



夢と熱気にあふれる「たなべ未来創造塾」

金丸弘美
食総合プロデューサー

和歌山県田辺市主催「たなべ未来創造塾」、第2期生修了式にでかけた。

塾は、田辺市と富山大学地域連携推進機構とで2016年から始まった人材育成講座。取り組みが素晴らしい。すでに仕事をしている人、これから起業を目指す若い人たちを、公募と推薦で募集。受講生は、大学・市役所を中心に、実践家のゲスト講師も迎え、14回の講義を受ける。具体的なプランを詰めていき新たな事業に結ぶというもの。これに商工団体や財務事務所、金融機関も支援に入る。優良な事業案には融資も受けられる仕組みだ。塾生は、すべて役場の担当者が事前に面接を行い、塾の内容と目指す方向を知ってもらい参加をしてもらうというものだ。

講義では、田辺市の現状、人口減や高齢化、若者の人口減、空き家の増大などの課題をデータとして公開をし、そのなかで、何がビジネスチャンスになるかを論議し、そこから塾生たちが事業プランを立て、最終日に参加者メンバー全員がプレゼンテーションを行うというものだ。

富山大学が、なぜ、田辺市との連携となったかという点、富山県魚津市、高岡市で、人材育成事業が実施され、新たな事業創出が生まれている実績があったこと。むしろ県外の大学の客観的な視点で、田辺市にかかわってもらったほうがいいだ

ろうということからだという。なにより今後のまちづくりには人を育てることが第一と実行に移されたされたものだ。

2017年2月に行われた1期生の修了式にもでかけたが、そのプレゼンテーションが実に見事だった。事前にそうとう討議し練りこまれたのだろう。すべてが具体的に、これからの時代に必要だろう内容となっている。しかも塾生にデザインもいて、ひとりひとりの事業プランが大判のポスターとして作成されてもいた。

毎回、講義のあと、懇親会をしたということで、みんな仲がいい。塾生同士で、ビジネスの連携が生まれたものや、あらたな事業につながったものもある。そもそも塾生の募集段階で、参加メンバーがのちのち連携できるように考慮していたというから素晴らしい。



the Cueでの塾生との懇親会



2期生の修了式は、さらにグレードアップをしていた。塾生は12名。農業、英語講師、薬局、設計家、工務店などというメンバー。英語講師をしていた女性は、パン屋さんに勤めた経験を活かし、商店街の空き店舗を使い日本政策金融公庫の融資を受け「焼きたてぱん Dohi(ドゥー)」を塾の受講中に創業した。しかも塾生に農業にかかわるメンバーもいることから、彼らの作る食材も使うというものだ。

新しい店が若い人の手で生まれたとあって、町中のうわさになっていた。大きなガラス張りのフアサードからパンを作る様子や、焼き立てパンが見える。その場が明るくなるような店だった。

2期生の修了式の懇親会が行われたのが、1期生メンバー中村文雄さん(中村工務店)、一級建築施工管理技士・横田圭亮さん(㈱横田)らが立ち上げた組織LLPタモリ舎が手掛けたゲストハウス「The Cue」内のカフェバー。中心市街地にあった庭付き古民家を再生したものだ。料理を作ったのは、実は、私の長男・知弘だ。イタリア料理

のキャリアを生かして、ゲストハウスのカフェバーのメニュー開発を手掛けた。

彼は、北イタリアのトリノに本店があるイタリア食材専門店「Eataly」(イタリア)代官山店・日本橋三越店で料理の基本を学び、そののち、日本を自転車で一周。そして北イタリアの料理の専門機

関「Teffi」(イチフ)に留学した。その後、ミシラン1つ星リストランテ「Ristorante Guido da Costigliole」(グイド・ダ・コスティリオーレ)で研修を受け、帰国後、東京ステーションホテル「Enoteca NORIO」(エノテカノリオ)で料理人として働いたのも田辺市に移住したのである。

そもそも塾の存在を知ったのは、長男・知弘の連絡からだ。彼は親子で和歌山県田辺市龍神村に移住した。環境がよく果樹類が豊富にあるところで加工販売を手掛けたいとの思いからだった。そんな彼を、塾生に推薦してくださったのが、「田辺市熊野ツーリズムビューロー」会長・多田稔子さん。塾の講師でもある。若いメンバーが集う塾で、その仲間が連携すれば、地域に将来の新たな事業が生まれ育つだろうと見越してのことだ。

懇親会で、彼が用意した料理は・甘夏ジャムを使った鱈のすり身のフライ、ヒイカといるどりトマトのマリネ、ターメリックライスと豆のトマト煮込み、マッシュポテト、カポナータ(野菜類をイタリアのトマトソースやピネガートナッツを加えて炒め煮にしたもの)、生ハム盛り、合鴨パストラミ(甘夏ジャムでソースを作った)、ソーセージケチャップ・マスタード、フリッタータ(イタリアのオムレット)、猪トマト煮込み、フライドポテト、大根と人参アンチョビの炒め物、しいたけマリネ、彩り野菜とバーニャカウダ、鹿のロースト。食材のジビエは、塾生メンバーの岡本農園・岡本和宜さんたちとの連携で生まれたもの。田辺市で捕獲されたものだ。野菜・果実・魚は田辺産のものがふんだんに使われた。

懇親会が熱かった。将来の夢をしっかりとメンバールばかり。語りがおさまらない。こんな素敵な場にいあわせたことを、心から幸せに思ったものだ。