&キッチンスタジオ

アパートを改造した小さな食と癒しの空間
「Cuisine キュイーズ & Sante サンテ」
フランス語で「キッチン&健康」






- Cafe - 11:00-16:00 本館 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市
- Lunch & Dinner - 11:00-20:00 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市
- 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市
- 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市
- 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市
- 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市
- 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市
- 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市

那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市 那覇市

TEL: 098-987-7688 / 090-1963-6048
nasu@obn-okinawa.com
URL: http://obn2008.ti-da.net/
那覇市山田550-1 C.A.S.A N2 2F zip 904-0416
那覇市山田550-1 那覇市山田550-1 那覇市山田550-1 那覇市山田550-1 那覇市山田550-1

リクエスト食材、客単価、物などあらかじめお伺いした上で
季節、その日の天候、お客様と出逢いから創作される身体に優しいメニュー
料理研究家、食のコンサルタントから教わる初に者から上級者プロにの料理教室
アロマ、お花、エクササイズなど各種講習会を実施中。お気軽にお問い合わせ下さいませ