

2011年（平成23年）10月6日（木） 地方行政

木曜連載地域力と地域創造②

食の振興と観光イベントは

料理と背景づくりから

長崎県平戸市で食のワークショップ

地域の食材を使って料理を作るワークショップを、長崎県平戸市や佐賀県唐津市、大分県佐伯市など各地で開いてきた。

ワークショップにしたのは、地域でどれだけ豊かなものを打ち出すことができるか、みんなで認識するという理由からだ。そして、特に多かったのが「食での観光をしたい」という要望である。

「食で観光」と言うと、よくあるケースが、特定の懐石料理とか鍋とか丼物の料理を作ったり、タイやサバといった食材を使って大々的にキャンペーンを行ったりするものだ。

だが、現地に行くときさまざまな食材があるし料理も多様だ。むしろ画一化せずに、いろいろあることを打ち出した方が楽しい。第一に、四季によって違う食がある方が観光客の選択肢も増える。

東京駅はグルメの殿堂

最近、特に感じるのは、観光客の出発点となる東京駅や福岡駅ビルの食の多様さと充実ぶりである。大阪駅も駅前の再開発が始まり、新しいビル

にはかなりレベルの高い人気料理店が入っている。

東京駅構内は最近、立て続けに大幅リニューアルをし、寿司し司やイタリアン、スイーツなどの有名店が並び、豊かな料理を堪能することができるようになってきている。また、駅前の丸ビルをはじめとするビル群も、一つのビルに50店舗近い飲食店が入り、ラーメン、ギョーザといった気軽な食から、フレンチ、イタリアン、エスニックまでバラエティー豊か。東京駅周辺だけでも、優に500店舗はあるといわれている。

これだけ店舗が多いとそれぞれの競争も激しいわけで、そのこともあって食材に配慮をしていることをアピールする料理店が多い。どの県のどの生産地の誰の食材を使っているのかを具体的にうたう店が圧倒的に増えている。地方よりもむしろ東京の方が、食材の原産地を明確にしている所が多いのではないかと思わせる。

駅構内で電車を待つ間に、立ち食いのラーメンやうどん、カレー、丼などどりあえずおなかを膨らませるといって一昔前の光景は、一新されたといっている。

東北新幹線と九州新幹線が開業し、観光客が増えると喜んだ地方の駅周辺市町村は多かったと思う。しかし、出発点の東京駅が、さまざまな料理が並ぶグルメの殿堂のようになり、そんな所から観光客がやってくるのである。画一化された料理だけ並べていたら、地方は到底かなわない。東京にない物、東京や福岡や大阪ではできない物を打ち出さなければならぬ。

四季の豊かさとか、その土地にしかないとか、鮮度が高いとかいった「売り」だけでなく、それ以上に必要になるのが、東京など都会にはない雰囲気と町並みだ。

人気不衰えぬ湯布院

例えば、温泉地で有名な大分県の湯布院は観光客の人气が高い。その理由の一つは駅舎や列車を含めた街全体の景観にある。

駅舎は木造で待合室が美術館になっている。ジューズなどの自動販売機が目立つ場所に置かれていない。周辺の自然景観に配慮して、空間にゆとりがある。駅ホームには足湯がある。それに、緑豊かな田園風景と山あいの温泉。

さらに、湯布院では各旅館の交流勉強会を開いて、料理人がそれぞれのオリジナル料理を競い合うなど、料理を画一化しない方向を早くから打ち出してきた。

これでは東京や大阪、福岡もまねができない。だから観光客の人气が衰えないのである。

食材の資料を作る

私たちが試みた食のワークショップは、今後の観光を考える意味で、地元の農産物や海産物を使い、農家や漁業関係者、料理研究家、それに一般の人も交えて料理を作るといったものだった。そのときには、必ず食材の資料を作ってもらっ

た。そうすれば、食の背景から料理までが具体的に分かる。

例えば、漁港に揚がる魚は250種類くらいに上る。ところが、特定の魚を中心に売り出しているケースが圧倒的だ。一年を通じて取れる魚を掌握し、それに合わせて料理を展開すれば、四季の豊かさを見せることができる。寿司にすれば、四季折々にネタを変えて売ることができる。

料理をする場所も選ぶ必要がある。一般の人たちが一番喜ばれる展開は、歴史的建造物を使った、周辺の自然環境が一望できたりすることだ。地域性と料理がマッチして、豊かな食を現出させることができる。

酒蔵でイタリアン

平戸市の観光課から、食のワークショップのアドバイザーをしてほしいと要請があった。そこで取り組んだのは、地域の建造物と食材・料理を連携させることだった。

市内各地域を見て回った。その中で選んだのが、最西端の志々伎町の漁港のそばにあり、創業が元禄元年（1688年）という福田酒造。ここでは酒蔵を開放してもらい、イタリアンのフルコース料理を作った。

料理をしたのは、地元商店街の紺屋町にある「紺や亭」の谷川克城さんと和食料理店「磯かつ」の宮國和彦さん。

谷川さんの所に市役所の担当者との企画の相談に行ったら、最初は怪け げん訝な顔をされた。これ

まで酒蔵で料理をした経験がないためだった。企画の意図は、参加者には酒蔵を見学してもらい、福田酒造には前菜からメインまでそれぞれの料理に合った酒を出してもらい、その味の組み合わせを解説してもらうことだった。

料理は、目の前の海で取れた新鮮な魚を使ったイタリアン。宮國さんには、サザエの壺つぼ焼きをエスカルゴ風にして、オリーブオイルとニンニクを入れて炭火で焼いてもらった。

そのとき、しやれで「地産地消だから、火をつけるのは地元紙の長崎新聞でやろう」と提案した。古新聞を持って来てもらい、長崎新聞の文字が見えるように丸めて火をつけてもらい、「こーしな」と味が出ないんです」と話した。これには参加者も大いに受けた。

箸置きには、近くの浜辺で拾ってきてもらった福田酒造で行われた谷川さんによるワークショップの小石を使った。それを見ていた福田酒造の社長が、従業員をみんな集めて「おいみんな見てみなよ。おしやれだよ」と言ってくれた。うれしかった。

こういった地域景観と食材と文化と料理を組み合わせていくという展開を、10回以上行っただろうか。何回か行っていくうちに、市役所の担当者も谷川さんたちも要領を覚えて、だんだん面白いものに変化していった。

福田酒造での2度目の料理会では、長崎県の文化事業であった地元音楽家のコンサートとマッチングさせ、音楽と食のコラボレーションという展開になった。県では、国民体育大会に向けて、ス

ポーツと音楽を地域で振興しているという。そこで、平戸市から県に働き掛け、初めて蔵と音楽と料理が融合することになった。

結果は、100人以上が参加し、大好評だった。県の若い女性スタッフは「音楽と食をセットにするのは初めてです」と話していた。新しいアイデアが地域のスタッフから生まれたことは、何よりである。

福田酒造で行われた谷川さんによるワークショップ



的山大島でワークショップ

平戸市観光商工課（当時）の担当者だった土田一球君が提案してきたのが、彼が生まれた的山大島（あずちおおしま）を使ったワークシ

ヨツブだった。

舞台となった島には、平戸市からフェリーで45分かけて行く。棚田があり、漁港があり、江戸時代の町並みがある。それらを全部連携させてワークショップを展開しようという提案だった。

棚田を巡り、江戸の町並みについてもきちんと話してもらおう。そして、取れたての魚を地元の主婦たちにすり身にしてもらい、それを目の前で天ぷらにしてもらおう。さらに、天然のタイと棚田のコメを鯛たい茶漬けにして食べるという趣向だ。

参加者はおよそ20人。早朝のフェリーで島に渡り、バスで棚田を巡るところから始まった。

的山大島は、人口約1500人で半農半漁。頂上付近まで丹念に耕して棚田にしている。「よくぞここまで」というほどに、うねうねとならかな小道が続ぎ、小さな田んぼが島の山並みに沿って連なっている。

棚田は一つ一つが小さく、形が全部違う。棚田の石積みもどうやっているのか。田植えはどうしているのか。稲刈りはどうするのか。そう疑問に思うほど、よくぞ田んぼができたものだと感心する。それが現役で今も使われているのである。

港のそばの小さな平地に、町並みが形成されている。道路幅も狭い。地形に合わせて住宅が連なっている。捕鯨が盛んだった江戸期にできたという。当時の家がそのまま使われている。

町並みを解説してもらっただけでは面白くないからと、特別に家の中を見学させてもらい、その住人から話を聞くという形にした。

平戸市「的山大島」の島の町並みを歩く参加者



家は江戸期の造りそのまま、下は土間になっている。天井は梁はりが大きく、家具は作り付け。重厚なたたずまいで、何だかずいぶん違う世界にやってきましたと思わせた。

参加者からは「解説や家の見学がなかったら、ただ通り過ぎるだけで、何にも分からなかった。それにしてもすごい」と感心する声しきり。熱心に写真を撮る人も多かった。

棚田と町並みの見学を終え、民族館の前の広場に行くと、天気もすっかり晴れて、とても気持ちのいい春の風が流れるようになった。

広場には、テーブルに白いクロスが敷かれ、菜

の花が飾られている。地元の主婦たちが目の前でトビウオとアジで練ったすり身を天ぷらにする。そして、炊きたてのご飯に、漬け込んだタイを乗せた鯛茶漬け。

主婦たちにもインタビュースし、全員を紹介したら、大きな拍手が起こった。

ここでも、平戸市の観光商工課と農林課が連携して、地域の歴史的背景や食材のテキストを作った。現場で担当者に解説してもらったのだが、これも好評。飾り付けも抜群で、とてもすてきなワークショップになった。

そのときの担当者が作製した案内状には次のように書かれている。

「平戸からフェリーで45分、人口約1500人の的山大島。島の高台から見渡すと海岸線へ棚田が広がります。島の東側、神浦地区の漁港は伝統的港町の空間を持ち、江戸期以降古い家屋が建ち並ぶ捕鯨で栄えた島。

現在、民間団体と行政が一体となって伝統的建造物群保存に向けての取組みを進めています。その町並みを歩き、町の一角で天然鯛の茶漬け、新鮮な魚と平戸の天然塩だけで作った魚のすり身を、その場で揚げていただきます」

平戸一博多間へ送迎バス

最近、平戸市役所に行き、当時の中心メンバーだった藤井誠司君と土田一球君と再会した。その後、ワークショップは発展して、地域でさまざま



な形で広がり始めたという。

紺や亭の谷川さんは、学校の食育にも積極的に関わり、地域の食と料理の連携と豊かさを子どもたちに伝え始め、今では平戸の食のプロモーションに欠かせない存在になったという。

土田君は公民館担当となり、イベントでは地域と連携させた食のワークショップを自らの企画で次々と展開させ始めた。

「おかげで、地域のを何でも使って、組み合わせることができるようになりました。当時は、一体どうするのかイメージがつかめなくて、準備

も大変だったけど、やってよかったです」と話してくれた。

平戸市は、16世紀からオランダ、スペインと貿易を行ってきた。歴史的建造物も残り、自然景観も豊か。それを生かした町づくりを展開中である。最近では、平戸一博多間を2時間で結ぶ会員制の送迎バスを商工会青年部が運営し、福岡県からの集客もできるようになった。

景観と食と新しい公共交通が生まれて、今後の展開が最も楽しみな所である。

「時事通信社『地方行政』より」