食とものづくり記録簿

匠ぷらっとＳＨＯＰ　平成１６年3月2日（火）19:00~

【パネリスト】

林善八郎さん（株式会社ひかり味噌　会長）
小高富美子さん（料理研究家）
内山健二さん（料理人＆栄養生化学者）
こだかちえ さん（陶器職人）
太田伊智雄さん（蕎麦　山猫亭）
近藤昭等さん（菱友醸造株式会社　社長）

参加人数：６８人

（匠の町しもすわあきないプロジェクト　原雅廣代表）

今晩は、お忙しいところお集まりいただきましてありがとうございます。今日は職の匠として、食べると、職をキーワードに下諏訪町の人を中心に集まってもらいました。職と器などのこだわりを考えてもらうようにお願いをしたところです。今日来ていただいたパネリストの方々がそれぞれ個性ある食を持って来ていただいています。皆さん色々と食べて食とものづくりについて考えてもらえたらと思います。

（下諏訪商工会議所　安田弘）

今日の会場に展示してあります御柱の写真は、宮坂増雄さんというプロのカメラマンが長年撮影した写真です。今度機会があれば、ぜひゆっくりとお寄り下さい。匠ぷらっとＳＨＯＰ店は平日１３：００～１７：００まで営業しています。入場は無料です。

（本日のパネリスト紹介）

内山健二さんは、栄養生化学がご専門で、本日はコーディネーターをお願いしています。

（内山健二）

今日は匠の町しもすわあきないプロジェクトの企画にようこそおいで下さいました。皆さんは様々な期待を持ってこられたと思いますが、期待を裏切らないようにしたいと思います。

私は諏訪に住んでいます。林善八郎さん達と同年期になります。栄養生化学は栄養学とはちょっと違うもので、私は料理人でもあります。今日はフキントウその物の味を味わってもらいたいです。味噌と和えてあります。

少し味が足りないので鰹節をのせています。ウドも用意しました。油で揚げてあります。それを匠の町プロジェクトで販売している自然の塩で食べます。ウドの皮の良い香りです。鳥物として、根菜の味噌をつけて食べる物を用意しました。今日は味噌と塩がテーマだと聞いていたので、それで材料を使っています。

造る人間がいかにコマーショルして、いかにおいしいというイメージを持つかが必要で、食にかかわるテーマでのお話しなので、ぜひそういった事も今晩酌みとってもらいたい。

（林善八郎）

私は味噌屋です。味噌蔵で生まれて、味噌蔵で育ちました。御湖鶴（日本酒）の麹の使い方が好きです。あそこの杜氏さん達は麹と寝ている。ああいう造り方は少なくなった。今日は味噌の話しだね。私の味噌屋は諏訪でも珍しい造り方でやっています。下諏訪町に長年お世話になってきました。元々親父は諏訪大社の屋根の職人、匠っていうのは本当は〇〇屋と付くものでしょう。最近、匠がなくなったのは〇〇屋が無くなったからだ。ほとんどの名前が横文字、靴も〇〇シューズ、呉服屋という名前は、屋に思い入れがある。江戸時代でもみな名前に屋が付いた。匠の町プロジェクトは、屋として成り立つ物をみんなでやってもらいたい。

（太田伊智雄）

太田です。わたしは昭和４２年生まれ、下諏訪で生まれ育ちました。蕎麦屋の前はサラリーマンをしていました。そこでは入ったとたんに給料が貰えます。蕎麦屋では生き方を教えてもらえました。素材を加工し、美味しいお蕎麦を心を込めて作っています。匠の塩もそうですけど、作ってくれる人が喜んでくれる。誰々が作った蕎麦、誰々が喜んでもらえたよと伝わる喜び。流通にのってしまうと、誰が作ったのか分からない。一つ一つの顔が見える１年目の蕎麦屋です。

（内山健二）

太田さんは、広告代理店、商社を経て蕎麦屋となりました。経験を聞いただけで蕎麦が旨そうですね。回り道してこそ美味しくなるということもある。

（小高富美子）

男性はいつもお話しているからいいが、私はあまり喋ったことがない。子

供の頃から作る事と、食べる事が好き。昔、スパイスと言うとローリエ、セイジ等、３種類しか知らない頃、サンミという店があって、ちょっとしたスパイスがあって好きだった。高校を出てから洋裁へ入ったのですが、何時の間にか洋裁よりも食べる方へ行ってしまいました。人間は好きな方へいかないと長続きしませんね。

今日は料理研究家と書きました。料理は２０数年やっています。男性みたいに稼いでいるわけではなく、歳を取ってきました。林善八郎さんとは同年で、町長も同年、歳を取るとサッパリした物が好きになります。若頃は洋食が好きで、勉強して和菓子などもやった。今日は信濃の物を使いたいと思い、ワカサギを使いました。ワカサギ料理は中華風などもあるが、今日は洋風版としました。今日のワカサギは小さく料理がし難かった。明日はお雛様なのでちょっと変わったシュークリームを造りました。

（こだかちえ）

どうして焼物を始めたのか？美術バカで、物心ついた頃、自分の手で何か作るのを気に入った。そして、自分は何に向いているのか考えた。人に見てもらうために美術館に飾る物ではなく、生活で使ってもらえる物、どういう物を作りたいかを考えた。そのような生き方をしたいと思っている。民藝の考え方が自分の考え方に近いと思った。立派な芸術品ではなく、職人として用に足りるものを作っています。あまり色々な傑作じゃなく、必要なものを扱うそういうのを探していきたい。まだまだ自分でも、やっと方向が見つかってきたかなといった感じです。もっともっと良くなっていきたい。

（近藤昭等）

御湖鶴という日本酒を造っています。麹づくりのお褒めのお言葉を醸造協会の先輩から頂いて恐縮です。高校を卒業してからプータローをやっていました。見るに見かねた荻原製作所の社長が呼んでくれて、水の勉強をさせてくれました。そして、父親の背中を見て酒造りに入りました。昔ながらの手づくりの酒造りに憧れを抱いた。今もぎりぎりのところを探し続けています。水に関しては和田峠のトンネルの右下の国有林の水をわけてもらい、まったく生産性を考えない、変わった造り酒屋をやっています。

（内山健二）

今日持ってきてもらったお酒は、１１月頃の初めてのお酒ですね。

（近藤昭等）
「信州しぼりたて」というお酒です。お酒ががちょっと黄色っぽいですが、お酒造りの麹菌は黄色麹菌で、その色を取らずに絞ったまま瓶詰めをしました。加水処理をしていません。コップの中に黒曜水を使った氷を入れます。あえて氷ロックで飲んで、だんだん溶けると度数が変わるのでお好みで飲んで下さい。

（内山健二）

このお酒の特徴は何でしょうか。黒麹菌は焼酎、白麹菌も焼酎。日本酒は黄色麹菌と決まっている。香りを楽しんで味わってください。美味しいです。

（林善八郎）

麹の話しですが、味噌は大豆たんぱく質をアミノ酸に変えて、アミノ酸も何百種類あります。短時間ではなく長時間でアミノ酸に変えていくと美味しい味噌ができます。２年より５年味噌、我が社で一番古いのは７年物。古い？新しい？人には好みの問題がある。年輪を重ねる毎に旨くなるのです。日本酒は違うのですかね。

（近藤昭等）
日本酒にも最近、古酒が出てきました。人気です。

（林善八郎）

いい酒と言われて飲んだら酢だった物があった。やっぱり生きているんだね。味噌造りで大切のはいい原料です。「腕は二の次だ」と言っている人は本当は大した人。やっぱり原料。大豆は世界中どこでも取れる。日本の大豆自給率は５％、政治家が作っちゃいけないと言っているのは米だけだよ。でも、大豆はほとんどアメリカ。味噌汁の味を知らないで歳を取ったのが現状、心までアメリカになってしまった。「イラクに行け」と言う人は、味噌を食べなかった人ではないか。

（内山健二）
最近はスローフードという言葉が聞かれるようになり、これはヨーロッパで始まったものです。ヨーロッパに居た小高さん、この件に関してどうでしょうか。

（小高富美子）

これはイタリアの田舎が発祥です。ようするに自分の足元を見ろということ。私が仕事としてやっているのフランス料理の家庭料理です。

我が家は毎朝、玄米とお味噌汁。味噌汁だと塩分を気にする人がいますが、塩分は病気でない限り大丈夫です。よほど気にし過ぎ、そんなに気にしなくていいのです。本を読んでも医者に注意されない限り、高血圧は塩分に関係無いと書いてありました。普通に取った方がいいのです。

（内山健二）

塩分は全く血圧に関係ありません。それでは毎日舐めて暮らせと言っているのではなく、肉体労働をしている人はちょっと濃いめ味を提供してやる。事務系の人は体が受け付けないので薄めの味に、ライフスタイルに合うのが大事なのです。スローフードは楽しいものです。反対はファーストフード。狂牛病で牛丼屋がＸデーなどと、マスコミが捲くし立てていたが、あれはおかしい。別に牛を食べなくても生きていけます。鳥インフルエンザなどは、６０～７０年前から心配されているもので、抗生物質を使いすぎたつけですね。牛の内臓に牛骨粉を混ぜて牛に食べさせる、共食いをさせた償いです。

今、もう１回食を見直す機会。江戸時代に１番高い値段がついた肥やしはお年寄りの肥やしでした。子供の物は栄養を吸収してしまいます。お年寄りのは栄養価の高いのがそのまま出てくる。つくった顔が見えるのが大事。

（林善八郎）

会場の皆さんの中で、味噌汁を１日に１回も飲まない家はありますか？

最近、５大成人病には味噌がいいと言われ、大反響があって嬉しい。私は１日３度飲みます。味噌汁を飲んで高血圧になるのであれば、私はとうに高血圧で死んでいます。味噌とご飯だけでは寂しいですね、あってもありがたがらない。これは申し訳ないことです。こういうのこそ大事にしてもらいたいですね。

（内山健二）

小学校低学年以下の子供を持った方はいらっしゃいますか？

大人が勝手に食を楽しんで子供に押し付けのではなく、食を通してどう育てるのですか？私はそれをプロとしてやっていかねばならない。子供が食べるのと大人が食べることは、同じ事ができるのです。

（近藤昭等）

宴席で日本酒を無理やり飲んだり、飲ませたりするので、日本酒は嫌われてしまった。スローペースで、のんびりと日本酒を飲むと良い酔い方をします。酷い飲み方じゃなく、ゆくりと、飲んでゆっくり酔いましょう。良い酔い方をした父親の横に子供が座っている。それがいい状態ではないでしょうか。

（内山健二）

子供の頃、親父に居酒屋に連れて行かれた思い出ある。今はそういった風景が見られない。下諏訪では山猫さん、お酒を飲む大人の場面に子供が居てもおかしくないでしょう。

（太田伊智雄）

理屈抜きで食べる食べれないがある。大人になって判断力が出て、食べる食べちゃいけない物が分かってくる。友達と宴会で実験をした時に、添加物を使ったものは１口食べて美味しいとなったが、宴会が終わってその料理だけは残った。後で手が出なくなったそうです。人間は自然に自分の頭で判断しているのですね。そういう物を食べていると体が正直になる。

（林善八郎）

一家団らんをあまり聞かなくなった。昔は親父に合わせて物を作っていた。野菜もハサミで切るすごい時代になった。農業を無視した工業日本国の生活。一家団らんの家庭文化を取り戻さないと日本は良くならない。ファミリーレストランと言うが、一家で行って、注文しても注文するのはバラバラ、親を愛せ？もう食生活でバラバラなのです。少なくとも同じ日本民族の愛があるじゃないですか。下諏訪はもうじき御柱祭で愛に火が着くね。友情溢れるお酒を飲む、そういう雰囲気をつくる。味噌汁何故お碗で飲むのか、お碗には２種類ある。１つは吸い物碗、もう１つは味噌汁碗。味噌汁碗は乳房の形、お母さんの乳房を飲むと安心するのと同じ。

（内山健二）

乳の漢字、はねる部分はオッパイを表しています。おかあさんのオッパイにそえて飲む、生まれての母乳はそいうこと。交換、副交感神経があります。副交感神経にストレスがあると、交換神経にまで影響が及びま

す。こういうのが続くと癌などが生じる。乳癌検診の方法？そういうしくみの話からをして、病気にならないような医療もどうかと思っています。

（太田伊智雄）

今日は通常店で出している物と、時々作る４種類の料理を持ってきました。お蕎麦はお店でお待ちしています。ミズナをよく使います。定番の地鶏焼を用意しました。鳥インフルエンザが流行り、１週間前に南信で未遂があったので取引を止めました。だからいつもとはちょっと違って青森の物になります。それに匠の塩を使う。お蕎麦の実を炊いた炊き込みご飯に海老を加えて、海苔巻きにしました。天結ならぬものです。御湖鶴が仕込みに使っている美山錦を精米して６５％を使いました。そして、下諏訪の水を使ったお粥を作りました。野沢菜の味噌漬け、冷たくなってもおいしいですよ。

（林善八郎）

毎年大寒の日に漬ける味噌を持ってきました。食べてください。一定の日に転地換えをして、酵母と味噌をうまく接触させます。夏は味噌蔵でブスブスして、アルコールが発酵しています。それが霜が降りる頃になると、静かになっています。その年のお歳暮に使うといいですね。まろやかな味になります。藻琴湖という湖が網走市の近くにあります。そこの大豆を使っています。日本で１番糖度が高いのです。塩は赤穂の甘塩です。ゆっくりゆっくりと寝かした。昔は木桶で作っていたのですが、木屑など異物混入に関する意識があって、木が使えなくなった。酒も昔は樽でした。木桶がなくなった、木がいいのにね。塩は大事な調味料です。味噌汁を飲んで死ぬ？そんな事はないので安心して食べて下さい。

（内山健二）
こだかさん、自分の器で盛り付けたい料理のような物はありますか。

（こだかちえ）

自分の器はクセがないから使い易いのではないかと思います。子供の話がありましたが、子供のお茶碗をつくるのが好きなんです。私は子供の頃からちゃんとした食器を使ってほしいと思って、お祝いにあげています。樹脂じゃないお碗、ロクロで回したお茶碗などのセットを作ろうかと考えています。子供の時からきちんとしたものを使ってほしいですね。私は普通の物を使って育ったが。学校ではプラスチックの物を使わされたのです。つくり手の愛情、そういうものが伝わる物を使ってくださいね。

（内山健二）

子供の時から使わせるのは大事ですね。漆の食器を提供して、そういうのが無くなってきた。下諏訪町はどういう給食器を使っているのかは知らない。検討の余地はあるのではないでしょうか。

（小高富美子）

私は家庭料理をテーマでやっています。そんな時に思うのが食べ物はお母さんに作ってもらいたいということです。今は便利すぎます。５０年前にアメリカの食事が入ってきて、使い捨てが流行り、あの頃はすごくハイカラに感じたが、いつしかみんな平均的になってしまった。お金を出せばなんでも買える。一見賑わうが、心が籠もっていない。おしゃれになった気がするだけで、良い子供を育てるにはお母さんが作った物を食べさせるべき。お母さんが作ってほしい。

（近藤昭等）

酒粕には麹菌の甘くさせる力が残っていて、もんで漬物にします。硬い酒粕、木桶で酒粕を寝かせるのをがんばっています。

（内山健二）

山の伏流水から出て海に入り、その海水を使った手作りの塩。この塩を使ったひかり味噌さんの特別な味噌を検討していただけるとうれしいかな。

（林善八郎）

今使っている塩は、１ｔ３，８００円で、１ｋｇ３８円ぐらい。この塩はどうですか？１ｋｇ２００円じゃ買えないでしょう。味噌屋でも使えない。赤穂の塩は１ｋｇ９０円ぐらいで、忠臣蔵の末裔が作り続けているのですよ。

（内山健二）

ビジネス的な問題もあるので、家庭用で使うことをお薦めします。茶色い

ホンダワラで濃した塩もあります。１番高いのは最初にできる塩。塩はたくさん使うかもしれないけど、いい塩を使う、匠の塩で漬けた野沢菜を来年やりたいと思っています。

食事の時にニュースを見ている人がいますが、見てはいけません。ニュースでは楽しい話題がないでしょう。交換神経の価値がなくなってしまう。決して子供が成績が悪くてもその時だけでも忘れるべき、楽しい食事を心掛けましょう。いい会話をしていい時間を過ごす。

（太田伊智雄）

お店に来る人は、素面で来て下さい。そして、奥さんと来て、子供がいて、お父さんは生ビールを飲んでいて、そういうシーンを見ると独身の私としては羨ましい。

（林善八郎）

ミネラル１００％の海水からできている塩ですが、アサリを２つに分けて、海水の温度を１５ｃぐらいにして、その海水に入れるとアサリは塩を吹きます。しかし、専売公社の塩はなかなか吹きません。貝は素直ですね、電気分解の塩との分かれ目です。下諏訪には昔７軒の塩屋があったのですよ。今はキッコウマンの１人勝ち。まさにインスタントの世界。昔は学校帰りに、握り飯だったが今は違う。工業化社会となって家庭崩壊です。

（小高富美子）

フランスのニースに知り合いのお婆さんがいます。お婆さんは１人暮らしで、小さなキッチンを持っています。何を食べているのか？と思っていたら、ジャガイモ、玉葱などを普通に食べていました。日本人は米が主食、農業国で豊ですけど、そこではパンを料理の間のつなぎで食べます。朝はクロワッサンかと思っていたが、それはお金持ちだけ。普段は違うパンを食べています。

（下諏訪町長）

ヨーロッパの朝食はパンとコーヒー、しかしイギリスは違う。朝から日本から似ています。鰊を焼いた物とかを食べています。そして、きちんと食べるという意識がある。その代わり、夕食は非常に粗末で、ヨーロッパ大陸は逆です。朝昼をちゃんと食べて、夕方はちょっと食べて寝るのです。

（小高富美子）

イギリスでは、「お宅はディナーを週に何回」とクイズの質問になるくらいディナーは粗末です。４時か５時頃に食べて終わり、後は大人の場で、子供は寝ます。大人はちょっとつまみながらドリンクを飲む。飲み屋はパブで、男どおし。わりと簡単な気楽な夕食が多いのです。

（会場のお客Ａ）

４つ言いたい事があります。

１つは、味噌汁は解毒してくれるので、１日３回必ず飲んでいます。

２つ目は、御湖鶴が好きだということです。他所でも新宿でも御湖鶴を注文しますが、なかなか無い。この前は御湖鶴を中国へ行くときに持っていった。３本飲めずに持って帰ってきた、そのくらい好きなのである。

３つ目は、２月２７日娘の誕生日、息子が山形県の酒田市にいます。それが、ご飯茶碗を買ってきた。さっきのこだかちえさんの話で感動しましたが、娘はもらった手作りの茶碗に感動していた。「お誕生日などに私が作ります」などの産業広告、本物、子供達、彼女が２０年でも思いを込めて使う情報を発信してもらいたい。
４つ目は、母親の味。５８歳ぐらいの時に姉の所に行った。その時に姉が作った煮物を食べたのですが、母さんの味だと思った。母親の味、子供の中で体に流れるのですね、６０歳過ぎに母さんの味の感動を思い出した。そういうのを続けてもらいたい。今日の会に感謝してもらいたい。

（会場のお客Ｂ）

スローフード、ファーストフードについて、数年前のアメリカの論文によると、ファーストフードばかり食べていると、そわそわ、凶暴の子供が多く、母親の味で育った子供は、落ち着いて優しいことが謙虚に表れているそうです。大きな違いですね。

（内山健二）

アメリカでは教育現場から、自動販売機が全て撤去されました。これからはそういう運動もおこしていきたい。

油が悪いのではなく、脂肪酸バランスが取れた油を使っているのかが問題です。人間の脳みそは小さいの、余計影響が大きいです。日本ではまだその事が言われていません。そこに関心を持たないと、悪い油で脳が混乱して危なくなるのです。全て脂肪酸バランスが悪い。そんなことにも皆さんは関心を持ってほしいです。

（林善八郎）

味噌屋は添加物を使っていたいのか、塩も添加物、麹の種を作るのに、培養するのに使う物、全て味の素の言う事を聞く。行政も抑えている。味噌だけは必死に抵抗して許可された。他の業界は使いたくても使えない。

（内山健二）

アミノ酸を求めてインド工場を味の素が持っています。洗浄して粉状して髪の毛が食品添加物として売られています。そういう物が入っているからと言って栄養があるわけではないのです。それは栄養補給ではなく、余分な物を摂取しているのです。

（林善八郎）

髪の毛は知らなかったが、動物の骨からも作っているのです。表示は「アミノ酸等」と書いてあります。化成分解したアミノ酸ですね。

（内山健二）

ジャンクフードと言われる物を食べないことですね。インスタントのスープは、猫も犬も近づかない。置いても決して食べません。平気で食っているのは人間の子供だけです。そんな事をしていては狂ってきて当り前です。小うるさいと言われても変えた方がいい。

（小高富美子）
　調味料は高くてもいい物を使ってほしい。

（内山健二）

脂肪はリノール酸、オレイン酸はわりと限られた魚に含まれるもの。オリーブオイルのオレイン酸、１番酸化し難い油です。血管系トラブルが少ないので、イタリアでは脳血栓が少ない。イタリア人は飲んでいるに等し

いです。話題のコレステロールを下げる薬がありますが、これは肝臓の細胞まで壊します。人間が生きていくのに必要な部分を壊します。そして、癌と脳溢血が高くなる。コレステロールはストレスが高い人です。ストレスにより要求量に応じてせっせとコレステロールを作っているのです。酸化をしない工夫が必要で、自然の食で健康管理をしていかなければいけない時代です。

リノレン酸にはα、γ、ωの３種類があり、量が多いと体の機能が上がります。リノール酸をできるだけ下げて、魚を食べて頭がよくなるのはその通り。脳のために魚を食べる。鰯、鰊、秋刀魚、鮭、鮪に含まれる、ただしこれらは酸化しやすい。時間が経った物は逆効果なので気をつけて、新鮮な物を食べるようにしてください。

（小高富美子）
コレステロールが３００になった人に、「玉葱を食べて」と言った。これはどうですか。

（内山健二）

玉葱は如何かな、たった１つのもので人間の体は機能しなくなる。ダメージにしないことです。全体的な体の栄養素があるか、かなり食に気を付けなければいけない。しかし、気を付けすぎるとストレスになります。美味しい物を楽しく食べてが、健康管理の考え方です。良質なサプリメントを選んで健康管理をしましょう。食を大事にする。調理法に気を付け、水も浄水する。必要な栄養素はキュウリ１本をとっても姿形は変わっていないが、中身は昔と変わった、栄養素は１０分の１ぐらいです。

魚も肉も食べないのは非人間的で、人間は雑食動物です。ある特定の物を避けるのは思想的な問題になります。生物学を無視したものですね。

（下諏訪町長）

昔の母親は前の晩からおにぎりを作ったり一生懸命で、今は共働きの家庭が多くなり、朝からコンビニでのおにぎり、何か買って運動会に行く。そして、親は運動会にも出てこない。子供の数も減っている。本当に今日はテーマが食。私は昔は欠食児童だった、今の母親は、明日子供の運動会であっても、大体コンビニから買って行けと言うもの。食を通じての親子のコミュニケーションが無い。どうすればいいか、何かありますか。

（内山健二）

とても大事な問題です。お孫さんでしたっけ？茶碗の話です。そういうことを付加価値として、こういう所謂専門職とし作品を使ってほしいです。マスコミでの扱いは効果が高いが、口コミの方が大きいですね。そんな事、あんな事を言ったと言って、そういうことが相乗されていくのは嬉しいです。今日は大勢に参加してもらえて嬉しいです。料理が美味しいのも嬉しいし、酒も旨い。

ここから何かが始まる感覚で捉えてもらいたい。堅苦しくなく、もしこういう意識が広がっていくのであれば、匠の町しもすわあきないプロジェクトが動くことによって、最初は小さな歯車だが、口コミの凄さ、今日ここで食べた味や空気を大事にしてもらいたい。

（小高富美子）

お母さんのお弁当は大切、毎回手作りでなくても、何も持たないでいくよりはたまにコンビニでもいい。それが悪い母親ではない。悪いレッテルをはらないで。

（会場のお客Ｃ）

私は今話題の働く母親の典型的な者です。子供が小さいときは１週間に１度は手作りにしようと思っており、他のお母さんも同じ気持ちでしょう。そういう環境づくりを社会につくってもらいたい。

（会場のお客Ｄ）

知的障害者は諏訪にどのくらいいるのか？知っていますか。合併したら８００人います。施設に入っている人はその内の１５０人です。あくまで自宅で介護されている。日本の政策として施設を増やすのは結構だが、その方針は面倒だから３人より１０人詰め込もうという方が手っ取り早い。隔離の場所です。ますます一社会からは隔離される。１つのクラスには１人昔はいた。修学旅行にも一緒に行った。彼らもできれば皆と一緒に生活したいと思っている。ケネディー大統領は非常にりっぱな人だが、妹が知的障害者で家庭から一歩も出さなかった。一緒になって、みんなと一緒に暮らせるようにした方が良い。

私は大根を作っていますが、今の大根の作り方は型で作ったような大根が取れる。そのかわりとトラック満載の肥料を大量にまき、そのあとに消毒をする。それを繰り返し繰り返し行って、最後には綺麗な大根ができる。曲がっている大根は売り物にならないのです。それは持って帰れと云われる。それが本当の無農薬なのに、それでは真っ直ぐな大根には

毒が入っているのですか？それがジャスコで売られている。食のことを言われるけど、ここにいる人だけでも曲がった大根を食べましょう。そうしないと毒入り大根を認め合っているのでは？最後に一言でした。

（内山健二）

無農薬でいいものを提供するのは分かりますが、農薬を使っている人達によると「食っていくためだからしょうがないじゃないか」、それで終わっています。みんなが無農薬での意識に変われば農家も出てくる。あまりに経済的な問題が絡んでくるのでそこを考慮しなければならない。カルガモ農業は問題が浮上しています。育った鴨の処分に困っているのです。お金を出して処理することに困る、経済的な効果も考えて進めていかねば、うまくいかない。ちょっとずつ意識変化して何か変わっていく。それが口コミで広がるのが大切、みんなに今日は勇気付けられました。

（会場のお客Ｅ）

私は６８歳です。作るのも食べるのも好きで、お弁当や料理屋をやっていたが、少し離れて何かできないか職業を探した。そして、一昨年からおはぎを作ってと言われてベンチャー企業を立ち上げました。おかげさまでサービスエリアにも置いています。

（こだかちえ）
食器をどうやって使ってほしいか？食器にはガラス、土など色々もあります。その中で、１人で焼物をやっていく中で、色々と手を出すと大したことが無い物になってしまうと思いました。そして私は白磁を選びました。日本人は四季に敏感です。この料理、この春、夏にはこの器などの使い方をしてほしいです。

（近藤昭等）

色々なお猪口がある居酒屋があります。お猪口の厚さで口あたりが変わります。そこにお酒が入る。日本には歴史がある。文化が栄える影には酒がある。下諏訪の繁栄には御湖鶴があると言われたい。

（小高富美子）

オリーブオイルのテイスティングをして、イタリアの人達は飲んで選んでいます。オリーブの実は色々の種類があるのです。胡麻油とオリーブオイルは体に良い。胡麻油をどうか使ってください。

（太田伊智雄）

美味しい物を作って、美味しそうに食べてもらうのが好きです。食と匠で、こんなに大勢が集まるとは下諏訪には食いしん坊が多いのですね。

（内山健二）

オリーブオイルの料理で一言。美味しい豆腐の水をきって、そこにオリーブオイルをかけて、匠の塩をかける。そうするとフォアグラの様に美味しくなります。それを食べるとイタリアや、スペイン人がテイスティングする意味が分かります。

このグループが、下諏訪町の活性化委員会御用達の様な存在になればと思っています。情報を発信する力を持つことは羨ましい。これからは何か具体的なエネルギーに変えてほしいですね。料理を引き立てるような器、ここから全てが始まる。良い事がおこってくるかな、そんな気がします。

主催：匠の町しもすわあきないプロジェクト
記録：下諏訪町役場　井出博文