Workshop・ワークショップ

畑の野菜でピザづくり・
自然サバイバルテクニック

ひげじい
森の案内人

こどもたちが、自然とつきあう方法をたっぷり体験「生きることは食べること」がモットーのひげじいが、こどもたちにサバイバル術を伝授する講座です。

ひげじい特製ピザづくり

二期倶楽部のレストランで使われる無農薬野菜の多くは、敷地内のキッチンガーデンにて収穫しています。このキッチンガーデンには、ひげじい(横沢地区でおなじみの森の案内人・山中秀人さん)手作りのピザ窯や燻製器があります。またビニールハウス内には囲炉裏(いろり)が設置されていて、ひと昔前まで現役だった脱穀機などが置いてあります。壁面にはかんじきが吊るしてあり、さまざまな木の実を漬け込んだ果実酒が並んでいます。まるで田舎に帰ってきたような懐かしい光景が広がっています。今回はその中でもピザ窯を利用して楽しむ、ひげじい特製ピザづくりの講座です。

大きな籠の中には、畑で収穫したばかりの新鮮な夏野菜が山盛り。まずはこれらを手分けして切り刻みます。トッピングの具材の用意が済んだら、いよいよ生地づくりです。ふつうピザ生地は先につくっておくものですが、練り合わせてから発酵まで 20 分もかからないのがひげじい秘伝の方法です。あとは生地を伸ばして、好きなものをトッピングするだけ。順番に窯で焼き上げます。

トマト・パプリカ・ピーマン・バジル、採れたて野菜はどれも味がしっかり。さあ、那須の自然の恵みをいただきます!

焼きたてのピザはとても美味しく、こどもたちは大喜びであっという間に食べつくしてしまいました。

ピザ生地づくりに欠かせない発酵はひげじい秘伝の方法で。

チーズはあえて乗せずに、やや塩を効かせるのがひげじい流。

ひげじいが伝授するサバイバル術に夢中のこどもたち

たとえば大災害が起きて、ライフラインがストップした場合、自分とその家族を守っていけるのか?さまざまな経歴を経てきたひげじいが、その半生でつちかったサバイバル術をこどもたちに伝授する講座です。

「生きることは食べること」。これがひげじいのモットー。すなわち食べ物の調達とその調理が基本となります。

まず、各自に釣竿と練り餌が渡されました。自分で食べ物を手に入れるべく、キッチンガーデンで飼育しているイワナを釣るところからサバイバルのスタートです。目の前にたくさん泳いでいる川魚も、実際に釣り上げるのはとても大変です。それでもみんなで協力しながら、全員分を調達することができました。

バケツの中で泳ぐイワナたちを前に、次に渡されたのは棍棒とナイフ。生きている魚を気絶させて、内臓をきれいに取り除きます。かわいそうだという子供たちに、ひげじいはそれではゴハンは食べられないよと諭します。生きることは食べること。食べることは殺すこと。ひげじいの話を聞いているうちに、子供たちの表情がいつしか真剣なものへと変わっていました。

荒塩をたくさんつけたイワナたちを火にかざします。焼きあがった魚はとても美味しく、生命に感謝をしながら、最後までキレイに食べました。

サバイバルとは何か。ひげじいの半生で培ったテクニックを伝授します。

この道50年のひげじいのつり指導。川魚のエサの川虫のように、自然な動きで仕掛けを流します。

釣った魚も自分でさばかなければ食べられません。

炭火で焼くイワナ。自然の恵みに感謝しながら美味しくいただきました。