

「それぞれの立場から見る地産地消」特別対談
まつやまで
地元食材を味わう

『地産地消』この言葉を、今一度考えてみたい。地の産物をその地で消費する。興味を持つ方、再発見する方も多くいるかもしれない。今回、「ご当地タレントのらくさぶろうさんと、有限会社ヴォルカニック・カンパニー代表取締役 坂東一輝さん」に対談していただいた。
藤岡日向子◎文・撮影



坂東一輝
有限会社ヴォルカニック・カンパニー代表取締役。「地恵地楽(ちけいちらく)」をキーワードに、青空食堂3店舗を経営。

らくさぶろう
愛媛大学の落語研究会で「寿亭らくさぶろう」の高座名で活躍し、現在は松山市を中心にマルチな才能を発揮している。

坂東一輝さん(以下坂東) 飲食店をやっている立場として、自分的には『地産地消』は本気の直接取引だと思っんですよ。現場のおいちゃんたちが頑張ったもの、そこで見て感じて、人柄も含めて「おいしいな」と、そう自分が感動したものをお客様に提供して共感してもらう。こだわって本気で作られている素材がおいしくないわけがない。そういう素材を扱っているからこそ、その素材に興味を持つお客様と地産地消についてお話できたりするんですよ。

らくさぶろうさん(以下らく)
僕もお店をやっている立場として、100%直接取引をしなくてはいいけないとは思っていません。それは不可能なことです。ただ、自分がラジオやテレビの取材で、直接関わった方たちの情熱のこもった素材は取り扱っていきたく、うちの店に置いてあるお酒にも合う。おいしいので、これからも自分も食べていきたいし、みんなにも知ってもらいたいと思います。

坂東 自分が食べておいしいと思っって大事ですね。単純に地元のおいしいものを食べて楽しい時間を過ごす、それが良いんじゃないかと思っますよ。

らく 地産地消を難しく捉え、食

材を選ぶのではないんです。ただ、「安心」できることは大きい。僕は自分に子供ができてから、「安心して口に入れてあげられるもの」と、よく考えるようになりました。そうなる、自然と地元の食材が目が行くようになったんです。どんな人がどんな風に乗っっているのか、それを知ることが生まれる安心感は大いなんです。だから

『安心して口に入れられるものを食べる、飲む。気付いたら、そうになっていた』
らくさぶろう

『誇りを持っている人の、食材への愛情に触れる。意識から、美味しさが生まれる』
坂東一輝

らとっって、ジャンクフードを食べないのか？と聞かれれば、答えは「NO」です。

坂東 自分も同じですね。食とは楽しいものなんです。偏っしてしまっつもりはありませし、食の幅を大事にしたいと思っっています。こんな食べ物、こんな食べ方、同じ食材でも時期や作る人が違っると味も食感も違っ。その、食べたときの感動の幅が広がっっって



ほしいです。

らく 人と人との繋がりがどこかに行っってしまったら、地元の人が作っった食材に自分が関わるとっった繋がりを大切にしていきたいし、そこが地産地消の良いところなんだから、僕は思っます。

坂東 地元食材に触れて楽しい時間を過ごすことは、何も難しくはないです。地産地消っっって言葉に捉われず、楽しい食事をするのが一番です。

らく 「地産地消」地元の食材でおいしく楽しい食事をする」っっってシンプルでとてもいい解釈です。うん、それが一つの答えかもしれませんね。

「こだわりの向こう側、現場の声」
10年間の想いをのせて

今回、坂東一輝さんのご協力、お店の開店から10年、交流のある方々を紹介していただいた。食材がなければ、私たちはおいしい料理を食べることはできない。お店は料理を提供することができない。こだわりのおいしい野菜を提供してくれる、生産者の方、お店に卸す仲介業者の方、自ら生産も行う配達販売の方、三者にお話を伺っった。

※なお、個人の意見として賛否両論もあると思っますので、匿名での記載となっっております。

『生産者＝職人』
生産者 食べてくれる人が『おいしい！』と言っってくれるを思っっ、できる限りのことをやっつます。色彩・食感・風味など五感で感じてもらっっって感動してもらい



たい。その為には手間暇を惜しめないです。そんな自分のことを職人だと思っつてますね。

『互いを知るとっっって信頼関係』
仲介業者 私は生産者と飲食店を繋ぐ役割をしているからこそ、双方の理解が大事なんだと思っます。飲食店の方は生産の現場を知っっ、作業の手間や流れ、天候によっっって収穫時期が変化することも把握してほしっんです。逆に、生産者には誇りと責任を持っっ、自分たちの作っった農産物を消費者の方へ提供していただきたい。こんなに喜んで食べてくれる方がいるんだよっっというのを、もっっつと生産者に知っってもらいたいのですが、日々の作業で忙しく、なかなか難しいです。自分の作っった農産物の価値

を知り、自分たちのしている大変な作業に、自信や誇りを持っつてもえると嬉しいですね。

配達販売 お店の方と長くお付き合いをしていくと、その時々必要としてくれるもの、イメージしている野菜を、会話の中のキーワードからなんとなく分かるようになってくるんです。おまかせいただいた旬の野菜を、こちらも説明を添えてお届けして、おいしい料理にしたいだけ。素敵なことですよ。そのおいしい野菜を作っつて持っつていくことはなかなか大変ですが、嬉しいお声を聴ける瞬間がやりがいを感じます。

『人の喜びが自分の喜び』
そこに生まれる感謝の思い』
生産者 お店の方が直接、うちの畑へ来てくれること。それは、どっっういう環境で食材が育っったのか、飲食店の方に把握していただける良い機会だと思っます。そこで笑顔で一生懸命、収穫の手伝いをしてる姿を見ると、こちらとしても大変嬉しいですね。私がお店へ行けない分、お客様の声を聞かせるてもらえることもあるので、同じ気持ちを持っつてくれることもできるんです。お互いが売らせてもら

つてる、使わせてもらっつてる。互いに感謝の気持ちと程よい親しみを持っった関係でいれることが理想なんです。

仲介業者 人と人がやり取りをして、農産物をお客様へ届ける。繋がりが大事だし、やはりそこで生まれる信頼関係が必要なんです。良い関係が生まれると、生産者の方には自ら作っった農産物をお客様に売っつて、顔の見える野菜の提供」ができるのです。生産者にとっつてやりがいのあることだと思っ、この仕事をしています。私はいろんな人との信頼関係を築いてきたつもりです。生産者でも飲食店をしているわけでもないです。だからこそ、良いものは良いと、はっつきり伝えていきたいんです。

『子供に安心して』
おいしく食べてもらいたい』
配達販売 配達をする際に、「野菜嫌いな子供が野菜を食べたんです！」と言っつていただけました嬉しかったですね。ご家庭の調理のお話を聞いて、共に楽しめること、持ちっつ持たれっつな関係でもあり、当たり前にあっつた昔のご近所のお



三者三様のインタビューでは共通点があっった。おいしい農産物を広めっつ、食べる人に必要とされ続けられていくための、各々の限りない行動力。そして、食べてくれる人の喜びを、ただ純粋に幸せに思っつているということ。

松山のみならず愛媛のおいしい農産物を地元の方が食べて元気になる。食を通して、みんながより楽しくなるのではないだろうか？ それこそが、伝承されるべき愛媛・松山の食文化のように思っつ。