

●農林水産省農村振興局長賞

みやた かずよ
宮田 一代

(熊本県 宇城市)

手作り石釜ピザ

◇活動の経緯、内容の紹介

20 数年前から、「三角環境保全型農業研究会」の中心となり、地域ぐるみの環境保全活動の先駆者として活動してきた。

平成5年にログハウスを活用した「食と農の体験塾」をスタートさせ、翌年には手作りの石釜を完成させて、パン、ピザづくりの体験ができるようになった。農業や農村環境の大切さについて、現場での体験を通じて親子に理解してもらい、さらには、電気やガスを使わない生活を体験し、「生きる力」を付けることの大切さを発信する拠点となっている。



◇代表作品の紹介

手作り石釜ピザ：

体験活動の主力メニューで、幼児も体験できるメニューとして人気がある。

パン加工に適した小麦品種「ニシノカオリ」の栽培を地域でもいち早く開始して、地元産小麦を用いるなど、地元食材を使った安心な料理提供に努めてきた。施設内に加工所を設け、トマトソースを手作りするほか、トッピングにも無添加で手作りのベーコン・スモークチキンを使用している。体験施設に併設したレストラン「よんなっせ」では、予約不要で石釜ピザを楽しむことができる。



◇審査委員講評

有明海の潮風を受けて走る名物線・三角鉄道の終着駅三角から、車を少し走らせたみかん山の中腹に宮田さん一家が営む石釜レストラン『よんなっせ』は有る。ログハウスを中心に手作りで広がっていったというレストランに入れば、入口で待ち受けるのが使い込んだ大きな石釜であり、島影も美しい天草の海の絶景だ。そこは何かをしなければならぬ、したくなるすばらしい空間であって、宮田さん御夫妻の「子供に笑顔と体力を取り戻させよう」と始めた料理の体験メニューが実を結んでいる調理場兼レストランである。施設作りも運営も家族が一体となり協力している姿がすばらしい。そこが地域や参加する人の心を動かし、活動を広めている。そのたのもしい石釜レストラン『よんなっせ』に張られたスローガンは次の通りで、今の日本の食が取り戻すべき方向を言い当てている。①食べ物を選ぶ力、②味がわかる力、③理解ができる力、④自分の体を大事にできる力、⑤食べ物のいのちを感じる力。この料理塾は家族の絆を軸に、過疎化が進む地方の和と地方からの発信が食育活動によって作り出せる、というすばらしい活動現場であった。

(絹谷 幸二 東京藝術大学 名誉教授)

※各紹介文は事務局によるものです。