



地域の力を 引き出す5つの法則

食総合プロデューサー 金丸 弘美さん

平成24年6月29日に平成24年度「地域づくり講演会」を開催いたしました。今回は食総合プロデューサーとして日本各地で活動されている金丸弘美さんにご講演いただきました。

「なにもない」土地に 眠る宝を探せ



ヨーロッパの商店街では、景観を乱すという理由から車を入れません。また、自動販売機や派手な看板も一切なく、まちの個性が大切にされています。このような景観に配慮して、古い街並みを保護する取り組みはヨーロッパでは当たり前に行われています。

愛媛県内子町では、そんなヨーロッパの取り組みを参考にしてまちづくりを行っています。内子町では、ヨーロッパのまちづくりを

学ぶため、役場の職員をドイツに留学させました。また、30年前から国際交流として中学生をドイツに送り続けています。今、その中学生たちは、大人になり、役場や商店街で活躍しています。そして、ドイツでの経験をもとに、商店街ににぎわいをもたらす、まちを活性化しているのです。

今、土産が並んだ温泉街や大型ホテルが建ち並ぶ場所といった景観に配慮していないところでは客が激減していますが、内子町は、ここでもヨーロッパを参考にした取り組みを行っています。ヨーロッパでは、民家をリフォームした低価格の宿泊施設であるB&Bが主流となっています。それに倣い、内子町では民家を改装し、地元野菜を使った料理を提供する宿泊施設をつくりました。なんと、ここは1年間ずっと満室の状態が続いています。このように、徹底して街並みの保存を行った結果、人口1万9000人の内子町に年間100万人の観光客が訪れるようになりました。

ビジョンを抱いて、 きちんと作れ

地方にはたくさんの素材がありますが、その素材を活かして地方を活性化するために必要なことは、きちんとしたオリジナル商品を生み出すことです。

しかし、実際に地方へ行ってみると、消費者のニーズとマッチしていない商品や、創作性や独自性に欠けている商品が少なくありません。地方を活性化するためにはもっときちんとしたものづくりを行うことが必要です。そのためには、まず地域にある素材に触れて、学ぶことが重要です。素材が分かれば、その地域の環境や文化も分かります。その中で、食の豊かさや可能性を感じるのが大事です。

そこで、高知県では、農業人材育成事業の一環として、高校生と農業関係者や漁業関係者を集めて、料理会を行いました。参加者には、地元で採れる農産物や海産物を使った料理を事前に考えてもらうとともに、食材の背景や特徴などをまとめた資料を作成してもらい、料理会で発表してもらいました。



その中の1つとして、全国で高知県土佐清水市が最も水揚げをしているメジカが取り上げられました。メジカは蕎麦の出汁などに使われる魚ですが、主に加工原料として使われるため値段が安いという現状がありました。このメジカをもっと良い形で活かさないかということで、もともと地元の農家さんが作っていたトマトやハーブ、貝などと一緒に蒸し煮にして「メジカのアクアパッツァ」という料理を生み出しました。既にある食材を上手く組み合わせただけですが、非常に好評でした。その他にも料理会には土佐赤牛をはじめとした地元の食材を活かした37種類の料理が並びました。このように地域の特性を学びながら体験することが、その土地にしかないオリジナルのものづくりに繋がり、地域の活力を生み出していくのです。

column 1

食育によって受け継がれる地域の歴史



高知県の県立高校で開いた料理会では、参加する大人たちに事前に地元の食材について調べるように課題を出しました。それぞれの素材にはどのような歴史があり、どのような味わいで、どの地域でどのように作られているのかなどを発表すると、高校生たちは地元すごい大人がたくさんいることに感動していました。

子どもたちが誇りに思う大人がいて初めて、地域の歴史が受け継がれていきます。

