

## 「空の駅」整備でワークショップ

### 小美玉市に空港ができた

金丸弘美

食総合プロデューサー

### 成功事例に学ぶ

茨城県小美玉市に茨城空港ができ、定期・チャーター便が中国・上海やソウル、神戸、札幌各市に飛んでいる。格安航空会社の誘致などで航空運賃が安いだけでなく、空港駐車場を無料にしたり、東京駅―空港間のバス運賃を500円に設定したりするなど、革新的な低料金システムで人気を呼んでおり、開港した2010年3月からの来場者は178万人（2012年2月現在）に上る。

多くの人がやって来ることから、同市は空港の近くに道の駅ならぬ日本初の「空の駅」を整備することにになり、筆者がその相談を受けた。この施設に、地域の食材を活かしたレストランや体験教室などを併設する構想があったからだ。全国各地の事例を紹介してほしいということだった。

小美玉市は人口5万2000人ほど。農業が主な産業で、特に有名なのがレンコン。ほかにニラやイチゴなども栽培している。霞ヶ浦に接しており、漁業も盛んだ。

成功している各地の事例を見ると、次のような共通点がある。

- ① 多彩な品ぞろえで、消費者が欲しい物がそろっている
- ② 地域のオリジナル商品が豊富で、仕入れ品が少ない
- ③ 仕入れ品であっても素材・原料や作り手が明確な物を扱っている
- ④ 子どもたちへの食育を積極的に行い、消費者への食の教育も展開している。体験コーナーがあり、消費者に本物が何かを伝えている
- ⑤ 企画や販売、加工に女性の視点やアイデアが多く取り入れられている
- ⑥ 人材教育にお金と時間をかけており、その結果として、物づくりの企画力を生み出している
- ⑦ 全体のデザインがおしゃれで、コンセプトが明確に見える
- ⑧ 旬や地域性が優先されている
- ⑨ 環境に配慮した取り組みが行われている
- ⑩ リーダーが各地に出かけて新しい視点を吸収し、それまで地域になかった発想で大胆な取り組みを展開している

こうした取り組みによって良い商品がそろい、地元の支持が高くなる。それが観光客の誘致にもつながる。

具体的な施設としては、茨城県茨城町の「JA いばらき ポケットファームどきどき」、三重県伊賀市の「伊賀の里 モクモク手づくりファーム」、高知県中土佐町の「苺倶楽部」、愛媛県今治市の

「JAおちいまばりさいさいきて屋」、山口県萩市の「道の駅 萩しーまーと」、大分県日田市の「大山町農協」、福岡県岡垣町の「グラノ24K ぶどうの樹」、長崎県大村市の「夢ファームシュ」――などが挙げられる。

### 女性の視点は不可欠

小美玉市の空の駅も、基本コンセプトには、こうした成功事例の要素が取り入れられている。

ちなみに、同市には「四季文化館 みのくれ」という文化施設がある。市民参画によるホール運営を行っており、全国でも注目を集める存在だ。

約2000人の住民実行委員会がイベントや講演、音楽、演劇などの事業計画づくりに携わり、地域に人材が育っていることでも知られる。

2000年には旧建設省の第1回対話型行政推進賞を、10年には地域創造大賞（総務大臣賞）を受賞している。

コンセプトづくりに当たって提案したのが、ワークショップの開催である。女性を中心となって地域の素材を使った料理を作り、それを見て味わってもらおうということだ。

食をテーマにする場合、いくら議論しても、実際に食べてみないと分からないことが多い。どんなコンセプトの店舗にするかを考えるなら、まず食べてみてから話し合った方が理解が早い。

次いで、地域の食材をきちんと把握して、そこから料理を組み立てていくことを提案した。調査をすると、地域にはすぐれた食材がたくさんある。

組み合わせによって、さまざまなバリエーションが生まれるからだ。

地方では、東京などの中央市場に出荷する前提で生産しているケースが圧倒的に多い。このため、ほかの生産者の食材と組み合わせれば、多彩な料理が生まれるということが、十分に理解されていない所が少なくないのである。

もう一つ提案したのが、女性を企画メンバーに入れること。料理を作る人も購買層も女性が主流であるからだ。作ったり食べたり旅行したりすることが多い女性の視点が入らないと、メニューが豊富な店舗にならない。

にもかかわらず、地域おこしや市街地活性化、観光振興などの会議ではいまだに男性が中心になっている。しかも、地域の主要団体・組織の代表が集まり、どの会議も顔触れが同じという例が少なくない。

各地の直売所や農家レストランなどをのぞくと、活力の中心になっているのは女性だ。例えば、熊本県人吉市の農家レストラン「ひまわり亭」では、料理を作るのはすべて女性。地域食材を使って季節に合わせた料理やイベントなどでの弁当を作り、人気を博している。

農家レストランの先進的モデルとして知られる大山町農協にある「木の花ガルトン」でも、料理をするのは地元の女性たち。地元の食材を使ったビュッフェには、多くの客が市内外から押し掛ける。

6次産業化の優良モデルとして知られるモクモ

ク手づくりファームも、企画やデザインの主要部門は女性を中心になっており、彼女たちのプランが数多く採用されている。

このように、集客の多い所では女性が企画や料理のメインとなっている。また、地方の山間地にわざわざ料理を食べに来る客も8〜9割が女性だ。それも仲間と連れ立って来るケースが多い。

こういった各地の様子を見るたびに、会議には女性に入ってもらった方が、視野が広がると感じていた。

### 小美玉市での参加型ワークショップ



### 女性を集めるには

小美玉市には、地域の食材を調査した上で、そこから料理を組み立てていくことを提案し、これが実行に移されることになった。

ワークショップの開催に当たっては、地域の女性に声を掛けてほしいとお願いした。前述したように、消費行動を起こしているのは女性たち。彼女たちに料理を知ってもらえれば、地域の豊かさが見えてくる。作って、見て、食べて、味わうことで、具体的にどんなことが地域でできるのか分かる。だからワークショップなのである。

こういう話をするときよく聞かれるのが、どうやって地域の女性を集めるのかということである。

「農家の奥さん、あるいは娘さんで料理やケーキ作りが好きな人はいませんか」「JAの女性部で料理や加工をしたいという女性はいませんか」「余った農産物を何とかしたいという生産者の女性グループはありませんか」「空き店舗でカフェをしてみたいというグループはありませんか」「学校の栄養士さんはいませんか」「パン屋さん、ケーキ屋さんをしてみたいという女性はいませんか」——。こうやって問い掛けると、必ず「います」という返事が返ってくる。

地域にはさまざまな活動グループがあり、地域に根差した活動をしているのは女性が多い。ひと手間かけて、地域で活動している人たちに声を掛けると必ず女性が集まる。

## レストランができる!!

こうして、小美玉市のプロジェクトが始まった。ワークショップのため、主要作物のレンコンについては詳細なテキストが作製された。歴史、品種、栽培法、環境、品質など実に細かく書き込まれている。これで地域の特性がはつきり分かり、スタッフの共通認識が生まれる。

市の担当者に「極めてレベルが高い」と絶賛したら、同じ県内でブランド化が進められている「常陸秋そば」のテキストに刺激を受けたとみえて、「常陸太田市には負けたくありませんから」との返事があった。

## イチゴと春野菜のサラダあえのマヨネーズ



2月23日早朝に小美玉市に入り、調理室に集まってもらった女性とワークショップを行った。料理は、参加型ワークショップには定評がある料理研究家の馬場香織さんをお願いした。同日が仕込み。翌24日が本番である。レンコン農家の方にも入ってもらい、計33人が6チームに分かれて料理を始めた。

メインのレンコンのほかに、ホウレンソウ、イチゴ、ニラ、ターツアイなどが使われた。

できた料理は、レンコンと大豆のつくね団子、レンコンの揚げ餅、レンコンのポン酢漬け、レンコンの炒め物、レンコンの甘酢漬け、レンコンの挟み揚げ、レンコンしゅうまい、エビとニラのクリスタル餃子、ニラ饅まんじゅう頭、ニラパジョン(チヂミ)、ニラ玉、チュンピン、ターツアイのクリーム煮、ターツアイのオイスターソース炒め、ターツアイと三枚肉の重ね蒸し、ターツアイの水餃子、ざざエビとターツアイのリゾット、ターツアイの塩もみ、ターツアイの納豆、ターツアイ甘酢漬け、ホウレンソウのキッシュ、ホウレンソウのスピナッチローフ、ホウレンソウのカレー、ホウレンソウの翡翠、すい翠チャーハン、ローストビーフ、イチゴと春野菜のサラダあえのマヨネーズ、イチゴのパバロア、イチゴのスムージー、イチゴのマシユマロ、ブルーベリーマールシフォン、ブルーベリーのケーキなどなど。これに地元の菓子店が創作したニラ饅頭が特別参加し、会場に全35品目が並んだ。

その瞬間、参加者の女性が「あつ、このままレストランができる」と声を上げた。

参加した女性たちには、楽しく、熱気をもって取り組んでもらえ、大きな手応えを感じた。

代表的な料理のアンケートをみると、いかに地域の食が豊かに受け止められたかが分かる。

○レンコンと大豆のつくね団子(レンコン、大豆、タマネギ、キノコ、豚ひき肉のつくね)

・レンコン感もあり、柔らかいので子どもからお年寄りまで食べやすいと思う

・甘味と食感の良さが美味しかった

・ボリュームがあつて美味しかった

・ねっとりとしたうまさの中に歯応えある食感が面白い

が面白い

・だれにでも好かれる味

・すり下ろすだけで簡単そう

・子どもも好きなので作ってみたい

・美味しかったので、和食店で販売してほしい

○エビとニラのクリスタル餃子(浮き粉で作った皮は透明、餡あんのニラとエビが透けて緑色が映える)

・エビとニラがマッチしている

・皮がすばらしい。中身もいろいろ入っていて

おいしい

・エビがぷりぷりしていておいしい

・見た目がきれい

・中身が見えてカワイイ!

・皮から作ってみたい

・浮き粉で作った皮の透明感で食べる人を驚かせたい

・売れそう

- ・粉にこだわっている
- ・鮮やかな「色」を見せることで特長ある商品となる

○イチゴと春野菜のサラダあえのマヨネーズ  
 (小カブ、ウルイ、菜の花、ウド、イチゴのサラダに和風マヨネーズ)

- ・とてもきれい
- ・盛り付けがキレイでドレッシングがよかった
- ・イチゴのサラダは初めてでしたが意外とおいしかった
- ・イチゴのサラダを見事に仕上げている感動しました
- ・マヨネーズがおいしかった
- ・春らしく、あっさりしている
- ・イチゴと野菜が合うんですね。ソースが特に美味しかったです

- ・盛り付けもきれいでおいしかった
- ・イチゴのサラダ感が良い。カブの甘さが引き立っていた。
- ・自分にもできそう
- ・ソースを変えて楽しみたい
- ・女性にも人気が出そう
- ・飾っておくときれい。目を引く

試食した男性からは「レンコンは煮物とっていましたが、こんなにいろいろできるとは驚きです」との感想が漏れた。また、参加者の女性は地元の可能性にかなりの自信を持った様子だった。全員が次回も参加したいと手を挙げた。

### エビとにらのクリスタル餃子



ちなみにベスト5を挙げると、以下のような結果となった。

- 「食べて美味しかった」ベスト5
- 1位 ホウレンソウのカレー
  - 2位 イチゴと春野菜のサラダあえのマヨネーズ
  - 3位 ローストポーク
  - 4位 スピナッチローフ
  - 5位 レンコンの揚げ餅

- 「料理を試してみたい」ベスト5
- 1位 ホウレンソウのカレー
  - 2位 レンコンの挟み揚げ
  - 3位 スピナッチローフ

- 4位 エビとにらのクリスタル餃子
  - 5位 ローストポーク
- 「販売してみたい」ベスト5
- 1位 イチゴのスムージー
  - 2位 スピナッチローフ
  - 3位 ブルーベリーのケーキ
  - 4位 ブルーベリーマーマーブルシフォン
  - 5位 ニラ饅頭
- 「すぐにつけてみたい」「商品にしてみたいものがある」「今まで地元になかった料理がたくさんあった」「楽しい」と、喜びの声をたくさんもらった。

〔「地方行政」(時事通信社)より〕