



「いしり」は僕の料理に 必ず合うと思った。

ベン・フラットさん (41歳)

「いしり」との出会い

今から10年前、当時30歳だったオーストラリア人のイタリアンシェフ、ベン・フラットさん(41歳)は、期待と不安を胸にこの能登の地にやってきた。ベンさんが最初に「いしり」と出会ったのは、結婚した船下智香子さんの両親が経営する民宿での「貝焼き」と「ペン漬け」だったという。父親は「いしり」生産者の一人でもある。

「おいしい」と感じた第一印象、さらに料理人として『いしり』は必ず僕の料理に合うと思った」という。そして、1年間両親の民宿を手伝いながら能登の郷土料理を学び、智香子さんと民宿「ふらっと」を始めた。

「いしり」と「イタリア料理」

能登の郷土料理として使われる「いしり」がベンさんのイタリア料理に本当に合うのだろうか。ベンさんは「素材の味を大切にするという点では、日本料理とイタリア料理は似ている」と話す。また、四季折々の食材が豊富にあるこの能登の地をとっても気に入っているそうだ。

「海の幸も山の幸も、季節によって食材が

全然違うことがおもしろいし、『こんかいわし』や『ひねずし』などの発酵食品も『いしり』のこと。ベンさんは、豊富な能登の食材を使った料理にこだわりながら、常に「いしり」を使った料理を研究している。

ベンさんの「いしり」の使い方は、主に隠し味や調味料としてである。

『いしり』を使った料理のレパートリーは、今では20品から30品くらいできる。お客さんには必ず『いしり料理』を食べてもらおうようにしている」ということだ。

ベンさんの「いしり料理」に触れたお客さんの反応も良い。「いしり」が苦手というお客さんでもペロリと食べて帰り、「いしり」が嫌いで食べないという人は今までいなかったという。

「いしり」を隠し味として使うベンさんのイタリア料理には、新鮮さと驚きがある。ベンさんの料理を食べ慣れている智香子さんも、「こんな使い方があるのか…」「この食材とこの食材がこんなに合うのか…」とその研究熱心さに感心することも多いそうだ。

「いしり」は特別な存在

魚醤油は日本だけのものではない。魚醤油の発祥は古代ローマの「ガラム」といわれ、タイの「ナンプラ」なども世界的に有名な



ある。それでもベンさんは「世界中のどの魚醤油とも『いしり』は全然違う」と言い切る。「料理の隠し味に使うと、とても深い香りになるし、味にも深みを与えてくれる。そして何ともいえない優しい味になる」という「いしり」は、ベンさんにとって「スペシャル・イングリディエント(特別な食材)」なのだ。ベンさんに、家庭で「いしり」を使う場合のお勧めを聞くと「焼きおにぎりのタレに使うとおいしいし、チキンに揉み込んで焼いてもグッド。うちの子どもたちも喜んで食べている」とのこと。

伝統的な能登の食材「いしり」に、新たな可能性を見いだし、「いしり」の世界を広げてくれるベンさん。これからも、民宿を訪れるたくさんの方に「いしり」のすばらしさ、おいしさを伝えてくれるに違いない。



鯛のグリルとグリーンサラダ
鯛の下味に「いしり」を使う。サラダにはベンさんオリジナルのいしりドレッシング。



いしりポテトスープ
ジャガイモスープに「いしり」を加えるシンプルなスープ。濃厚で深い味わい。



アオリイカパスタ
クリームソースとイカスミソースに「いしり」を加えている。アオリイカの相性は抜群。



海を渡った「いしり」

今年2月、商工会は中小企業庁の「ジャパンブランド育成支援事業」の採択を受けて米国ニューヨークでの展示会を実施しました。場所はニューヨークの日系交流拠点「日本クラブ」。石川県を代表する伝統工芸・山中漆器とともに、現地の輸入業者やレストラン関係者らに「いしり」を紹介しました。

現在、アメリカをはじめ世界中に広まりつつある日本食ブーム、寿司 Sushi・

てんぷら Tempura・照り焼

き Teriyaki・豆腐 Tofu・味

噌 Miso は、アメリカ中ど

こに行っても通じる日本語

となりました。また、日本

料理店が世界中で数多く展

開されているだけでなく、

世界各国の料理においても

その技法や食材が取り入れ

られています。

注目を集めた「いしり」

このような状況の中で、この展示会は開催前から現地の情報誌などに取り上げられるなど注目を集めました。2月9日から11日までの3日間の来場者は、目標を大きく上回る380人を数えました。

商談を進める福池柳田村商工会長（当時）



来場者に「いしりポテトスープ」を勧めるベンさん

展示会は、「いしり」や「いしりドレッシング」などの商品展示、石川県や能登半島を理解してもらうためのパネルやビデオ紹介などのほか、いしり料理の試食も行われました。試食に使われた料理は、ベン・フラットさんによる「いしりポテトスープ」です。アメリカにおいて日ごろ食されることが多いポテトスープに「いしり」を加えることにより、その味の違いが理解してもらえると考えた品でした。試食した人の反応は、「おいしい」との感想が多かったようです。

世界の Ishiri

展示会では商談に発展するケースも出るなど、同行した商工会職員や関係者にとっては「いしり」の可能性が大いに感じられた展示会になったようです。

商工会では、来年3月に

再びニューヨークにおいて

展示会を開催し、現地の日

本食レストランの料理人を

対象にした「いしり料理」

ダイナーを実施する予定に

しています。

「いしり」が、日本の「食

」を代表する新たな食材とし

て世界的に認知されること

も夢ではないのです。

「一番能登らしい」素材が「いしり」

「能登半島の発酵文化を見つめ直し、発酵産業で地域の活性化が出来ないかと考えたときに、一番能登らしくておもしろい素材が『いしり』だった」と話す数馬嘉雄さん。商工会としての初めての取り組みは、平成12年から3年間実施した「魚醤油料理コンテスト」だった。

ちょうどそのころ、「能登半島を元気にしよう。おもしろくしよう」という思いをもった有志により結成された特定非営利活動法人（NPO法人）能登ネットワークのメンバーは、能登をおもしろくするための素材として「発酵文化」に注目、その中でも他にないもの、能登らしいものとしてまず「いしり」をやろうということになった。そして平成13年11月に能登町役場（当時）において「魚醤フォーラム」を開催した。

「いしり」を地域ブランドに

その後『地域ブランド』が見直されるようになり、ジャパンブランドの事業として地域のブランドを世界に発信していくことが出来るようになった。それから商工会でも本格的に『いしり』をやっ

ていこうということになった」という。

商工会は「いしり」をブランド展開するために3つのテーマを決めた。

「まずは、知名度を上げること。」

『いしり』は『しょつづる』に比べて全国的知名度はかなり低い。もともと『いしり』を知ってもらいたいというところからスタートした。

「次に、『いしり』をもっと使いやすくしたほうがいいのではないかと考え、新製品の開発をすることになった。」

「そして最後は『医薬分野への可能性』を探るとのこと。『いしり』の成分が血圧を下げたり、抗酸化作用があることは実証されている。医薬品までいかなくても健康食品として展開できないか。そうすれば『いしり』の汎用性を広げることができないのではないかと考えた。そしてこれらの活動により、地元『いしり』と『いしり』に関連する加工品が少しずつでも元気になってくれればと思っている」と話す。

今後の課題

「いしり」を全国展開していくことにはもちろん課題もある。

『いしり』として売り出すためには、品質の基準が必要になってくる」という。

「そのために、業界のみなさんで話し合いをしてほしい。そして『いしり』と書いてあるものはどれも【うまい】というふうになってほしい」とのこと。

「商工会としては、健康食品や医薬品など『いしり』の可能性を広げる調査研究を継続して行い、一方で首都圏に対する販路拡大に取り組んでいる。首都圏で売り出すためには、地元が本気で売る気があるのかどうか問われる。そのためにも業界が一致団結する必要がある」と数馬さんは考えている。

「いしり」は生産者のこだわりによってそれぞれ味が異なる。それ自体は決して悪いことではない。その個性を尊重しながらも「能登のいしり」として安心して購入できる基準作りが求められている。

数馬嘉雄さん [かずま・よしお]

能登町商工会長。能登半島の魅力を再発見し、交流人口の拡大を目指すNPO法人能登ネットワークの理事長も務める。53歳。

「いしり」が能登をおもしろくする。



百

分たちが思うよりも『いしり』はすごいものかもしれない」と数馬さんは話す。「昨年度の

事業で日本はもとより世界中の魚醤油を集めて成分分析を行った。その結果『イカのいしり』は格段に成分内容が優れていることがわかった」という。「今は県の工業試験場と県立大学の協力で、有効な成分を残しながら塩分を取り除く研究をしている」ということだ。

廃棄物が発酵で商品になる現在、発酵食品は全国的に見直されている。ということは、日本各地で新しい魚醤油が誕生しているということでもある。「いしり」が他の魚醤油に埋もれる前に、他とは違うということのアピールする必要がある。そのため「何が『いしり』なのか」をはっきりさせなければならぬのだ。

「能登半島は醸しの里」と数馬さんがいうように、発酵に適した気温、湿度、そして半島という地理的要件と先人の知恵が、たぐいまれな発酵文化を生んできた。

「いしり」は、日本で最も古い魚醤油のひとつであり、数ある能登の発酵食品を代表するものでもある。

「町みんなが『いしり』を大切にしていこうという思いでひとつになれば『いしり』はもつとおもしろくなる」と数馬さんは声を弾ませる。

「いしり」に秘められた皆さんの可能性は、わたしたちに夢を与えてくれる。そしてその夢を現実にするのも、わたしたちなのである。

この町には「いしり」がある

何百年も「いしり」と歩んできた歴史がある

「いしり」はおふくろの味

忘れられない故郷の香り

この町に住むわたしたちが

受け継がれた伝統を守り

新しい「いしり」文化を築いていく

本当の「いしり物語」は、これから始まる



いしり
物語

完