カサラ便り
９月号 2019年

　日本と言えば、漫画やアニメ、寿司などのおいしい食べ物、お寺や神々しい神社、サムライや忍者。外国人の日本のイメージと言えばこの様な物でしょう。日本の文化に惚れて、海を渡ってここへ来る外国人は増えています。このごろ京都に行くと良く分かります。京都駅に向かう電車に乗ると外国人観光客が圧倒しています。欧米のように多民国だとビックリではないが、日本のような開けてない国に、いろんな人種が集中して見られるのは僕にとって本当に驚きでした。日本の田舎で暮らしていると外国人にはめったに合わない。たまに合うと、ちょっとうきうきして「Ｈｅｙ！」と話しかけたくなりますが。さすが、京都なみに外国人が多いとみんなには声をかけられないです。海外から来る人たちは一体何を見に来たのでしょう？

９月に僕はカナダに行くきっかけがありました。その理由は味噌作りを教えに。実は前からＳＮＳ（インスタグラムやフェースブック）で江府町での田舎暮らしを投稿している中、味噌作りや発酵食に関しての投稿に興味を示す外国人がいっぱいいました。オーガニック試行が進んでいるアメリカやカナダは「健康に良い」、「環境に優しい」食べ物を求めている人たちが増えています。長生きする日本人の文化にある味噌などの発酵食は今、ちょっとした話題になっているようです。

アメリカで大豆は悪魔存在？！

ＧＭＯで一番作付けされている作物は大豆です。アメリカだけではなく、ブラジル、カナダ、インド、中国でもＧＭＯ大豆を栽培しているそうです。ＧＭＯに関して様々な問題が発生しており、欧米諸国では懸念をしている。その関係で、大豆はアメリカとカナダでは悪魔存在になっています。絶対に、大豆は食べてはいけない。遺伝子組み換えされているし、危険な農薬を使用しているから人間の体に悪影響を及ぼす可能性は０ではない。大豆、と大豆を使った商品を拒否する事によって、ＧＭＯ大豆を生産している大手企業や生産システムに賛成しないという立場も意味している。向こうではかなり深刻な状況で欧米人の気質のせいなのか、熱く議論されています。

お店を見ると、豆腐など味噌が売っていました。手にしてみると味噌は味噌なのですが大豆ではなくひよこ豆で作られている！ＮｏｎＧＭＯの豆腐や味噌もありましたが値段は結構高い。日本では考えられない発想です。ひよこ豆で味噌？！ある意味すごい！そして面白い！

甘酒も見かけました。これも近くにしてみると、クルミの甘酒やアーモンドの甘酒でした！斬新な発想でいっぱい！ここでは、日本の発酵食を変化させたものがいっぱいでした。

ソルトスプリング島にある豆腐屋さん商品。燻製豆腐！避けるチーズのような弾力があって阿木もチーズみたい。個人的にはすごくおいしかったです！日本の豆腐とはまったく違いますが、美味しかったです。値段６ドル（５１０円）

ワークショップ開催！

ワークショップは合計３ヶ所で開催しました。外国人に味噌のことを教えるのは初めてだし、ホームグラウンドではないカナダでのワークスショップは緊張します。

一発目はソルトスプリング島

ソルトスプリング島はバンクーバーからフェリーで２時間半。定年退職した人たちや、オーガニック農園を経営している人などが定住している島で観光客はいっぱいいます。この島では人と人が優しく親切に接するコミュニティー感あふれたところでした。間毎週土曜日と火曜日に町中に観光客と地元の人たちを招く賑やかなファーマーズマーケットが開催されたりすることによって結びついたコミュニティーが生まれるのでしょう。今回味噌教室を行う場所はソルトスプリング島にある素敵なパン屋さんでした。

参加者は合計１４人。ほとんどの人は食に触る人たち、または発酵食に興味をもっている人でした。

ソルトスプリング島にあった甘酒。くるみやアーモンドなど、いろんな味が商品化されていました。江府町でよく甘酒を作る自分にとって味見をしなければならない。ナッツの濃厚感が融合されていて、ちょっとド口っとしていました。満腹感を感じさせます。美味しかった！

値段：250ml 4.50 ドル　（370 円）

参加者はみんな興味満タンでした。いろんな質問が飛びかかってきたし、ノートとペンで必死にメモする人もいました。中にはアミラーゼやプロテアーゼなどの分解酵素についての科学的なマニアックな質問も飛びかかってきました。麹菌についてもみんなかなり食いついてきました。「どうやってお米に麹を生やすのか」、「お米以外でも麹を生やせるのか」などいろんな質問がありました。日本で運が良ければ田んぼに稲玉が見つかる、そしてその稲玉から麹だけを培養する話もしました。

日本の食文化や大豆、など知識的な事の講義からは始まって、米麹の作り方から味噌の作り方に入って行きました。

手を使って子供が粘土と遊ぶように味噌玉を作る生徒たち

日本で作ったいろんな味噌のサンプルを教室でサンプリングさせました。ヨモギ味噌が人気でした。

味噌玉早く１ｋｇずつ。参加者は一人１ｋｇずつ持って帰る。

第２回目のワークショップはトロント市

去年カサラファームにボランティアで出来てくれたグレッグさんが経営している共同ラーニングスペースの場を使って味噌教室を開きました。この場所は、主に木工を共同で楽しむスペースとして活用されています。不思議と人生はご縁の連鎖です。一つのご縁が次のご縁につなげてくれる、そのような気がします。自分が閉鎖的でなければ次々にありがたい出会いや出来事がやってくる。このワークショップだけではなくすべとのワークショップも何かしわのご縁で開くことができました。トロントは都会のせいか、今回の参加者に若者が多かったです。日本ではなかなか、象像できない。若者が味噌作りに興味をもつなんて？！

みんなと話していると、是非僕たちが活動している江府町に来てみたい。そして日本の文化に交わりながら昔から伝わる伝統的な知恵を学びたい。白人の歴史の浅いカナダ人にとって文化と言う物にすごく興味を持っているのでしょう。文化と言うものは年々を経て生まれるものなので。是非みんなを受け入れるようになれたいです。

第３回目はオタワ市のアイスクリーム屋さん

なぜアイスクリーム屋さん？従業員のために社長はプライベートのワークショップを開くよう依頼がありました。と言うのも、このアイスクリーム屋さんは変わった味のアイスクリームを開発していて、食の研究もしている。今回、味噌や甘酒などの発酵食を習ってアイスクリームに取り入れるそうだ。特に甘酒に興味を持っていました。砂糖を使わず強い甘みを出せる素材として可能性はある！甘酒を味見させるように事前に作って置いてみんな味見せました。江府町で作った古代米入りの甘酒！大人気でした！その後は作り方や甘酒の本体の説明に入る。

味噌作りのための米麹と塩をみんなで手で混ぜているところ

すごい！ここもみんなやる気に満ち溢れて元気な人たちでした！味噌の作り方を習いたいと言う意欲が旺盛的で、教える側としてやりがいがあります。