

地域ブランドをつくる人たち

## 大阪産の穴子と鳥貝 泉州美食EXPO 参加報告 (2022.5.30)

地域ブランドに強い関心を持ち、独自に地域ブランドの取材活動を行っている大江山特許商標事務所の弁理士 岡恵による今回のテーマは、「大阪産の穴子と鳥貝」。

場所は、学校法人村川学園大阪調理製菓専門学校（大阪府泉大津市東豊中町 3-1-15）内のレストランです。



訪問のきっかけは、日本フードツーリズム学会でお世話になっている小川雅司教授(大阪産業大学)のご紹介でした。大阪産と観光に関する研究をご一緒させていただきご縁で、泉州美食 EXPO 食材研究会の第 12 回「大阪産の穴子と鳥貝」にお邪魔させていただいたわけです。

この「泉州美食 EXPO」とは、学校法人村川学園を中心に、「食の業界」・「地方自治体」・「教育機関」の産官学が強固に連携し 100 の大阪泉州にまつわる面白いストーリーを美食に変えて展開してゆく、ひとつの試みです。去る 1 月には内閣府が主宰する「地方創生 SDGs 国際フォーラム 2022」の取り組みの代表企業に村川学園さんの「泉州美食 EXPO」が選ばれ、東京でプレゼンテーションも行われたそうです。地域の特産品というコンテンツを、世の中

に提供し、広めてゆくプロセスにおいて、多くの関係者の連携が欠かせません。とかく概念論が飛び交いがちな世界ですが、実際に食材を調理し、味わい、可能性を探る、実体験を伴った「泉州美食 EXPO」の開催は非常に貴重な試みであると感じます。



今回の食材は、大阪産、なかでも泉州沖で水揚げされた穴子と鳥貝です。

まず、最初は松乃鮪四代目の手塚良則氏による握りライブです。同校の生徒さんは、手塚氏のすべてを吸収しようと、真剣なまなざしで見つめ、目に焼きつけておられるようでした。



手塚氏は、国内外での鮨を通じた日本の食文化、おもてなしを伝えるプロフェッショナルの方です。2019年G20大阪サミットでも、握りを提供されたほか、自ら空間のプロデュースもなさったそうです。鮨職人として、料理人とはいかにあるべきか、心構えを含めて、すべてがお手本となるプレゼンテーション。あっという間に、22人前の穴子にぎりと鳥貝にぎりが完成です。

さばき方の東西の違い、わさびのおろし方などなど、手塚氏の話はどれも興味深く、見ているものを飽きさせることがありません。もちろん鮨のお味は、圧巻の一言です。食は文化です。香り、歯ごたえ、ほどけるシャリ、「口の中によいものを運んで来てくれてありがとう」と、私の味蕾がほくほくと喜んでいるようでした。





続いて、同校生徒さんによる穴子を使ったメニュー提案です。

6つの班にわかれて、心を込めた提案が行われました。



穴子という繊細な食材の良さを引き立たせるための工夫、テクニックなど、どの班の作品も、生徒さんの想いが随所に感じられる提案でした。参加者による講評アンケートの結果は、生徒さんの商品づくりにフィードバックされるそうです。私も感じたことを、できるだけ丁寧に記載させていただきました。

今回で12回目を迎える大阪産の穴子、鳥貝というテーマでの泉州美食 EXPO。  
会場は、この EXPO を創る皆さまの「泉州の食材」に関するプライドと情熱にあふれていました。



(文：岡 恵)

【大江山特許商標事務所】

所長弁理士 岡 恵

所在地 〒651-0086 兵庫県神戸市中央区磯上通4丁目1-14 三宮スカイビル7F

お問合せ 電話 070-7569-1954 / 070-7569-1967 URL <https://o-ip.pro/>