



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。

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し、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。

「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

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。



ヒットの秘訣は 地域に訊け

私は、地域づくりで先進地となっている場所への合宿を推奨しています。一般的に視察というと2時間程度、見学をして終わりにしてしまいがちですが、実際のところ、それだけでは現場の本当の様子は分かりません。だから、泊まり込んで事例を学びます。

合宿の参加者には、20項目程度の質問を考えてもらっていますが、「何を質問して良いかわからない。」という参加者もいます。そんなとき「あのお母さんはどうやら年間1千万円売上げているらしいよ。」といった言葉を投

げかけると、参加者は根掘り葉掘り質問したあげく、最終的には自宅まで押しかけることもあります。それが合宿の醍醐味であり、参加者にとって、良い刺激になるのです。

その合宿先の1つに長崎県大村市の「おおむら夢ファーム『シュシュ』」という直売場があります。そこでは、90歳のおばあちゃんが饅頭で年間180万円を売っています。そこには饅頭を作っているおばあちゃんの写真が大きく貼ってあり、「高齢につき30個限定」と書いてあるのです。おばあちゃんの饅頭が美味しいという評判はもともとあるので、「30個限定」ということを前面に押し出せば売れますし、おばあちゃんは毎日30個だけ作ればいいわけです。加工品で商売する場合、「たくさん作ろう」「東京で売ろう」と考えがちですが、地域にはそんなたくさん作れる人ばかりいるわけではありません。おじいちゃんやおばあちゃんをどう活かすかということが大切になります。



食材の背景を知り、 発信せよ

日本の蕎麦の自給率は13%しかありませんが、1番はどこか知っていますか。答えは、北海道です。続く2番目は茨城県、3番目は長野県なのですが、茨城県で蕎麦が有名だと聞いたことがありますか。その茨城県から、以前、蕎麦のブランドを作りたいと頼まれたことがあります。

茨城県常陸太田市の蕎麦には400年の歴史があります。しかし、その蕎麦が北海道や長野県のものとは比べて味や香りがどのように違い、どこでどのくらいの量が採られているのかということの担当者は知りませんでした。そこで、蕎麦の歴史や流通の仕方、栄養価などを全て調べて、テキストにしてもらいました。ヨーロッパではこのような背景を調べることは当たり前となっています。ブランドを確立するためには背景がしっかりと分かっている必要があるのです。

海外では、イタリアのロンバルディア州という地域に蕎麦の歴史があり、1600年代から



蕎麦が栽培されていました。そこで、「麺が結ぶ二つの文化」と銘打ってイベントを行い、その中でイタリアンシェフのエンリコ・パネロさんと常陸太田市で60年近く蕎麦を打っている80歳の海老名ひや子さんの2人に蕎麦づくりの名人として共演をしてもらいましたが、2人の手さばきは目にもとまらぬほど見事なものでした。海老根さんは芋の茎やこんにゃくや自家製の菜種油が入ったけんちんを、パネロさんは卵の黄身をたっぷり蕎麦に練り込んだタヤリンという麺を使ったパスタを作り、伝統と伝統の交流が生まれました。地元の力を発見して、このように繋いであげることも非常に大切なことです。



column 2 季節の「旬」に着目し、大ヒット商品誕生！

「おおむら夢ファーム『シュシュ』」では、農家の方々がお金を出し合って作ったジェラート工房が人気です。「ジェラート工房の何が珍しいの？」「東京だともっと美味しいところがあるんじゃない？」と思うかも知れませんが、ここでは、周りの農園で採れた旬の物しか出しません。すると、土日は朝9時～夕方5時まで長蛇の列ができたのです。いちごは春にしか出てこない、ぶどうは秋にしか出てこないといったように、あえて旬の物しか出さないことで、珍しさを演出しています。



column 3 直売所が考えた、地元にお金が回る仕組みとは？



愛媛県今治市のJAおちいまばりには「さいさいきて屋」という直売所があります。完熟イチゴのうち、形の悪いものはジェラートやジュースにしています。ここには自動販売機を置いていません。飲み物を求める人には、手作りジュースのみを販売しているのです。自動販売機を設置しても地域の取り分は少ないですし、電気代もかかります。それでは地域にお金が回りませんから、自分たちでジュースを作り、売ることによって地元にお金が落ちる仕組みを作り上げました。



持続可能なコミュニティを 目指せ

兵庫県豊岡市では、コウノトリを呼び戻すため、コウノトリ農業戦略会議を開いています。コウノトリが絶滅した原因の1つは、農業の普及です。そして、もう1つの原因は、農作業の効率化のため、農地改良が行われ、湿田が大幅に減少したことがあげられます。それに伴い、ドジョウやタニシなどの鳥の餌となる生き物が越冬出来ず、激減したことにより、コウノトリは絶滅しました。

そこで、コウノトリを野生復帰させるため、豊岡市では100年計画を作り、種子の熱湯消毒や農薬を使用しない除草等、無農薬化を図るとともに、冬季湛水、早期湛水、中干し

の延期等、コウノトリの餌となる生き物を育む環境を整えるように、農家に働きかけました。その取り組みにより、今では豊岡市にコウノトリが戻り、そのコウノトリを見に観光客が年間32万人も訪れています。

また、このコウノトリを野生復帰させる取り組みは学校教育の素材にもなります。無農薬の農家の協力を得て、子どもたちが米作りの体験もしていますが、東日本大震災後には、子どもたちが豊岡市の米を被災地に送りたいと市長に提案しました。ただ、お米を送るのにかかるお金をどうするのかということで、子どもたちが宅配会社とJAに事情を説明しに行くと、子どもたちがわざわざ来たのだからと、送料は宅配会社が、パック代はJAが負担してくれることになりました。子どもたちは本当にすごい力を持っています。それを生かすことができるかは、大人たちが子どもたちに何を示すことができるかというところにかかっています。子どもたちが誇りを持てるような取り組みを行えば、その取り組みが結果的に地域を盛り上げ、観光客を呼び込み、まちを良くします。



column 4 地元の「プロ」を活かした仕組みづくりを

島根県山間地にあるJA雲南は市町村合併により高齢者のおじいちゃんおばあちゃんが取り残されてしまいました。そのため、昔は各村に1人はいたJAの農業指導員も、今は10市町村に1人しかいません。

そこで、地元の野菜作りが上手な高齢者を指導員として認定することにしました。地元には各分野のプロフェッショナルがいます。そういう人たちを1人1人引っ張り出して指導員とすることで、地域に知恵を繋いでいく仕組みをつくりました。



column 5 役所と民間のズレがきっかけで生まれた小説



高知県出身の「阪急電車」「フリーター、家を買う」の著者として有名な有川浩さんが「県庁おもてなし課」という小説を出しているのはご存じでしょうか。おもてなし課は高知県に実在します。

有川さんはそのおもてなし課からの依頼で、現在、観光特使に着任していますが、着任するまでには「観光特使とは何をするのか」と質問すると、「名刺を配ってくれば、それだけでいい」という答えが返ってきたり、名刺をつくるのに1カ月以上もかかり、その間も音沙汰がなかったり、役所と民間のズレを感じる場面がたくさんあったそうです。そのエピソードをもとに書いたのが「県庁おもてなし課」という小説というわけです。

この小説は20万部のベストセラーになり、今、小説を読んだ人が「本当におもてなし課ってあるんですか？」と高知県を訪れています。



地域の力を引き出す5つの法則



今回、金丸弘美さんには全国各地の事例をご紹介いただきました。事例を見ると、地元のことをよく知り、地元が元々持っている良いもの上手に見つけることができたところが元気になっていることが分かります。そして、それを継続的なものにするために、展望を持ち、地域の素材について熟知し、持続可能な仕組み作りを行っています。そこには、まさに5つの法則が当てはまっています。みなさんの地域でも「地域の力を引き出す5つの法則」を実践してみたいかがでしょうか。