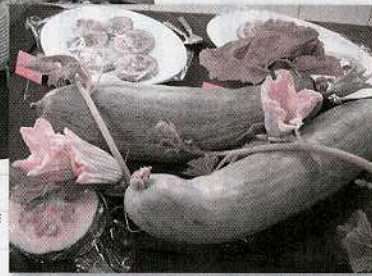


【上】料理家の馬場香織さんが家庭や農家でも作れる料理を提案

【右】かぼちゃの花と蒸し料理



2 飛騨高山



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に『ゆらしい島のスローライフ（学研）』『創造的な食育ワークシヨップ』（岩波書店）、『田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則』（NHK生活人新書）など多数。

「宿儺かぼちゃ」

岐

岐阜県高山の「宿儺かぼちゃ」の知名度をあげ、東京にも売りたいとの相談があった。20年前から丹生川地域の中山間地で栽培されている長ひよりの瓢箪のような西洋系のかぼちゃで、一個が4〜5kgもある大型のものだ。

「北イタリアのブラ市の市場にも売ってますよ」と教えてくれたのはトリノ在住の食品マーケット「イータリー」の広報の岡崎啓子さん。さっそく現地に行ったら同じものがあった。市場で売っていた女性から「パルメジャーノチーズを混ぜてオリーブオイルで焼いて食べると美味しい」と教わった。

東京でのプロモーションで料理を

お願いをしたのが、フードコーディネーターの馬場香織さんである。彼女の料理は主婦の家庭料理から始まったものだが、出版社の目にとまり「何度でも作りたくなるほめられレシビ」（角川SSC）を出したばかりだった。本は瞬く間に増刷を重ねていた。

なぜ彼女に依頼をしたかという点、ホームパーティーでの料理が気に入ってしまったからである。料理がやさしいから誰でも作れそうだと思うのと、品数が多くバリエーションが豊かで見映えもよい。素材の可能性が広がり、身近に感じてもらえること確信した。

それに、農家レストランに彼女のスタイルが取り入れられれば、地域で多彩な料理を提供できるようなになるに違いないとも思ったからだ。

彼女はご主人の転勤に伴って渡米し、シカゴ、ニューヨークで暮らし、その間、フレンチを手始めに料理を習い、チーズやスパイスなどの料理関係のコーディネーターの資格をいくつもとり、帰国後、料理教室を開いたという経歴がある。アメリカで来客者におもてなしの料理を作ってきたという経験がきつと豊富なのだろう。手際がとて面白い。

馬場さんが講師をする東京都世田谷区経堂にあるクッキングスタジオBELLDで、農家にも来てもらい関係者を招いて料理を披露してもらった。出てきたのは、かぼちゃの料理が11種類。かぼちゃのチップから始まり、貝柱のサラダ、クリームパンキン、ハッシュドパンキン、干草あえ、そぼろ餡、タルトなどなど、ずらりと並んだ。

彼女が調理デモンストレーションで披露したのは、「パンキンミートローフ」。ローフ（焼くための器）にベーコンを張り付け、そこに、牛肉、玉ねぎ、ニンニク、卵、かぼちゃを詰め込んで焼く。それにマッシュユドパンキンを塗り、さらに焼く。そこにスライスしたかぼちゃを並べるといふもの。かぼちゃのうこん色のような色合いが美しい。

「すくなかぼちゃは皮が薄くて切りやすい。薄くてもしなるような柔らかさで使いやすい。色味もとてもいい」と馬場さん。

参加者からはカラフルで美味しいと絶賛され、農家からは「こんなに料理ができるの」とびっくりされたのだった。

この料理会でかぼちゃの可能性と用途が一気に広がったのである。