

くらしナビ

— ライフスタイル —

今秋は「笑顔」も収穫！

TOKIO 城島 出会いに感謝



農福連携を進めて「笑顔」も収穫していきます
—TBS「とれたて笑顔！」(日曜午後)時54分
・関東ローカル)のワンシーン(ジャニーズ事務所提供)

最近では異常気象の影響なのか、秋を素通りしてしまっただけになるようにさみしさを感じてしまっています。そうだとしても自分の誕生日が11月ということもあって、秋は子供の頃から好きなシーズンです。

食欲の秋といえは「ザ！鉄腕！DASH!!」(日本テレビ系)のロケでいただいたマツタケの味が、店頭に並んでいるマツタケは傘が閉じた状態が「定番」なので、傘が開いたものよりおいしいと思っていました。ところが山の持ち主の方から傘が開いたマツタケを勧められ、炭火であぶって塩をパラパラこかけるとエキスがどんととあふれ出てきて……。口にすると、のけぞるようなおもしろさ。香りマツタケ、味シメジ」とよく言われますが、その常識が覆されたような味わいでした。マツタケは収穫しても移送するうちにそのエキスが蒸発してしまおうと言ったらいいのでしょうか、とにかく見た

忘れられません。十数年前のことです。マツタケの収穫の体験で兵庫県の山の中を訪れました。場所が特定されてはいけませんので、収穫場所までの道のりの映像にはモザイクをかけました。

さて、収穫の秋でもあります。実は私の新番組「とれたて笑顔！」(TBS系列、毎週日曜日)が4日から始まりました。農業と福祉を結び付ける「農福連携」の現場を訪れ、生き生きと働いている人々の姿や農業の魅力を伝えるのが

目的です。来年4月に発足する株式会社TOKIOの事業の一つに「農福連携」を取り入れたいと考えていたので、まさにいいスタートが切れました。

普段からロケでは旬の採れ立て野菜や魚に出合います。朝4時スタートの現場での畑のトウモロコシなんて、生でも砂糖とは違う甘さを味わうことができます。収穫し立てのレンコンも先端はまるで梨のような甘さを感じられます。そんな毎日ですと「舌が肥えている」と思われるかもしれません。が、フライベイトではこだわっていません。マツタケの味がするインスタントのお吸い物をたまに購入しますが、おもしろく感じますし、何よりこの味を研究開発した方々の思いが伝わってきます。

スーパーなどで食材を選ぶ時自分なりの「目利き」は特に意識しません。なぜなら市場でプロの方が目利きをして、売り場の商品棚に野菜や魚を並べていると信頼しているからです。買物物で気に掛けているのは、鮮度が大切なものは使い切れる量を購入する、ということでしょうか。

11日放映のロケでは聴覚障害者の方々の支援をしている京都府の施設「さんさん山城」を訪れ、田辺さんの収穫をお手伝いさせていただきました。そこで働く皆さんのすてきな笑顔と丁寧な仕事ぶりには私自身大変勉強になりました。この土地の農作物はさすが「京野菜」。気候や土壌はもちろんなこと、手間をかけているのでとてもいい味です。作業の合間には、どこどこで手話でコミュニケーションを取りながら、最後は皆さんと「また会いましょう」とやりとりして帰路に就きました。

手話に関しては20代の頃に学んだことが、きっかけは浜木綿子さん主演のテレビドラマおふくろシリーズ(フジテレビ系)の「おふくろに花束を！」(1994年5月)の回に、デビュー前でしたが聴覚障害を抱えた息子役に抜てきされたこと。当時、東京・新大塚の教室に通い手話を必死に習いました。ここでの経験が「とれたて笑顔！」にもつながっています。縁というのは不思議なものだと改めて思い直している次第です。

これからの番組のロケで農福連携の現場を訪ねます。毎週どんな笑顔を「収穫」できるのでしょうか。今秋は新たな楽しみが一つ増えた城島です。

次回(12月7日)掲載