

憧れを集める ふじのくに「食の都」へ

多彩で高品質な農林水産物を産する「食材の王国・静岡」。

その優位性を活かし、他産地との競争をどう勝ち抜いていくのか。

「食の都」静岡県の精力的な取り組みに多くの期待が集まっている。

魅力ある「食」を国内外へPR

静岡県の食材は 量・質ともにトップレベル

静岡県は食材の王国だ。野菜・果実・穀物などの農作物、魚介・海藻などの水産物、肉・牛乳・タマゴなどの畜産物と、静岡県はありとあらゆる食材に恵まれ、県の調査では、農林水産物の生産品目数は、439にも上る。品質においても優秀なものが多く、その指標となる農林水産大臣賞を受賞した食材も枚挙にいとまがない。

静岡県の食材が多品目で高品質なのは、多様な自然環境と生産者の努力によるところが大きい。富士山、南アルプス、駿河湾、遠州灘、伊豆半島などが作り出す変化に富んだ地形と気候に加え、生産者の創意工夫やチャレンジ精神が量・質ともに豊かな食材を生み出している。また、優れた食材は、多彩な料理を誕生させ、奥行きのある食文化を育む要因にもなっている。こうした食に関する魅力を国内外にアピールするため、静岡県は「食の都」をキーワードに、さまざまな施策を打ち出し、成果を上げている。

ブランド化を推進する 認定事業

食の都に関する施策の柱は、ブランド化の推進だ。静岡県は、国内外に誇りうる食材や加工品を広くPRするため「しずおか食セレクトション」と「ふじのくに新商品セレクトション」という2つの事業を進めている。

しずおか食セレクトションは、県内産の農林水産物の中から、国内外に誇りうる価値や特長を備えた商品（食材）を県独自の基準に基づいて認定する事業だ。平成22年度から同24年度まで、野菜、果実、畜産物、水産物など、75の商品を認定している。厳選された認定食材は消費者だけでなく、料理人にも好評だ。

ふじのくに新商品セレクトションは、静岡県産の農林水産物を主原料にした新しい加工品を選定する事業で、平成22年度から選定が始まり、同24年度までに最高金賞3点、金賞35点を選出している。熟成生ハム、無添加アイスクリーム、ティーバッグ、菓子、ジャム、酢など、多種多様な加工品は、贈答品や観光地の土産としても人気が高い。

2つの認定事業に加え、静岡県は「食」の基本である安全・安心を守るために、「しずおか農林水産物認証制度」にも取り組んでいる。この制度は県産の農林水産物に対する信頼を確

保することを目的とし、生産管理、消費者への情報提供などについて県が認証するものだ。審査では衛生管理、生産履歴の記録・保管、残留農薬の分析、流通段階での適正管理、クレーム処理体制などが厳しくチェックされる。認証された生産物は、安心・安全という付加価値が付くため、制度に対する評価は、生産者、販売者、消費者のいずれにおいても高い。

食をテーマに情報発信

静岡県の食に関する施策の中でユニークなのは「ふじのくに食の都づくり仕事人」という表彰制度だ。食材は料理となって輝きを増す。この事業は、県産食材を積極的に使用する料理人を表彰するもので、平成22年度に200人、同23年度に63人、同24年度に64人（合計327人）の料理人が選出されている。日本料理、フランス料理、イタリアン、中華料理などの料理ジャンルは問わず、菓子職人も多数選ばれている。県内で活躍する料理人が大半を占めるが、東京や中国で活躍する人も含まれている。表彰制度の目的は、食の都を支える料理人を称えることもちろん、料理

を通じて高品質な県産食材をアピールすることだ。さらに優れた食材と仕事人の組み合わせから生まれる一皿が、静岡県の魅力を発信する観光資源となることも期待される。

情報発信には「食の都大路づくり」もある。静岡県は東名高速道路を「南大路」、新東名高速道路を「北大路」、伊豆縦貫道を「東大路」、中部横断自動車道を「中大路」、三遠南信自動車道を「西大路」と名付け、5つの大路をキーワードに、食の都のアピールに努めている。大路ごとに特色のあるコンセプトを設定したガイドマップを作成したり、新東名と東名高速道路のサービスイリアやパーキングエリアで県産食材や加工品を販売し、食に関する情報も発信するなどPRに努めている。

国内外への販路拡大と販売促進

食のブランド化や情報発信と合わせて力を入れているのは、販路拡大と販売促進だ。静岡県は、農林水産物や加工食品の販路を開拓するため、県内外の企業を対象に展示商談会「ふじのくに総合食品開発展」などを行うとともに、首都圏では卸売市場、

静岡県産の食に関する施策は、実に多彩で精力的だ。しかし、それは一過性のブームを指したのではない。食材の魅力を活かし、ブランド化を進めることなどで、「食の都」としての存在感を着実に高めていくことが狙いだ。

ふじのくに食の都づくり仕事人にも選ばれている東京・銀座のフランス料理店「GINZA Kansei」のオーナーシェフ・坂田幹靖さんは次のように語っている。「同一県内の食材だけで、上質なフランス料理のフルコースを作ることができるのは静岡県以外にないと思います」。この一言に、静岡県の食材の魅力が凝縮されている。しかし、豊かな食材が日常であるが故に、多くの県民もそれに気づいていないのが現状だ。その豊かさを県民一人ひとりが誇りに思い、地元の食材を愛し、生かしてくれることが、食の都の土台となる。そして、国内外にその魅力が発信されていく。それが、静岡県が目指すゴールだ。

流行を作り出すのではなく、一歩一歩着実に。「食の都」と言えば静岡」と国内外で語られるため、静岡県は今後も継続的な努力を続けていく構えだ。