食　食に関する気になる話題

引き出しからアサリ!? 砂不要の新たな養殖

FUバイオカルチャー

▲砂を使わないアサリの養殖試験場。ケースを引き出せばすぐに在庫が確認できる

▶1ケースごとに数千個のアサリの稚貝が入っている

▶「昔のように家庭で日常的に食べられる食材にするのが目標」と話す藤芳義裕社長

砂を使わず、箱の中でアサリを養殖する技術がある。開発したのは、二枚貝の養殖技術開発を行う合同会社FUバイオカルチャー（上天草市大矢野町）。

同社の養殖試験場には、棚に納められた箱型ケースがずらりと並ぶ。箱ごとに数千個のアサリの稚貝が入っているが、砂は入っていない。餌はプランクトンを含む海水。この養殖法は、体を縦に安定させるために砂の中に潜るアサリの習性を応用。箱にアサリを敷き詰めることでアサリは砂の中と勘違いし、縦方向に体を安定させるという。メリットとして、砂抜きの必要がない、箱を積み重ねることで量産化が可能、従来の養殖法より約1年早く成貝になる点などがある。

藤芳義裕社長は「養殖で使用した海水はアサリの浄化能力によって、きれいにして海に戻すため環境保全型産業。アサリを復活させて天草の海を元気にしたい」と話している。

「アシアカエビ」素材に熊本市で"産直グルメ"づくり

芦北漁協

「ル・バッキュス」オーナーシェフの井芹圭一さんにアシアカエビを売り込む八里組合長（右）

▶ル・バッキュスの井芹さんがニンニクと香草でローストしたアシアカ

▶アンティコ・カステッロの荒木さんはアシアカを自家製イカスミパスタと合わせた

▶芦北漁協のアシアカエビ

▶神の水の松村さんが試作した「足赤大海老のちらし寿司弁当」

芦北漁協（芦北町計石、八里政夫組合長）では、計石港に揚がるアシアカエビの販路開拓で組合長自ら熊本市内の料理店を回り、アシアカエビを使ったメニュー開発を働きかけている。

10月中旬、八里組合長は熊本市内のイタリアン、フレンチ、和食3店を訪ねた。イタリア料理店「アンティコ・カステッロ」（同市中央区桜町）では、荒木寿朗オーナーシェフが「打瀬網漁で獲れるエビはストーリー性もある」と話した。フランス料理店「ル・バッキュス」（同市中央区安政町）の井芹圭一オーナーシェフは、八里組合長提供のエビを翌日のランチで使用。「大きく食べ応えがあると好評。エビはみそをソースにも使え応用の幅も広い」と話す。和食店「神の水」（同市中央区水前寺公園）の松村健司店主は「形が大きく味も濃厚。インパクトがあって昼の弁当の素材に面白い」と、評価は上々だ。

意味があるおせち料理の食材！

ホテル熊本テルサ 土山憲幸総支配人の食文化講座　第二回

ホテル熊本テルサ
土山憲幸 総支配人

おせち料理の食材はいろいろありますが、今回はそのいわれについてお話しします。（三つ肴はコラムにて）

「きんとん」は色が黄金色をしていますから、豊かな生活が送れるようにというわれがあります。

「かまぼこ（紅白）」は形が初日の出に似ていて、縁起がいいとされています。

「伊達巻」の伊達は粋で非常に目立つということと、巻物は書物に似ていますから、教養や文化が身につくようにという願いを込めています。

「八ツ頭（やつがしら）」は親イモが大きいこと、小さいイモがその下にたくさんついていることにちなんで、頭（かしら）つまり人の上に立てるように、また、子宝に恵まれるようにという願いが込められます。

「レンコン」は熊本の特産物の一つですね。これは穴を通して、未来の見通しが良いようにという意味があります。

「昆布巻き」は末広がり、喜びに通じている縁起物の一つです。

「紅白なます」は細く切ったダイコンとニンジンのことで、清らかな生活を象徴しています。家の土台がしっかりして、栄えて欲しいという意味があります。

「海老」は高齢者に例えて、長寿を願う意味があります。

「とこぶし（床伏）、アワビ」は、日本料理の業界用語では「福留（ふくどめ）」といいます。不老長寿の食べ物とされています。

「ウナギの矢幡巻き」については、ウナギは川をずーっと上ってきますね。登竜門ということで、出世をするという意味があります。

まだまだ食材はありますが、おせち料理に主に使われる食材です。

▲おせち料理の例（提供・ホテル熊本テルサ）

おせち料理の三つ肴（祝肴）

必要最小限のおせち料理で、関東では「数の子」「黒豆」「田作り（ごまめ）」、関西では「田作り」の代わりに「たたきごぼう」が用いられる。

・数の子
ニシンの魚卵のこと。数の子は卵の数が多く、また、ニシンは「二親」に通じ、五穀豊穣と子孫繁栄を願ったもの。

・黒豆
黒豆の煮物のこと。黒く日焼けするほど達者（マメ）に働けるようにと、邪気を払い、長寿と健康（無病息災）を願ったもの。

・田作り（ごまめ）
イワシの幼魚の佃煮のこと。カタクチイワシを田の肥料にしたところ、五万俵ものコメが収穫できたとのいわれに由来している。「ごまめ」は「五万米」であり「田作り」の名とともに五穀豊穣を願ったもの。

・たたきごぼう（酢ごぼう）
豊作に飛んでくる鳥のことを「瑞鳥」というが、たたきごぼうの形がその鳥を連想され、豊作と息災の願いが込められる。また細く長くつつましくという意味もある。

FACE　元気発信！

池田 直哉さん（28）
イタドリ
代表
（熊本市中央区下通1丁目）

リーズナブルな価格で気軽にイタリア料理を楽しめるよう、フードメニューは900円以下に設定しています。地鶏を使った料理や生地から手作りのピザが自慢。銀座通りが「食の通り」として活気が出るよう盛り上げていきたいです。

FACE　元気発信！

今村真太郎さん（37）
海鮮居酒屋 真
代表
（熊本市西区春日2丁目）

北九州予備校熊本校南側に海鮮居酒屋をオープンしました。メニューは刺身、海鮮浜焼き、すしをはじめとした海鮮料理をメーンに、熊本産の馬肉料理、串焼き、デザートなど。熊本の新鮮な素材を使った料理をお楽しみください。

FACE　元気発信！

廣原 圭輔さん（41）
カーラ・カーラ
代表
（熊本市東区長嶺南1丁目）

11月にカフェをオープンしました。生産農家が丹精込めて作った食材を生かした料理を提供。ドリンクも水俣産のレモンを使ったジントニックや荒尾のミカンジュースから作ったカシスみかんなどカクテルメニューも自信があります。

FACE　元気発信！

徳永 満貴さん（37）
ボッテガロマーナ
代表
（熊本市中央区水道町）

イタリア料理店を上林町から移転しました。店名はイタリア語で「ローマの店」の意味。ローマで5年間料理人として修行を積み、食事を楽しむイタリア人のライフスタイルを肌で感じました。素材の味を生かしたイタリア料理をお楽しみください。