

2012年（平成24年）4月12日（木） 地方行政

木曜連載地域力と地域創造④

文化と食、農業の融合でまちづくり

今最も注目される鶴岡市の取り組み

金丸弘美

食総合プロデューサー

よみがえりのレシピ

山形県鶴岡市主催の「食文化創造都市推進シンポジウム」に呼ばれて行った。鶴岡市は最近のまちづくりで最も注目している所で、昨年に続く訪問となった。というのは、文化と食、農業などを融合させて総合的に発信しているからだ。

その代表的な例が、同市出身の渡辺智史監督の映画「よみがえりのレシピ」だ。山形県の在来作物を調査してきた山形大農学部准教授の江頭宏昌さん、全国に地域野菜の存在を知らしめたイタリア料理店「アル・ケッチアーノ」のシェフ奥田政行さん、伝統的な野菜栽培と種を守り続けてきた後藤勝利さんの姿を追ったドキュメンタリーである。

地域の伝統的な野菜を調査・発掘し、さらに料理人が加わり、新しい食文化として提供していく様子が丁寧に描写されている。地域の豊かさがあふれ、地元の人たちの温かさに包まれた作品である。制作委員会には、協力者として多くの地元の

人たちが名前を連ねている。

かつては、どこにでもその地域ならではの野菜があった。地域で種がまかれ、育ち、採れた種が代々受け継がれていくうちに、その土地固有の在来種になる。

映画では、「雪菜」「平田赤ねぎ」「金谷ゴボウ」「藤沢カブ」「赤根ほうれん草」「外内島キュウリ」「民田ナス」「だだちゃ豆」などが登場する。いずれも山形県独自の野菜である。

これらの中では、鶴岡市のだだちゃ豆が地域ブランドになって脚光を浴びた。だだちゃ豆は、比較的まとまった栽培が可能な上、ほかにはない独特のうま味がある。同市では、シーズンの7月になると、だだちゃ豆を販売する直売所に行列ができ、大量に購入する市民の姿が見られる。

消えた在来種の復活

地域の在来種は今でこそ注目を浴びているが、1960年代以降、次々と地域から消えていった。流通が大型化し、中央市場に出荷されて大手スーパーや量販店で販売されるようになると、在来種に代わる新たな品種が栽培されるようになったからだ。

大手スーパーなどでは、日持ちがよく、病気に強く、形がそろい、大量に収穫でき、何より遠隔地の流通に向くものが喜ばれた。その多くは一代雑種（F1）と呼ばれ、大手種苗会社から販売されているものが多い。

例えば、キュウリは、カボチャの台木に接ぎ木

され皮が厚くなったものが主に販売されている。緑が濃く、日持ちするからだ。ビニールハウスで栽培されるものが中心で、冬場でも食べられる。

一方で、どこでも画一的な野菜が販売されるため、地域性や季節性が薄れ、味も単一化してしまう。こうした野菜を使うと、どこでだれがいつ料理しても同じような味になるということもある。これに対し、在来種は一度にたくさん栽培できないし、日持ちもしない。病気に弱いものも少なくない。それでも、かつては地域内流通がほとんどだったことから、大量に栽培する必要がなく、在来種があればそれでよかった。しかし、流通の大型化に伴いだんだん栽培されなくなり、中には絶滅したこともある。

地域固有の野菜に光が当たり始めたのは、地産地消が奨励されたり、直売所が各地にできたりして、食の豊かさを地域観光の目玉にしようという動きが全国的に広まってきたからだ。

地域ブランドとして有名なのは、京都の京野菜や石川に加賀野菜。ほかにも、福島、長野、岐阜、福岡、大阪、東京など各地で、伝統野菜の調査や栽培の復活などが始まっている。

地元紙がバックアップ

鶴岡市のケースでは、脚光を浴びたのがアル・ケッチアーノの奥田さんと山形大の江頭さんの出会いである。面白いのは、江頭さんは福岡県出身で、外からの視点で山形県の食材の素晴らしさに注目したことだ。

一方の奥田さんは、東京でイタリアンやフレンチを学び、Uターンで地元の鶴岡市に戻り、地域の食材に魅せられたという。

2人の全く違う視点が交じり合って、地元の伝統野菜を使った創作料理が生まれる。地元では煮物やみそ汁、漬け物に使われるだけだった野菜が、全く違う料理として生まれ変わったのだ。

地域固有の野菜は、一般流通のものに比べると個性が強い。例えばダイコンといえば、一般に出回っているのは青首ダイコンが主流だが、岩手県の安家地ダイコンは赤色で、しゃきしゃきとして強い辛みがある。

このように在来種は、形状や色の違いはもちろん、独自の味わいや香りを持っている。そして、その地域にしかない。極めて個性的である。

奥田さんは、山形の野菜と共にさまざまなメディアに登場するようになった。その活動は海外まで知られるようになる。

鶴岡市内には山形大農学部があり、2003年に発足した「山形在来作物研究会」が地道な現地調査を行ってきた。同学部には、故青葉高教授の「日本の野菜」「野菜の日本史」「野菜の博物誌」などすぐれた調査研究書が残されていて、既に在来種研究の基礎がつけられていた。

素晴らしいのは、研究会の調査研究を地元紙の山形新聞が長期連載でバックアップし、伝統野菜の栽培を地域内に広めたこと。地元の雑誌も多くの誌面を割いて後押しした。

研究会の活動は、「どっかの畑の片すみで」と

「おしゃべりな畑」（共に山形大学出版会）の2冊の本にまとめられた。写真が美しく、長年にわたる現地調査を基に分かりやすく書かれている。そして11年、地域食材の発掘と創作料理への新たな取り組みが地元出身者によって映画化されたのである。

農家レストラン「知憩軒」



地域一体となった食育

それだけではない。

山形県は、地域の料理店や旅館などが中心となり、地元の高校生たちの料理コンテスト「食の甲子園」を05年から開いてきた。

高校生が料理の腕前を披露するというだけでは

なく、地域の伝統的な食材を調査し、その歴史や文化、食べ方なども発表して料理を作る。プロセスが審査対象となる独創的なコンテストだ。10年からは全国大会として行われている。

高校生のときから地域の食材の成り立ちを学び、料理も行っている。それを地域全体が支援している。つまり、地域の料理店、農家、高校、県が一体となって食育に取り組んでおり、地域の食関係事業が協力し、食の文化や流通までを知るといふ食育基本法の理念が具現化されているのである。

鶴岡市内には、古い農家を改装したレストランが何軒もあり、伝統的な家屋の中で地域食材を使った料理が食べられる。その一つ、「知憩軒」で

「知憩軒」で出てきた料理



料理を食べた。古いたたずまいをそのまま活かし、地元の旬の食材を使った料理を提供する。店の雰囲気も、素朴な料理の味わいも素晴らしい。県外からのお客さんも多いという。

全国には、古い農家を改装し、地域の人が運営しているレストランがたくさんできている。そうした中で、鶴岡市の農家レストランは全国でもトップクラスの評価を受けている。

映画を通じた地域振興

また、鶴岡市には「庄内映画村」という映画スタジオがあり、観光資源にもなっている。ここは、もともとIT企業を営んでいた宇生雅明さんが設立した。作家・藤沢周平の小説「蝉しぐれ」の映画化に当たり、この小説にほれ込んだ宇生さんは制作に参加し、ロケ地となった鶴岡市を訪れる。「蝉しぐれ」は黒土三男監督の手によって映画化されたが、後に残ったのがロケのセット。宇生さんは、これと維持費が大変だった郷土資料館と一緒にして、映画のロケを誘致する会社をつくったかどうかと思いつつ。そして、地元の人たちが出資する庄内映画村が誕生した。

そしてロケの積極的な誘致を開始。米アカデミー賞外国語映画賞を受賞し、世界的に話題となった「おくりびと」をはじめ、藤沢原作の「必死剣鳥刺し」「山桜」など、これまでに11本の作品に協力している。

これらの映画を見ると、鶴岡市の四季が織り込

まれ、独特の風情を醸し出している。

また、映画ロケに当たっては、多くのエキストラが必要なことから、地元の2000人が登録し、撮影をサポートする態勢も整えた。さらに地域でも映画を撮ろうと、地域出資による映画制作も行われている。

藤沢作品で、最も話題になったのは山田洋次監督の「たそがれ清兵衛」だろう。米アカデミー賞外国語映画賞の候補にもなった。この作品は食が重要な要素になっていて、武士の家であっても庭で野菜を栽培している様子や、料理と食事の風景が丁寧に描かれている。それまでの時代劇では見られなかった日常の食が描写されているのである。

紡績工場を改装して生まれた「鶴岡まちなかキネマ」



鶴岡市ではさらに、昭和初期の木造建築の紡績工場を改装したシネマコンプレックス「鶴岡まちなかキネマ」が10年に生まれた。歴史的建造物を壊すのではなく、それらをうまく活かして、映画を通じた地域振興に使っている。経済産業省の戦略的中心市街地商業等活性化支援事業の一つで、地元の農産物や畜産物を使った飲食店も併設されている。

この映画館では、食をテーマにした映画祭が行われ、その中で「よみがえりのレシピ」も上映された。

このように、地域の有志がそれぞれの個性を發揮しながら、全体の大きなうねりをつくり出すという理想的な地域づくりが、鶴岡市では展開されているようにみえる。

地域活力を象徴する4人のパネラー

それを象徴するのが、今回の食文化創造都市推進シンポジウムだったのである。会場は約230人入って満員。市長をはじめ、映画関係者、農家、大学関係者、料理人など多彩な人たちが集まり、熱気にあふれるものであった。

パネルディスカッションの顔触れが、まさに地域の活力を象徴しているかのようだった。司会を務めたのは山形大農学部の中智教授。パネラーは、食に関わる次の4人である。

▽鶴岡酒造協議会会長で竹の露合資会社の相沢政男さん

鶴岡市は米どころだけに酒造りも盛んである。

水も良い。しかも、地域の酒米が120種類もある。相沢さんの会社でも、7種類の在来品種で造られた酒があるという。伝統的な野菜と同様に、地域ならではの酒造りが行われている。

▽酒田調理師専門学校食材論担当・食育インストラクターの海藤道子さん。食材から料理を教えるという授業展開をしている。福岡県出身で、鶴岡の食の豊かさに驚いたという。

パネルディスカッションのメンバー



▽農業法人・有限会社月山パイロットファーム
代表の相馬大さん

21畝の畑で輪作体系をつくり、地元の伝統野菜を中心に、さまざまな野菜類の有機無農薬栽培を目指してきた。

20人近くを雇用し、直接販売と加工品販売をしている。地域の豊かさ、食と農の持続的な社会を築きたいというのが将来ビジョンだ。

▽湯田川温泉女おかみ将国会長で甚内旅館の大塚せつ子さん

4年前から女将会でワラビ、藤沢カブ、外内島キュウリなど、地場の伝統的な農産物を使った料理「おかみ乃おへぎ」を、各旅館の共通メニューとして月替わりで出している。また、旬の地域食材をテーマにした勉強会を開き、料理ともてなしを発信して温泉地の新しい魅力づくりに努めている。

まさに、産官学の融合が理想的な形で展開されている。それも、市、大学、作家、映画監督、農家、商店、プロデューサーなどが持つさまざまな知恵が集積されている。そんな印象を強く持ったのが鶴岡市である。

（「地方行政」（時事通信社）より）