

3 「食」分科会

コーディネーター



静岡産業大学
情報学部教授
中村 羊一郎氏

雑穀などの北遠地域の伝統食材、それにまつわる食文化や農山村の景観を生かした、普段の生活では味わえないもてなしによる地域振興を考える。

山の食文化 もてなし横丁

地域に培われた食材の魅力や価値を伝え、“もてなし上手”になる

東西南北に広い静岡県は山海の幸に恵まれた「食材の王国」です。全国各地にはご当地ならではの漬物がありますが、静岡にはこれという漬物がない。漬物という保存食が必要ないほど、つねに新鮮な食材が豊富に入手できる地だからです。一番のご馳走はお刺身という人も多いでしょう。海でも山でも同じようにバラエティ豊かで新鮮な食材が、地域の中でしっかり育まれています。

こういう地域の強みを生かし、外から訪れる人を迎える“もてなし上手”になるにはどうしたらいいか。地域おこしは地域の人々が立ちあがって汗を流さなければ始まらない。地域内の価値観にとらわれず、視野を広く持っているいろいろな情報を活用し、点から面へと広げてほしいと思います。行政にお願いしたいことは、地域で芽生えた活力を削ぐことなく、一体となって支援をしていただきたいし、長期的な展望に立って実現に努めてほしいと思っています。



PHOTO/分科会会場

パネリスト

(株)ヤタロー

取締役本部長
金原 利幸氏



北遠に多くの人々に来てもらい、消費してもらおう仕掛けづくり

現在、力を入れる観光ツーリズム事業では、「山里の春の花薫る城めぐりツアー」「秋葉古道開運参詣の旅」といった地域資源を生かした企画商品を開発。「この地に多くの人々に来てもらい、消費してもらおう仕掛けづくり」に努める。また食文化振興事業では、配下のレストランや食堂等に供給する食材を地元で生産委託できる体制の構築に努める。



PHOTO/ロールケーキ

地域における異業種とのコラボレーション

パンや和洋菓子製造からスタートし、ベーカリーレストランの展開、学校給食、事業所内食堂の運営、観光ツーリズム等、食や地域文化を盛り上げる幅広い事業を展開しています。できるかぎり地域の食材や伝統文化を生かしたいと考え、地域における異業種とのコラボレーションを重視しここ数年、北遠を中心に取り組んでいます。しかし、たとえば大型バスが入れる道や駐車場、大人数に対応できる施設の有無といったボトルネックの問題から、流行に敏感な都会客をリポートさせるだけの魅力をつねに発信できるか、採算はとれるのかといった経営課題まで、地域開発にはさまざまな課題が山積しています。これらの解決方法を行政と共に考えるしくみが必要だと思えます。

PROFILE

創業77年を迎えるパン・和洋菓子製造の「ヤタロー」。現在はベーカリーレストラン「シャンボール」、パウムクーヘン「治一郎」等のブランド事業を展開し、治一郎のスイーツは国内最大の通販サイトで売上ナンバードワンを記録するなど浜松発全国区の人気ぶりを見せる。運営を請け負う静岡県立森林公園の家レストランは北遠地区の地産地消メニューを取り揃え、休日には多くのファミリー客でにぎわう。天竜浜名湖鉄道二俣駅前には、コンビニエンスと道の駅をミックスさせたモデルショップ「十文字屋」を開店し、地域特産品のPRIに努める。

つぶ食いしもと

代表
石本 静子氏



雑穀料理はおばあちゃんの知恵

「自分が育てた食材で作るから絶対の自信がある」と明言する石本さん。慶応元年生まれ祖母から教わったという伝統食は、季節野菜を乾燥させ保存する知恵などエコにつながる料理でもあり、定期的に開催する雑穀料理教室には浜松からも若者が足を運ぶ。家族で取り組むその姿に感化されたお孫さんが「後継者」に名乗りを上げたという。「孫の世代にしっかり受け渡すこと」を目標に日々努力を重ねる。



ふるさとを元気にする活動から、外に発信する活動へ

農村の生活や食文化を見直そうと昭和51年に生活改善グループ10人で活動を始めました。北遠地方の土壌に適した農産物を育てようと、高冷地野菜や中国野菜の勉強をし、手始めに、地域のお祭り等で手造りこんにやくや特産の餅等を販売しました。昭和61年には県の補助を単一グループでは初めていただいて独自の食品加工所を設立し、全国の水窪町出身者向けに「ふるさと宅配便」を発売しました。県東京事務所に東京農大の学生とご縁をいただき、農大収穫祭で地場産品を販売するなど外へと発信する機会を広げることもできました。

平成15年から雑穀と伝統食を柱にした農家レストランを開業し、国内外から年間2500人のお客様をお迎えしています。



PHOTO/1メニュー 2店内 3外観

PROFILE

長年、生活改善グループの活動として北遠の伝統食(つぶ食)を研究し、新たな作物の開拓で地域活性化を図ろうと活動してきた石本さんが、自宅を改装し、平成15年に開店させた農家レストラン。提供される「つぶ食セット」は自家栽培の野菜をメインに、たかきびハンバーグ、糸こんにやくのくみみ、きびとじゃがいものコロッコなど水窪ならではの雑穀創作料理が並び、都会からやってくる老若男女にも喜ばれている。平成22年11月に「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰される。



PHOTO/1・2・3・5分科会会場 4.地場産品展示



5