

ご当地グルメを生かした地域おこし



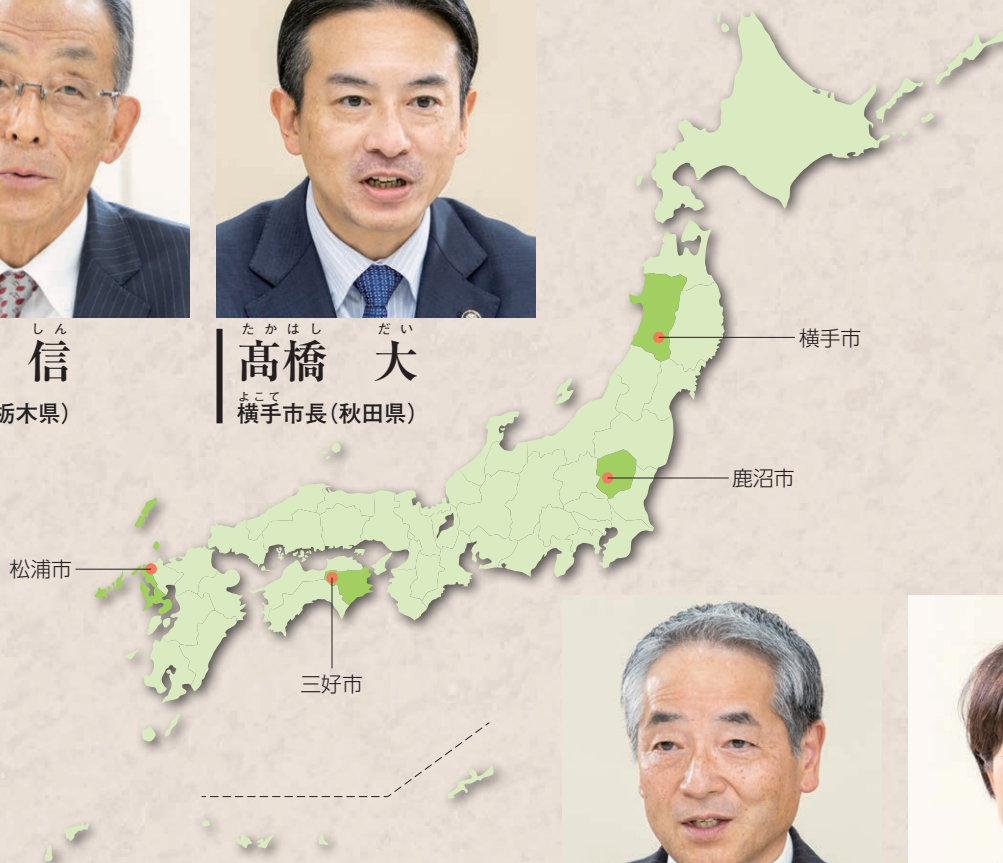
さとう しん
佐藤 信

かぬま
鹿沼市長(栃木県)



たかはし だい
高橋 大

よこて
横手市長(秋田県)



松浦市

三好市

横手市

鹿沼市

司会・コーディネーター

ほその すけひろ

細野 助博

中央大学名誉教授



ともだ よしやす
友田 吉泰

まつやま
松浦市長(長崎県)



たかい みほ
高井 美穂

みよし
三好市長(徳島県)

平成25年にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたことに加え、近年は地域の食文化と観光を結合させた旅行スタイル「ガストロノミーツーリズム」も注目され、地域の食文化や食文化への関心は高まっています。そうした状況を背景に、各自治体では、地域に古くから伝わる郷土料理や食文化を観光メニューに組み込み、効果的に地域振興を図っています。また、行政、商工会議所、生産者、飲食店関係者らが一体となって、地元食材を用いたメニューの開発などを行い、地域経済の活性化につなげたケースも少なくありません。

座談会では高橋・横手市長、佐藤・鹿沼市長、高井・三好市長、友田・松浦市長にお集まりいただき、地域に根付いた食文化の内容や活性化に向けた取り組み、広報や官民連携の重要性、シビックプライドの醸成をはじめとした各種効果などについて語っていただきました。

(本文中の役職名・敬称は一部省略しています)



県内有数の米どころであり
雪深い地域だからこそ
根付いた発酵文化を
生かしたまちづくりを
進めてきました。

高橋 大
横手市長(秋田県)

地域の食資源を活用したまちづくり

細野 わが国では豊かな自然環境の下で、地域ごとに多様な食文化が育まれ、受け継がれてきました。また、近年は地域の食材を活用したグルメ開発も盛んに進められ、貴重な観光資源として注目されています。それでは、各都市における食資源の内容や活性化に向けた取り組みについてお聞かせください。

高橋 横手市は、盆地としては国内最大と言われる「横手盆地」の中心部に位置する都市です。肥沃な土壌、豊富な雪解け水に恵まれた県内有数の米どころであり、また、サクランボやブドウ、リンゴなどの果樹や、アスパラガスをはじめとした野菜の生産も盛んに行われています。

豪雪地帯であるため、雪に閉ざされる冬の保存食として、麴を用いた多くの発酵食品が生み出されてきた歴史もあります。そうした地域特性に応じて、横手市では、発酵文化を生かしたまちづくりを進めるとともに、他自治体と「全国発酵のまちづくりネットワーク協議会」を結成し、長らくその事務局を務めてきました。

いぶした大根を漬けた発酵食品で、地理的表示(GI)に登録された「いぶりがっこ」、里芋をたっぷり使った「いものこ汁」など、郷土料理も豊富です。納豆の発祥地とも言われており、すり潰した納豆を混ぜた「納豆汁」もよく食べられています。

また、横手市は、農家が冬の農閑期に酒造りに携わり、やがて優れた杜氏を数多く輩出した「山内杜氏」のふるさとでもあります。米どころで、水がおいしい上に、酒造りの技術に秀でた人材が豊富であったことから、日本酒の名産地としても名を馳せました。

ビール造りに欠かせないホップ栽培も盛んで、全国トップクラスの生産量を誇ります。平成30年には大手酒類会社と連携協定を締結し、持続可能なホップ産地づくりを進めるとともに、ビアツーリズムの展開など、活性化に向けた事業にも取り組んでいます。

佐藤 鹿沼市は日照時間が長い気象条件の下、園芸作物の生産が盛んで、特に国内有数のイチ

ゴの産地として知られています。市場での評価が極めて高く、東京の大田市場で行われた今年(令和5年)の初競りでは、「1パック(15粒)10万円」の価格が付けられた商品もありました。鹿沼市では、こうした特産イチゴを広くPRし、市のイメージアップを図ろうと、平成28年に「いちご市」を宣言しました。以来、品質の高さを全国にアピールするとともに、イチゴを用いたシティブロモーションやグルメの開発などに取り組んできました。同時に、イチゴ生産の新規就農者を毎年研修生として受け入れるなど、持続可能な産地を目指して、後継者育成にも力を入れています。

本市は北関東を代表するソバの産地としても有名です。でんぶん質が多く、素朴な味わいが



「いぶし小屋」と呼ばれる専用の小屋で大根をいぶし作られる「いぶりがっこ」(横手市)

特産イチゴで市の
イメージアップを図ろうと
「いちご市」を宣言。
プロモーション活動などに
力を入れています。



佐藤 信
鹿沼市長 (栃木県)

特徴で、今年7月には、「鹿沼在来そば」として、地理的表示（GI）に登録されました。本市は、国内有数のニラの産地でもあるのですが、そばの上にはシャキシャキした食感のニラがのる「ニラそば」は特に人気です。11月には、秋の新そばが堪能できる「鹿沼そば天国」スタンプラリー」が開かれ、例年より多くの人でにぎわいました。

また、「シウマイ」で知られる崎陽軒の初代社長、野並茂吉の出身地であることにちなみ、商工会議所を中心に、「かぬまシウマイ」によるまちおこしも進められています。認知度も急速に

向上し、提供・販売する店舗も一気に増えるなど、今やシウマイはまちの名物料理になりつつあります。

高井 四国のほぼ中央に位置する三好市は、森林が9割を占める山間地で、日本三大秘境の一つである「祖谷」、国指定天然記念物・名勝の「大歩危・小歩危」など、雄大な大自然が織り成す絶景スポットに恵まれています。

急峻な傾斜地が多いことから、三好市を含む「にし阿波」地域では、斜面を利用した独自の農耕が400年以上にわたって継承され、平成30年には「にし阿波の傾斜地農耕システム」として、中四国地方で初めて世界農業遺産に認定されました。平らな土地が少ないため、大規模な稲作は難しい反面、アワ、シコクビエ、ソバ、トウキビなどの雑穀栽培が盛んで、主食として地域の食生活を支えるなど、この地域ならではの食文化が形成されてきました。また、小さく身の引き締まったごうしゅういも（ジャガイモ）や岩豆腐、こんにやくを竹串に刺して焼いた「でこまわし」、皮を除いたソバの実を用いた「そば米雑炊」など、素材で栄養価の高い郷土料理も継承されています。

三好市では、こうした食文化をまちづくりに生かすことを目的に、地元の郷土料理を楽しむながら、美しい渓谷沿いのコースを歩き、その後には温泉を楽しんでもらう「ONSEN・ガストロノミーウォーキング」や、地元食材を使った食べ歩きスタンプラリーなど、さまざまな関連イベントを実施してきました。国外を含め各地でPR活動も進めており、先日は、地域の魅力を食や物産で伝える「RYA VALLEY」ガストロノミーフェア from 徳島・三好」を香港で開催し

高い市場評価を得ている地域自慢の特産イチゴと、新たな名物料理として注目されるシウマイ(鹿沼市)



たところ、美や健康に関心が高い方々を中心に地域の郷土料理は大変好評でした。

友田 「地元にはどんな宝物があるのか徹底的に調べなさい」。これは市長就任前、私が参加していたセミナー講師から言われた言葉です。すぐに思い浮かんだのが「アジ」でした。遠洋巻き網漁業の集積基地として開設された松浦魚市場は日本有数のアジの水揚げ量を誇っていたからです。このアジを地域振興に使えないかと思っていた矢先、出張先のあるまちでアジフライを頼んだところ、普段、地元で食べ慣れたものとは全く違うことに気がきました。身は薄いし、独特の臭みがあったのです。そのとき、松浦で食べる本場のアジフライは格別においしいことを再認識するとともに、この食資源を地域の宝



健康志向が高まる中 地域で受け継がれてきた 食文化や素朴な 郷土料理に注目が 集まっています。

高井 美穂
三好市長(徳島県)

物として磨き上げ、まちの発展につなげたいと考えるようになりました。

そうした経緯から、市長選挙の公約の一つに掲げたのが「アジフライの聖地を目指す」でした。記者さんの関心も呼んだようで、会見時にはこの公約に質問が集中したばかりか、紙面でも大きく取り上げられました。

市長就任直後から、早速、「アジフライの聖地松浦」プロジェクトを始めました。まずは、アジフライを提供する店舗を増やそうと、市職員が

市内の100店以上の飲食店を回ったところ、20店が協力してくれることになり、すぐに第1弾アジフライマップを作成するとともに、福岡都市圏からの誘客を狙い、福岡市内でイベントも実施しました。平成31年4月に「アジフライの聖地 松浦」を正式に宣言した後も、各地で関連イベントを開いたり、市内各所にモニュメントを設置するなど、まちを挙げて「アジフライの聖地」の浸透、定着に取り組んでいます。

食の魅力を広範囲に伝えるために

細野 地域の食資源をまちの活性化につなげるには、効果的な広報やPRも重要だと思いが、いかがでしょうか。

友田 やはりメディアの力が大きいですね。これまで仕掛けたイベントやプロモーションがメディアに取り上げられるに従い、「アジフライの聖地」の認知度も上がってきました。特に有効だったのは福岡市や東京などの人気飲食店とコラボできたこと。大消費地で松浦産のアジフライを食べられる拠点ができたことに加えて、そうした店舗がテレビ番組などで松浦のアジフライをPRしてくれたことで、大きな反響を呼びました。

佐藤 「かぬまシウマイ」の取り組みが始まってまだ3年ほどしかたっていませんが、頻繁にメディアに取り上げられ、まちは大いに盛り上がっています。宇都宮市の餃子と比較しやすく、話題になりやすいという事情もあったのでしょうか。

市内のそれぞれのお店で提供する自慢のシウマイを目当てに市外からの来訪者も増えていますし、スーパーでのシウマイの売り上げも大きく伸びています。立地条件とストー

リーづくりと人材の三拍子がうまくかみ合えばうまくいく。そのことに改めて気付かせてくれた取り組みだと思えます。

高橋 十分に宣伝広告費をかけることができない地方都市にとって、メディアの力は魅力的です。例えば、地域でグルメイベントを開く際には、いかにメディアに取り上げてもらえるかという点も十分に考えなければいけません。

その意味で、大いに力を発揮しているのが、市内のグルメ団体の皆さんです。特に、かつて「B-1グランプリ」でグランプリを獲得し、文化庁の100年フードにも認定された「横手やきそば」の関連団体は、これまで各地のグルメイベントに参加してきた縁を生かして、付き合



串を囲炉裏に立て、みそだれを付けて焼く郷土料理「でこまわし」(三好市)

「松浦といえばアジフライ」
というイメージが定着するにつれ
ふるさとに誇りを持つ
子どもたちが増えてきました。

友田 吉泰
松浦市長(長崎県)



同イベントを実施するなど、話題性の向上に積極的に取り組んでいます。

高井 三好市は、雄大な自然環境を生かして、ラフティングやウエイクボードの世界大会が開催されるなど、アウトドアスポーツが盛んな地域でもあります。食文化や自然景観にとどまらない、三好市ならではの多様な魅力や強みが興味のある人たちにしっかりと届くよう、さまざま

まな方法で情報発信に努めてきたところですが、市内で生産される雑穀は、今やスーパーフードとしても注目を集めています。なかなか採れる量も少なく、業として成り立つほどの収益にはなっていないのですが、少しでも付加価値を付けて売れるように、これまで以上に広報活動に力を入れていますね。

多様な連携が取り組みの推進力に

細野 地域おこしやまちづくりは行政だけではできません。民間の団体や教育機関などとも多様に連携することが大切だと思いますが、各市ではこの点についてどのような取り組みを進めていらっしゃいますか。

佐藤 鹿沼市で特に進んでいるのは教育機関との連携です。地元の高校生もイチゴの商品開発に積極的に取り組んでいます。中でも「いちごまんじゅう」は、令和4年開催の「とちぎ国体」のお土産として大変好評でした。

ほかにも、鹿沼ブランドに認定されている「いちご」は「はとむぎ」「はちみつ」を使用した「かぬまグラノーラ」も別の高校の生徒さんの手で商品化され、市内の洋菓子店で販売されています。最近では、シューマイとイチゴを組み合わせた「いちごシューマイ」の商品化にもチャレンジしてくれています。

高橋 横手市では、地域を挙げて発酵文化を生かしたまちづくりを進めてきましたが、その一翼を担っているのが民間団体の「よこて発酵文化研究所」です。行政や地元企業などと連携し、発酵食品の研究や普及発展に取り組んでいます。また、横手やきそばの具材に使われるキャベツの植え付けを子どもたちに体験してもらう取



松浦市で提供されるアジフライは味わいも身の厚さも格別(松浦市)

り組みも進んでいます。

高井 人口減少が続く中で、どう生き残りを図っていくのか、山間過疎地においては特に深刻な問題です。三好市としては、ないものねだりはず、地域資源を大切にしながら、ここにはないものを見て、食べて、感じていただく。そんな持続可能な観光地をつくり上げ、「関係人口」を増やしていきたいと考えています。

そのためにも、地域の民間団体と幅広く連携して、取り組みを進めていくことが大切です。現に、市内ではさまざまな団体が教育旅行の受け入れや、体験型プログラムの推進に取り組んでいますし、ワーケーションが注目を集める中、コワーキングスペースの整備なども進んでいます。**友田** 松浦市でもおよそ20年前から、地域の農

家・漁師の皆さんと連携して、民泊の受け入れを進め、農山漁村の生活を楽しんでもらう体験型観光を推進し、これまで30万人もの修学旅行者を受け入れてきました。

コロナ禍の影響で、受け入れ人数は減少しましたが、関係者と知恵を絞って、新たに少人数の旅行に特化したツアーの受け入れにも力を注いでいます。

シビックプライドの醸成に大きな効果

細野 取り組みの結果として、地域経済の活性化に加えて、どのような成果が出ていますか。

友田 よく子どもたちは「自分たちのまちには何もない」という言い方をしますが、それは地域の実態をしっかりと伝えられていないからだと思います。松浦市では、毎月第3金曜日を「アジフライデー」と設定し、その日の給食には必ずアジフライを提供するようにしていますし、私自身も折に触れて学校を訪れ、地域の食文化の素晴らしさなどを子どもたちに伝えるようにしています。

プロジェクトの効果も相まって、「松浦といえばアジフライ」というイメージが定着するにつ



細野 助博
中央大学名誉教授

れて、子どもたちもふるさとに誇りを持ち、まちの自慢をするようになってきました。

高橋 持続可能な地域をつくるためにも、次代を担う子どもたちへの教育は大切です。横手市でも食育の一環で、「横手のこっつお給食」として、定期的にオール横手産の食材を使った給食を提供しています。また、小中学生を対象に、横手市の歴史や文化を学校教育の中で教える「横手を学ぶ郷土学事業」も進めています。

こうした取り組みを通じて、いかに横手市は豊かな資源に恵まれているかを認識してもらいたい。そして、将来的に地域文化の担い手が一人でも増えればうれしいですね。

佐藤 鹿沼市では、毎年、小中学生を対象に「わたしの鹿沼じまん」をテーマにした絵画展を開催していますが、圧倒的に多い題材はイチゴです。「いちご市」を宣言し、まちを挙げてプロモーション活動を進めてきたことで、市内の子どもたちにもしっかりと浸透できている。これも取り組みの大きな成果だと考えています。

高井 三好市を訪れた観光客は口々に自然の雄大さ、地域の美しさに感動されますので、市民の皆さんのシビックプライドも高まっていると思います。

観光を主体としたまちですが、地域資源を大切に使う「もったいない精神」と、お遍路さんに対する「お接待文化」を土台に、観光で訪れる人だけでなく、住んでいる人も幸せを感じられる観光地を目指したいですね。それが地域への誇りをさらに高めると同時に、観光地としての魅力向上にもつながると思います。その観点から、今後も「観光のための地域づくり」ではなく、「地域のための観光地づくり」を進めていきたいと

考えています。

細野 それぞれの地域の自然と長い歴史の中から生まれ育ってきた固有の伝統を持った食、あるいは新たに生まれた自慢の食、これらが地域の誇りを生む「ご当地グルメ」に進化し、地域に暮らす人たちのシビックプライドを醸成すると同時に、全国にも誇れるメッセージ性も併せ持つ姿を皆さんのお話からうかがうことができました。この食資源を次世代につなげるための「食育」の重要性も浮かび上がりました。

地域を元気にする最強のアイテムとして、これからも大いに地域で育んだご当地グルメのPRに努めていただきたいと思います。本日はありがとうございました。

(令和5年11月15日、全国都市会館にて開催)

本コーナーは隔月掲載となります。次回は3月号に掲載予定です。

