

極皿(きわめざら)～食の因数分解

BS フジ「極皿(きわめざら)～食の因数分解」のロケを案内しました！

事務局長の志村です。

協会の総会の準備や開催後の事務処理などに時間を費やしてしまい、この『局長通信』をすっかりご無沙汰しており申し訳ございません。

てなわけで気がつけば梅雨も明け、夏山開きも目前となり、大山挙げての参道清掃の翌日の清々しい大山へTVのロケ隊をご案内して参りました。

番組名はタイトルの通りですが、この番組の新しさは通常のグルメ番組とは趣が異なり、観た人が「食を語りたくて仕方なくなる」といった“食脳”を刺激することにあるそうです。

今回のテーマは「冷奴」で、大山名産の豆腐の評判を聞きつけた番組スタッフからオファーがあり、ロケに至りました。麓で購入した豆腐を山頂までわざわざ運び、絶景の中でシンプルにいただくという内容でした。



早朝の雨上がりの愛宕橋の上からロケはスタートです。

番組のナビゲーターはグルメな編集者として著名な、雑誌「dancyu(だんちゅう)」編集長の植野広生さんです。



山内に3軒ある豆腐製造所の一つである「大山総合食品」で、できたての豆腐の試食をいただきました。

植野さんも豆腐の味の濃さに吃驚！ 併せて山頂用の豆腐を3丁購入。



下社でご神水をポットに汲み、中に持参した梅干しを3粒ほど落とし梅水を作りました。

豆腐もわざわざ経木に包み替え、籐の買い物かごで本坂を登ります。



途中から降りだした雨にも負けずにようやく山頂に到着。

営業していない茶店のテーブルを借用して、早速冷奴の撮影に取り掛かりました。

豆腐は見事に原型をとどめておりー安心。



植野編集長ご提案の梅水冷奴は、小生もご相伴にあずかりましたが、ほんのりと梅の香りと塩味が、素材の良さを引き立てており、久々の山頂登山で疲れた食脳に染み渡りました。

ただ肝心の絶景は白い雲の中でした。

このBSフジ「極皿(きわめざら)～食の因数分解」は、毎週土曜日19時30分から放映中で、今回大山でロケをした【冷奴編】は、8月4日若しくは11日のいずれかで放映されます。詳しい日程が決まり次第観光協会のHPでお知らせします。