



【上】「素材香房 ajikura」の店内

【右】地元食材を活かしたクオリティの高い料理



42

島根県邑智郡邑南町



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／環境ジャーナリスト。1957年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「幸福な田舎のつくりかた」地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす」(学芸出版)「実践！田舎力 小々くても経済が回る5つの法則」(NHK出版新書)など多数。

「素材香房 ajikura」

島 根県邑智郡邑南町は人口1万人の町。町内に酒蔵を移築改装したイタリアン・レストラン『素材香房 ajikura』がある。町がプロデュースを手掛け、食の素材、農家、料理、料理家の人材教育まで一貫してつないで提供するユニークな地方発の店だ。地域の素材がふんだんに使われた料理はクオリティが高く、県内外から年間1万人が訪れる。

町がシェフとソムリエを雇い、本格的なイタリアン・レストランを運営し、そこに地域の食を組み合わせている。毎月、農家の人が生産者の思いを語り、WEB映像で流すプロモーションも展開。農家は、自分の

知らなかった料理を味わうことができ、料理家は、生産者とともに料理を紹介できる。家族を連れてきて自分の野菜を自慢したり、どんな料理になるのか知りたくて、毎月食べに来る農家の人もいるという。

素晴らしいのは、シェフが邑南町にやってきた若い人の料理を指導して、将来的な定住を見据えた計画で人材育成が行われていることだ。すでに役場近くのスーパードア内にあるランチレストランで、4人が研究員として料理を提供している。いずれも東京など県外から移住してきた人だ。町では総務省の「地域おこし協力隊」の支援制度を活用して、料理家志望者を支援している。

町にやってきた人にとっては、自然環境のすばらしさや教育制度があることに加え、定住を促す様々な政策があるのが魅力的だ。就農の指導や補助、地元企業への就職紹介、住宅の斡旋、子ども医療費が無料、第2子から保育園が無料、ドクターへリ緊急搬送など、多くの支援制度が整えられ、定住者が増えている。

『素材香房 ajikura』は、これまで東京に地元の特産品を売り込みに行つて、多くの業者やレストランの料理家などに出会つた中で生まれ

たものだという。商工観光課の寺本英仁さんは、「実際に売り込みに行つて、商談が成立しても量を求められて契約ができなかったり、相手にうまく地域の食の魅力が伝えられなかったりしました。何よりも地元で食べてもらつて生産者と料理家の顔が見える形がいちばんいい」ということから店づくりが始まったと話す。

そこで、町が中心となつて、もともと飲食店だった場所を一般社団法人として新たに運営することとなつた。店舗を作るにあたり地元出身の若手料理家を探した。

シェフの三上智泰さんは、辻調理師専門学校を経て、大手ホテルで修業していたところを口説かれた。最初は地元でUターンする気はなかったが、町が本格的な料理を出すレストランを作るからと商工観光課の寺本さんに熱望された。

「あまりの熱心さに負けて地元に戻りました。今では、こちらの方が面白い。かつては、どう料理をしようかと考えた。でも、地元に戻ると素材の力が強い。農家の人も知り合っている。畑から素材を知ることができるのが素晴らしい。素材をどう活かすかを考えることで、料理法も変わりました」と話す。