

2013年(平成25年) 1月17日(木) 地方行政
木曜隔週連載 続・地域力と地域創造①

「空の駅」に地域のオリジナル料理

ワークショップで地元主婦らが創作

金丸弘美

食総合プロデューサー

かなまる・ひろみ 食環境ジャーナリスト、食総合プロデューサー。
執筆活動のほか、食育と地域づくりを連携させた食のアドバイザー事
業なども手掛ける。主な著書に「田舎力」(NHK出版生活人新書)「幸
福な田舎のつくりかた」(学芸出版社)など。

茨城空港近くに開設へ

茨城県小美玉市は2014年2月、茨城空港すぐそばに「空の駅」
を開設する予定だ。農作物直売所やレストラン、コミュニティビジ
ネスを興す「チャレンジショップ」、乳製品の加工所、イベント広場な
どを整備した複合施設となる。地域の人材や農産物、魚介類、加工品
などを集めて、オリジナリティーあふれた場にしようという構想だ。
このコンセプトをどうするか、11年に相談を受けた。そこで提案
したのが、地域の食を調査すると同時に、地元の主婦らを中心に食の
ワークショップを行うことだ。料理を通して地域を視覚と味覚で「見
える化」する。そこから直売所やレストラン、特産品などのコンセプ
トを決めていこうというものだった。

12年2月23日、この提案は実行に移された(詳細は「地方行政」

の同年3月8日号に掲載)。地域の特産であるレンコンを中心に、イチ
ゴ、ホウレンソウ、ニラなどを使い、農家や食改善グループ、栄養士
など33人が6チームに分かれ、35品目の料理を作った。そして
関係者が集まり、試食会が行われた。

地域調査のサンプルとして、主要農産物のレンコンについて詳細な
テキストも作成した。歴史、栽培法、品種、味などを具体的に記した
もので、調査の結果、レンコンの品種は50種類もあることが分かっ
た。

各品種の特徴や個性と、他の地域産物の組み合わせだけでも多彩な
料理や加工品が生まれることが認識され、これを機に独自の創作料理
を検討する「小美玉地域再生協議会」が生まれた。農林水産省から「農
山漁村6次産業化対策事業」の補助も受けて活動している。

アドバイザーと駅長候補

同時に、市では空の駅の基本設計をつくることになり、アドバイザ
ーと駅長候補も招いて検討に入った。

アドバイザーになったのは鎌田定宗さん。茨城町にあるJA全農い
ばらきの直売所「ポケットファームどきどき」の立ち上げと実務を手
掛けた方で、現在は直売所コンサルタントとして活動している。

「どきどき」は、4畝の敷地にレストランや惣菜コーナー、パン工
房、ハム工房、喫茶室などがあり、200台収容の駐車場を備えてい
る。買い物客は年間約70万人に上り、売り上げは11億5000万
円だ。販売する農産物は、ほとんどが茨城県産。加工品の多くも地域
連携で開発したオリジナル。ジュース類は、自動販売機を置かず自
家製を売っている。新しい地域経済を創造する仕組みとして注目され
ている直売所だ。

また、駅長候補として招かれたのは苔米地祥文さん。青森県生まれ
で中央大を卒業後、同県十和田市に地元特産品を発掘する「うぶすな

LLC」を設立。08年4月にオープンした十和田市現代美術館を拠点として、現代アートでまちづくりを考えるボランティアグループの代表も務める。道の駅とわだ（とわだぴあ）の駅長としても活躍してきた。

2人の強力なブレインが付いてのスタートとなった。会議では、食のワークショップに参加したレンコン農家や漁業関係者も加わって論議したところ、空の駅でどんな加工品や料理を作るか、活発な意見が出された。というのも、ワークショップで料理を実際に作り食べたことで、地域の可能性を実感としてつかんでいたからだ。

レンコン農家の女性は、テキストが作られたことで、今では地域の直売所で、お客に対して品種の違いや持ち味、料理の仕方などを紹介しながら販売できるようになったと、うれしそうに話してくれた。

彼女は、ワークショップに参加して地域の豊かさが見えたと言いつ、空の駅ができたらチャレンジショップに参加したいと意欲的だった。

食材のテキスト化によって、魚や野菜、果実の栽培環境や品質が具体的に理解できるようになり、何が地域資源かも分かる。霞ヶ浦の漁業者やブルーベリー農家からも「ぜひテキストを作りたい」との要望が出た。

新人職員が農家取材

12年11月27、28日に2回目のワークショップが開催された。

この間、同年7月29日には「空の駅シンポジウム」が開催され、市民向けにCGを使用した「空の駅」の概要説明をはじめ、苦米地さんによる講演会「空の駅が目指すもの」、専門家と市民が参加したパネルディスカッション「こんな空の駅にしよう」が行われた。

2回目のワークショップを開くに当たり、空の駅の明確な設計方針が示されたわけだ。

また、今回はイチゴ、ゴボウ、柿の3種類の食材テキストを作成す

ることになり、12年に新規採用された市職員11人が3班に分かれて生産農家を訪ね、インタビュアーや写真撮影などを行った。これをテキスト化すれば、何が地元であり、どんな人が生産に携わっているかが理解できる。

新人職員にとっても、取材を通して農家との交流が生まれるだけでなく、改めて地元を見直すことで自分の業務にも大いに役立つだろう。

空港担当者が農産物のテキスト作り

ワークショップの開催は、市空港対策課の高田勝利さんが推進してくれた。空港の担当者が、農業のことを調べたり、農産物のテキスト化を進めたり、料理会の運営や商品開発に取り組みするのだから画期的だ。

最初は市役所内で理解してもらうのに苦労したようだ。しかし、こうした活動こそが、地場産品を活かした直売所やレストランが生まれる下地になり、空の駅誕生の大きな力にもなる。

高田さんは、参加者にテキスト化の目的と方向性を知ってもらったため、パワーポイントで分かりやすい資料を作成してきた。以下、その内容を示す。

食のワークショップの目的

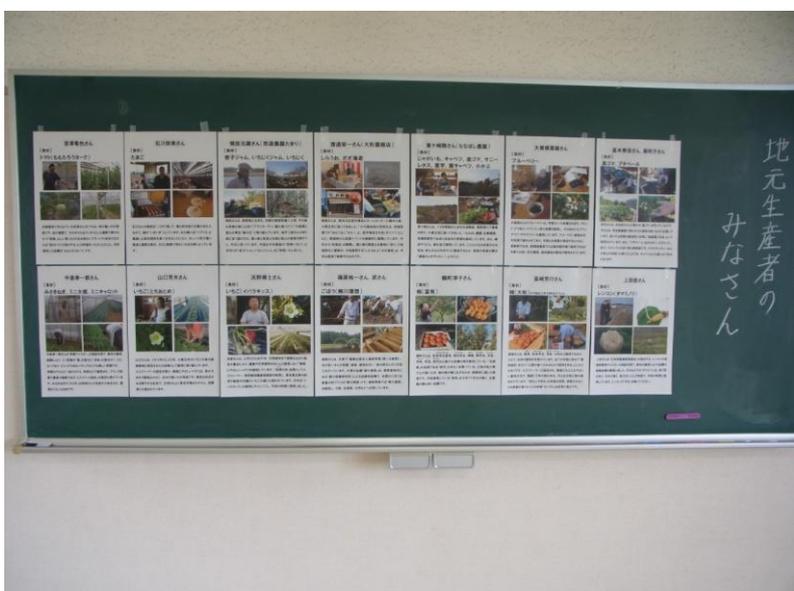
① 地域食材を組み合わせ「見て」「作って」「食べる」ことで地域の豊かさを再認識する

② できた料理を見て、空の駅の具体的なイメージを共有する

③ 女性による起業を促進する（2次加工から6次産業へ）

④ 商品開発のきっかけをつくる（事業者と農家につながる）

⑤ 風評被害を払拭（ふっしょく）する（環境を明確にして食べ方を提案する）



テキスト化の意義

- ① 地域食材の「歴史」「風土」「品種」「生産量」「栽培」「出荷窓口」を明確にし、ブランドを形成する
- ② バイヤー（料理人、買い付け人）と農家をつなぐ手段となる
- ③ 観光産業への展開ができる
- ④ 生産者側が「食べる方法」を提案できる
- ⑤ 地域側の「環境への取り組み」を明確にする

第一回食のワークショップベスト5の料理

「食べておいしかった」料理

- 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
- 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

「販売してみたい」料理

- 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 ブルーベリーマープルシフォン
- 5位 ニラまんじゅう

これらを共有化した上で、新たなワークショップの参加者を募った。そして、11月16日の事前説明会を経て、同27、28日の2日間、料理家の馬場香織さんを招いてワークショップを開催した。

作った料理は44品

今回は、30人の参加者が6チームに分かれて料理を作った。27人が女性で、残る3人の男性は養豚、養鶏、ナス栽培に取り組む若い農業者。保健センターの調理室を使い、馬場さんの指導で下準備から料理、試食会まで行われた。



作った料理は、レンコンのお好み焼き、レンコンシエパーズパイ、レンコンとエビの団子、レンコンの揚げ餅、イチゴ・ブルーベリー・キウイのロールケーキ、ブルーベリーのケーキ、ゴボウ・鶏めし、鶏ゴボウ巻きの紅茶煮、酢ゴボウ、細いきんぴらゴボウ、柿のタルト、メデイタレニアン（地中海）サラダ、ブルーベリーのミルクレープ、ブルーベリーババロア、ブルーベリーマーブルシフォンケーキ、白魚の雑炊、サツマイモのおこわなど、全部で44品目。

当初の予定は33品目だったが、農家を訪問した新人職員が「これも持って行きなさい」とさまざまな野菜を手渡され、食材を見た馬場さんが即興でメニューを増やしたのだ。



ワークショップでは、新人職員による農家訪問のレポートも写真付きで掲示された。これにより、誰がどんな農産物をどんな環境で栽培しているのかが分かり、料理展開にもつながるものとなった。

「調査は地元を知るきっかけになったと思います。（空の駅が開設される）14年2月までには食材のテキストも増やすつもりです。また、ソフト事業の機会も増やしてチャレンジショップのつくり手の育成にも力を入れたい。小美玉の豊富な食材から、加工や料理を試みたいという方々をどんどん増やし、6次産業の裾野を広げたい」と、高田さんの期待は膨らむ。

ワークシヨップの前日には、小美玉市の職員とアドバイザーの鎌田さん、駅長候補の苦米地さん、馬場さんによる懇談会が行われ、そこでも地域産品を使い商品開発を進める方向性がしつかり確認された。新人職員による事前調査の効果は大きかった。地域のコミユニケーションが広がったことだ。農家にも快く協力してもらった。特に印象的だったのは、イチゴ農家の人たちの笑顔。料理を見て「うちのイチゴだよ」と、にこにこしながら参加者に語り掛けていた。料理作りにチャレンジした男性農業者も「俺たちの料理、結構いけるじゃん」と楽しそうだった。

人気料理のゴボウ・鶏めし



上位の料理を商品に

ワークシヨップでは、空の駅の関係者やレストランのアドバイザー、農家、新規採用職員など64人に集まってもらい、各料理を採点してもらった。

「食べておいしかった」料理

- 1位 ゴボウ・鶏めし
- 2位 レンコンのお好み焼き
- 3位 ブルーベリーのケーキ

「作ってみたい・作ってもらいたい」料理

- 1位 ゴボウ・鶏めし
- 2位 レンコンのお好み焼き
- 3位 酢ゴボウ

「販売してみたい」料理

- 1位 ブルーベリーのケーキ
- 2位 レンコンのお好み焼き
- 3位 ゴボウ・鶏めし

「お金を払っても食べたい」料理

- 1位 ブルーベリーのケーキ
- 2位 ゴボウ・鶏めし
- 3位 ブルーベリーババロア

「日常的に食べたい」料理

- 1位 ゴボウ・鶏めし
- 2位 レンコンのお好み焼き

3位 酢ゴボウ

同 細いきんぴらゴボウ

これら上位に挙げられた料理は、茨城空港で試験販売する。ワークシヨップ後には、すべての参加者から「地域の豊かさを認識できた」「小美玉市の農・畜・水産物を改めて見直した」「また参加したい」といった声が上がった。

2回のワークシヨップで、地域食材から70品目以上の料理が生まれたこととなる。これらをブラッシュアップし、売れる商品開発を進めることになる。また、季節を変えてワークシヨップを開催すれば、収穫される作物も異なり、料理品目はもつと増えるだろう。

ワークシヨップが目指したのは、この地域ならではの食材を調査から浮かび上がらせ、地域の食の豊かさと環境の良さが連携した空の駅を、小美玉市で実現することだ。料理作りを指導した馬場さんは「とてもわくわくする。いいものができる予感がする」と笑顔で語っていた。『地方行政』時事通信より)