

●農林水産大臣賞

いけだ きくこ
池田 喜久子

(滋賀県 東近江市)

大皿料理 鹿コース (鹿ロースト、牛乳豆腐、手作りこんにやく)

◇活動の経緯と内容

大規模酪農家として牛乳の生産・出荷を続けていく中で、「自分で作った農産物を自分の力で売り、消費者の顔がみえる農業がしたい」との思いから、平成9年に酪農家としては県内初のジェラートの製造・販売を開始した。続いて平成15年には、「田舎の親戚」をコンセプトとした農家レストラン“香想庵”を開店する。

香想庵では、地域でやむなく駆除されている鹿の肉を活かすために調理法を研究して食べ易くした鹿肉料理をはじめ、酪農家ならではの牛乳豆腐や地元食材にこだわった数々の商品を提供している。



◇代表作品の紹介

大皿料理 鹿コース：

鹿ロースト、牛乳豆腐、こんにやくの照り煮、卵、季節の野菜天ぷら等を、近くの窯で焼かれた大皿にのせ「大皿料理鹿コース」として提供している。鹿ローストは、鹿肉の臭みを消すためブドウの酵素に一晩漬けてから焼き上げる。牛乳豆腐は昔から酪農家で作られてきたもので、自家牧場の生乳を使い、牛乳が苦手な人でも食べられるように仕上げている。



◇審査講評

東近江市にある池田牧場は、牛舎隣りにジェラート工場がある。できたてのジェラートはたぐいまれなほど美味。冬のさ中に生産され巨大冷凍庫で夏場まで保存されるという。細菌の混入を防ぐため冬が生産のピークだと知った。

このジェラートが大評判となり、他府県からも車が押し寄せたため近隣の人々に迷惑をかけたという。そのこともあり、少し離れた山間地に茅葺屋根の古民家を移築、売店とともに、近辺で撃ち捨てられる鹿の肉を利用した料理を提供する農家レストラン「香想庵」を開く。これも評判となり、リピーターが足繁く来店するようになった。さらに、近在する市のキャンプ場施設の営業も引き受けることで周辺は活気づき、雇用もうまれ、収入も増大しているという。

牛乳を単に巨大企業に納入していた頃には経験できなかった、身近な顧客からの感謝の気持ち、「おいしかった、ありがとう」という一言を聞ける喜びに支えられて起業したという池田喜久子さんとそのご家族、従業員の皆さんのいきいきとした生きざまが素晴らしいと思った。(絹谷 幸二)