

巻頭 インタビュー

島根県知事

溝口善兵衛

聞き手／永瀬正彦（本誌発行人） 文／編集部 写真／吉岡早百合

自然と歴史が培った豊かな食材を食卓へ

中国山地の山々、そこから流れる数々の清流、特色ある湖、そして日本海——。島根は、全国屈指の豊かな自然環境を誇る土地だ。そこから獲れる食材はバラエティーに富んでいることはもちろん、長い歴史が育んだノウハウを活かした加工品の技術も高い。豊かな食があふれる、“食材の宝庫”。その特長を語っていただいた。

四季折々の気候が生む 島根ならではの山の恵み

島根県は、豊かな自然に囲まれた、とても食材豊富な地域です。

島根の背骨とも言える中国山地には、夏には適度に雨が降り、冬は雪が積もる。そしてもちろん林業も盛んです。そのため、豊かな水が大小の川を通り、日本海にたっぷりと流れ込んでいるのです。松江市付近では宍道湖や中海に流れ込み、その先の日本海には隠岐があります。

こうした地形が、バラエティーに富んだ食材を生んでいるのです。

この自然環境がもたらしている恵みとしてまず挙げられるのが、米です。山間部の気温は、昼と夜の寒暖の差が大きい。そのためデンプンがたっぷり蓄えられて、おいしい米に育ちます。こうしてできた島根米の中でも、奥出雲の

「仁多米」などは首都圏でも高い評価をいただいています。今では全国有数の銘柄米になりました。

宍道湖に近い出雲平野でもおいしい米をたくさん生産していますし、デラウエアなどのぶどう、メロンといった果物も栽培されています。さらに、日本海に面した出雲市多伎町では、甘味が強く美味しいことで有名な“蓬菜柿”という種のいちじく「多伎いちじく」が有名ですが、これは、家の前にある水田を使って転作作物として栽培を始めたのがきっかけだったそうです。また、出雲市平田町では地元のお母さんたちが作る「母ちゃんブロッコリー」も親しまれています。“母ちゃん”が中心となって田畑の世話をし、仕事から帰ってきた“父ちゃん”がその手伝いをするといった、のんびりしたスタイルも島根流かもしれませんね。

一方、昔から山地では農作業に牛を使っていたのですが、それが発展したものが「しまね和牛」です。牛を育てる伝統のノウハウが、戦後からの肉牛の生産に活かしているのです。

山中でのびのび育った子牛たちは、繁殖や肥育の“もと牛”として全国の和牛産地に巣立ってブランド牛に育つものもありますし、そのまま肥育して出荷される牛も数多くあります。また、隠岐の牛は、急斜面を登り降りして育つことから足腰が強く、肉質のしまった「隠岐牛」となります。これらの「しまね和牛」は、東京の市場で高く評価されています。

海、湖、そして清流に育まれた 豊かな水産資源

島根県には清流がたくさんありますが、なかでも、これまで何度も「清流



爽やかな甘みが特長の「多伎いちじく」のサラダ



「しまね和牛」は首都圏でも評価が高い



高級魚として知られる「のどぐろ(あかむつ)」

日本一」に輝いている西部の高津川や、広島県を源流とする島根の大河、江の川などでは、天然の鮎が獲れます。

そして、湖では何と言っても宍道湖のしじみはみなさんご存知かと思います。ここで獲れる「大和しじみ」の生産量は日本一です。NHK 朝の連続テレビ小説『だんだん』(2008年9月～2009年3月放送)でも盛んに登場しましたが、海水と真水が入り交じっている汽水湖なので、出汁が良く出て味がいいと言います。

宍道湖では他にも多くの海産物が獲れますが、その中でも特に「すずき」「もろげえび」「うなぎ」「あまさぎ」「しじみ」「こい」「しらうお」は「宍道湖七珍」と言って、昔から親しまれてきました。地元では、頭の文字をとって“すもうあしこし”と覚えていますよ。

また、日本海ではアジ、サバ、イワシなどはもちろん、浜田市では「のどぐろ(あかむつ)」が“高級ブランド魚”になりつつあります。旬ののどぐろの脂ののった刺身や煮付けは絶品で、地元でも大人気です。

海岸沿いの地形も岩場や砂浜など変化に富んでいるのですが、ここでは「^{うっぶるい}十六島海苔(岩海苔)」や「めのは(わかめ)」といった海草類が獲れ、隠岐では「岩がき」を丹念に育てています。

こうした豊かな海産物を使った加工も盛んです。なかでも、県魚でもある「あご(トビウオ)」は、刺身はもちろん、ちくわよりも太い仕上がりの「あご野焼き」は迫力ある美味しさです。

このように、山でも海でも、気候や地形を活かした“島根県らしい”食材づくりが行われていますし、それを工夫して加工する技術も伝統的に盛んです。

こうして、自然環境とともに豊かなものづくりをしているのが、島根の特長と言えると思います。

長い歴史と文化に育てられた豊かな食

島根は、歴史と食にまつわる物語も豊富です。

有名なところでは、「ヤマタノオロチ伝説」があります。スサノノミコト(素戔嗚命)が、クシナダヒメ(奇稻田姫命)との結婚を条件に、出雲国の肥河(斐伊川)で若い娘を連れ去るなど村人を困らせていたヤマタノオロチ(八岐大蛇)の退治を請け負います。スサノノミコトは、首が8つもあるヤマタノオロチのために大きな酒樽を8つ用意し、酒に酔わせて眠ったところを首をはねて退治するのです。

この神話にも登場するように、島根では昔から、美味しいお米ときれいな水(斐伊川の伏流水)に恵まれ、酒が造られてきました。今でも、島根は“出雲杜氏”や“石見杜氏”と称される杜氏のいる日本有数の酒どころで、美味しい日本酒がたくさんあります。

また、江戸時代になると、松江藩の第七代藩主で不昧公^{ふまいこう}という傑出した文化人が登場しました。不昧公は、当時の代表的な茶人の一人で、松江にお茶の文化をもたらしました。今でも秋になると、松江城で十流派が一堂に集まる大茶会が開かれ、多くの市民や観光客が野点を楽しみます。こうしたお茶の文化は、和菓子づくりも発展させました。一般の家庭でも、ごく普通にお茶と和菓子でお客様をおもてなしする風習が残っています。



溝口善兵衛 (みぞぐち・ぜんべえ)氏

1946(昭和21)年、島根県益田市生まれ。1968(昭和43)年に東京大学経済学部を卒業し、同年、大蔵省(現・財務省)に入省。以来、主計局次長、大臣官房総務審議官、大臣官房長、国際局長、財務省財務官などを歴任し、2004(平成16)年、財団法人国際金融情報センター理事長。2007(平成19)年4月に島根県知事に当選し、現在1期目。趣味は自然の中でのウォーキング、社寺・旧跡めぐり、美術鑑賞、囲碁など。

安全・安心をバックアップして “クリーンでおいしい”食材を

昨今、食の安心・安全への関心が高まっていることは言うまでもありません。県としても、消費者の皆様安心して島根の食材を召し上がっていただくために、さまざまな取組みをしています。

その1つが、『環境を守る農業宣言』です。農薬や化学肥料を減らす栽培など、環境に優しい農業を応援することを県が率先して宣言したのですが、今では多くの生産者や消費者が参加し、県民運動となって広がっています。

また、農薬や化学肥料を慣行の3割以上削減している農家を「エコファーマー」として認定し、エコファーマーがさらに農薬や化学肥料を5割以上削減して栽培した農産物については『島根県エコロジー農産物』として推奨する制度も実施しています。

また、食の安全確保や産地のレベル向上などを目的に、今年度から『美味しまね認証制度』をスタートさせました。この制度では、生産物の安全性を確保するため、最大62項目にもわたる詳細な管理基準が設定されています。また、高品質を守るために“安全強化基準”や“嗜好性基準”、地域の独自性を活かした“地域特性基準”も設けています。そして、有識者や消費者で構成する委員会が厳正な審査を行い、基準をすべて満たした商品のみが『島根県認証』マークを貼ることができます。もちろん、認証された後も監査や更新制度があり、



「島根県認証」マーク

厳しく管理しています。

実はこの認証マーク、“縁結び”と“水引”をイメージしたとてもユニークなデザインで、店頭でよく見かけられるようになってきました。

隣県の広島県からいらっしゃる方がよく、「(広島県と島根県の境にある)中国山地の北側は“清浄な地”のような気がする」とおっしゃいます。出雲大社のイメージもあると思いますが、こうしたプラスのイメージを食材の生産にも活かして、“島根のものはクリーンでおいしい”という感覚を消費者の皆様を持っていただくとうれしいですね。県としても、それがイメージで終わらないように、しっかりとバックアップしていくつもりです。

“食セレクション”でも高得点 生産者と消費者の“縁”を結び

山、清流からの水が流れ込む宍道湖、中海、そして日本海。島根は“森の大地”であり、“水の都”です。加えて、島根には豊かな歴史と文化が残っている。自然が生む食材と、人々の知恵が生んだ加工品のある島根は、まさに食材の宝庫と



一級河川ながらダムがなく、薰り高い鮎が釣れる高津川

言えると自負しています。

その中から、先日「バイヤーズ食セレクション」に47の商品を出品しましたが、平均で625点と全体的にとっても高い評価をいただきました。特に、バイヤーの皆様が食材を仕入れる決め手になると言われる700点以上の品も10商品あったということです。これらは『第44回2009スーパーマーケット・トレードショー』でも出品しますので、ぜひご覧になってください。

消費者の嗜好が多様化し、安心・安全への関心が高まっている中で、私たち島根の誇る食材をご紹介いただき、豊かな食生活の提案をしていただければと思っています。

同時に、四季折々にさまざまな顔を見せるこの島根の自然を、実際に足を運んで体験していただけたとうれしいですね。

八雲立つ 出雲八重垣 妻籠みに
八重垣作る その八重垣を

スサノオノミコトがクシナダヒメと結婚した時、結婚を祝い詠んだ日本で最初の和歌と言われているのが、この歌です。

出雲大社は、縁結びの神様。商品を通じて、生産者と消費者の“縁”がつながることを大いに期待しています。

環境と歴史がつくる“島根の特産品”

島根は水の都です。中国山地に降った雨や雪は、豊かな水となって大小の河川を流れて、島根の農林水産業を支えています。山間部では島根米や高津川の鮎・しまね和牛を産み、川が出雲平野に流れ込むと、ぶどう・メロン・いちじく・ブロッコリー等の農産物を育みます。そして山々からの水は宍道湖に流れ込むと、すずき・うなぎ・しじみといった汽水湖ならではの豊かな海産物、外海では日本海の海流にのってあじ・さば・いわし・のどぐろ等が漁獲されます。一方、歴史からみるとヤマタノオロチ神話と日本酒、松江藩第七代藩主 不昧公によるお茶・和菓子の文化が根づいています。経済産業省 にっぽんe産市 事務局メンバーとして様々な地域の食品・食材と接していますが、環境に裏打ちされた食材、歴史に育まれた食文化がある地域ブランドは本当に強いなあと感じました。



溝口善兵衛知事と本誌発行人・永瀬正彦