

令和 8 年 6 月 18 日

資料提供

高野町食の未来創造プロジェクト

ムッシュ上柿元シェフと歩みだすトウキと子供たちの未来

(事業内容)

日本のフランス料理界の巨匠「上柿元 勝シェフ(ムッシュ)」が来町され本町富貴地区で栽培された「トウキ(当帰)」の葉を使った調理(実演)を行います。
トウキの葉はこれまで廃棄されていましたが、現地に赴いたムッシュがその葉に着目し学校給食に使えるメニューも披露していただけます。
午後は、「夢を形にする力」と題し、ムッシュが料理人を志したきっかけやフランス修行時代の苦労話、料理にかける思いなどを中学生に伝えることで、これからのキャリア形成の一助とします。

- | | |
|---------|--|
| 1 主 催 | 高野町教育委員会 |
| 共 催 | 高野山中学校生徒会、高野町観光振興課 |
| 2 日 時 | 6 月 26 日 (金) 午前 10 時 40 分から |
| 3 場 所 | 高野山学びの杜
住所 高野町高野山26番地の5
電話 0736-56-3050 |
| 4 参 加 者 | 高野山中学校2・3年生(27名)富貴小中学校児童生徒(9名)
生産者ほか |
| 5 内 容 | 10:40から公開クッキング 11:40頃から試食
昼休憩の後13:25からトークセッション「夢を形にする力」 |

※詳細は別紙

お問い合わせ先

教育委員会

担当者名 中 尾 司

内線番号 624

高野町食の未来創造プロジェクト Vol.0^{ゼロ}

～ムッシュ上柿元シェフと歩みだすトウキと子どもたちの未来～

■目的

本事業では、捨てられていたトウキの葉を食用野菜として有効活用するための料理を開発し学校給食で毎年提供することでそのレシピを未来に継承していくとともに、地元食材の魅力を再確認し広く発信できる機会とする。

また、世界的なトップシェフとの交流と対談を通じて、高野町の子どもたちが夢を形にする力を身に着けることを目的とする。

■事業の概要

世界的なトップシェフ上柿元勝（ムッシュ）氏をお招きし、本町富貴地区で栽培されている「トウキ（当帰）」の葉など地元食材を使った公開クッキングを行う。

トウキは薬用植物で、根は漢方薬として出荷されるが葉はこれまで廃棄されていた。

上柿元シェフが富貴地区に赴いた際にその葉に着目し食材として活用することとなり、学校給食にも使えるメニューを考案してくれる。

今回はこのメニューを高野山中学校生徒の前で公開クッキングし、完成した料理を試食する。なおこのレシピは毎年学校給食で提供し未来に継承していく。

世界的なトップシェフが地元食材を使って調理している姿を子どもたちが見て試食することで、地元の食材が魔法のようにおいしい料理に変わっていく驚きを感じてもらう。

午後には中学校生徒会とムッシュとのトークセッション「夢を形にする力」を開催し、ムッシュが自身の夢をどうやって叶えてきたのか、苦しい時をどうやって乗り越えたのかをお聞きし、これからのキャリア形成の一助とする。

1 開催日 令和8年6月26日(金)

2 会場 高野山学びの杜

3 対象 高野町内の小中学校児童生徒・保護者・農業生産者等

4 実施主体

主催：高野町教育員会

共催：高野町観光振興課・高野山中学校生徒会

5 事業項目

(1) 上柿元シェフによる地元食材を使った未来へ残るレシピの開発と公開クッキング

(2) 中学生と上柿元シェフのトークセッション

(3) 地元食材紹介ブース

■ イベントスケジュール

◎ 令和8年6月26日(金)

9:00 上柿元シェフ来館

9:30 調理準備

10:40～11:40 公開クッキング見学（中学生27名+保護者+生産者+栄養教諭）

11:40～12:20 試食（公開クッキング参加者等50食）

12:30～12:40 記念撮影（子供たち全員がシェフの帽子をかぶって）

12:40～13:25 昼休憩

13:25～14:15 中学生と上柿元シェフのトークセッション（高野山中学校生徒会）

※地元食材紹介ブースはイベント開催中設置

■ イベント内容

（1）上柿元シェフによる地元食材を使った未来へ残るレシピの開発と公開クッキング

高野山学びの杜キッチンスタジオにおいて、上柿元シェフとアシスタントシェフ2名による公開クッキングを行う。

メニューは次の2品で、学校給食で再現できるような食材、調味料を使う。

① 地元野菜と海老入りのクリームスープ、トウキの香り

② 鶏胸肉のソテー、ヴィネガー風味、地元産ジャガイモのリヨン風

調理する様子を、中学生・保護者・生産者・教員が囲み見学し、完成した料理を50名に提供し試食する。

また、試食の際には食材を生産した農家さんにも一言いただく。

最後に全員がコック帽をかぶり集合写真撮影。

*地元野菜：トウキ、ジャガイモ、ニンニク、玉ねぎ、ウスイエンドウ、キャベツ

（2）中学生と上柿元シェフのトークセッション

◎テーマ「夢を形に変える力」

大階段において上柿元シェフの半生（シェフを志したきっかけ、フランス修業時代の苦労、料理にかける思いなど）を聞き、中学校生徒会によるインタビュー形式で掘り下げる。

（3）地元食材紹介ブース

高野町観光振興課が、イベントの開催中トウキや地元食材の紹介ブースを設置し、トウキの成分や薬効、食材としての価値を説明する。

トウキ（当帰）

高野町の農業は小規模ではあるが、冷涼な気候と昼夜の寒暖差を活かした野菜の栽培が行われている。

特に富貴地区は、江戸時代から薬用作物の「大和当帰（ヤマトトウキ）」が盛んに栽培され、隣接する奈良県五條市大深地区とともに高品質なトウキが産出される日本有数の産地であった。

トウキの根は薬用として高値で取引されてきたが、播種から収穫まで2年を要し同じ農地で連作できないなど栽培が難しいことと天日乾燥や湯もみなどの加工作業に手間がかかることに加え中国からの安価な輸入品に押され、栽培農家が激減しわずか1軒を残すのみとなった。

高野町では、歴史あるこの「大和当帰」の産地を絶やしてはいけないと、令和3年度より後継者を育てる取り組みを行っており、現在1名の後継者が育ちつつある。

しかし、今の栽培規模ではトウキだけで生計を立てることが難しいため、裏作での野菜栽培等が必須となっている。

平成12年の薬事法改正により、トウキの葉が自由に取引できるようになったことから、奈良県の産地では食用野菜としての活用を模索しはじめており、高野町においてもトウキの葉の有効活用により栽培農家の収入を増やす取り組みを進めている。



トウキの苗

かみかきもと まさる

上柿元 勝 シェフ(ムツシュ)

フランス料理に敬意と情熱を持ち続ける料理人の集まり「クラブ・デュ・タスキドール」の会長で、フランス料理を通して食と農による地域おこしや、地域と風土に根差した食文化の発展と地産地消の推進活動をされている世界的なトップシェフ。

略歴

1950 鹿児島県生まれ

1974 渡仏 「ル・デュック」、「アラン・シャペル」、「ピック」などで修業の後帰国

1981 神戸「アラン・シャペル」グランシェフ

1991 長崎「ハウステンボスホテルズ」総料理長・「ホテルヨーロッパ」総支配人

2003 フランス共和国農事功労賞シュヴァリエ受賞

2008 長崎「パティスリー カミーユ」オーナーシェフ

2016 厚生労働省「現代の名工」に選ばれる

2017 フランス共和国農事功労章オフィシエ受章

2018 黄綬褒章受章

2019年より クラブ・デュ・タスキドール会長

著書『ソース～フランス料理のすべて～』『キュイッソン』（柴田書店）