

食が語る豊かな風土



まえばやすゆき
津市長(三重県) 前葉泰幸



デクシア銀行東京支店副支店長の頃の筆者

官から民へ

人生の転機は43歳の時。総務省入省後20年が経過した2005年10月、総務部長を務めた宮城県で知事選に出馬するも、志を遂げることはできませんでした。

自ら選んだ転身とはいえ、労働市場に単身放り出された心細さは想像を絶するものでした。そこに、金融業界の知人たちから相次いで連絡が入りました。

寄せられた情報はいずれも同じ外資系金融機関に関する内容でした。欧州で自治体向け貸し付けビジネスを展開していたデクシア銀行が、日本の地方債市場に進出を計画していたことから、異口同音に「日本の自治体のことがわかるスタッフを求めているに違いない」と関係者への接触を勧められたのです。

導かれるようにデクシア銀行を訪問し面接を受けた私は、顧客と見込まれる先の意思決定の仕組みを熟知する人物として、日本における銀行免許取得準備の段階からスタートアップチームに加わることになりました。新たなビジネスの立ち上げに集いつつあったメンバーは多国籍、

かつ専門分野も金融市場のディーラー、営業、IT、法務、会計、人事など多岐にわたります。経験と知識を駆使して次々と体制を組み立てていく仲間たちの軽やかな動きの中に一人、官僚時代とは180度異なる仕事の進め方に必死でくらくらしてしまう自分の姿がありました。

英語・スポーツ・食

新しい職場環境は私を大きく変えました。全国各地の邦銀や証券会社にビジネスプランを提案する営業活動に従事しつつ、二種証券外務員資格や金融コンプライアンス・オフィサー認定試験1級を取得するなど金融の専門知識を身に付けました。

日常業務は英語で進められます。夜間にビジネス英語の専門学校に通い、仕事は体力勝負と足繁くスポーツジムに通う同僚たちに倣って、ジョギングを始めました。

何より大きく変わったのが食です。朝出勤するなりコーヒースタンプに話し始めるフランス人たちは食に一切の妥協がありません。料理の食材から調理法に至るまで広く深い知識を持ち、デイナーはもちろん、毎日のランチも店やメニューに大いにこだわ

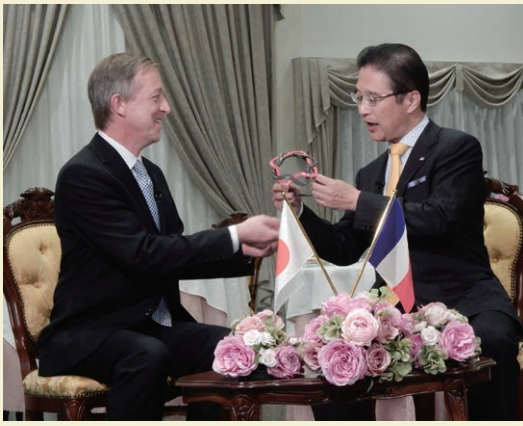


市民ランナーと「津シティマラソン」10kmを完走

ります。ワインの選択に意見が分かれるのは毎度のこと、ソムリエに「そう来たか」と驚かれることもしばしば。食事をとことん楽しむ彼らに食への関心をかき立てられ、自宅で入門書片手にワインを嗜み、チーズや料理とのマリアージュを楽しむようになりました。

故郷へ

次なる転機をもたらしたのは2008年



仏・オヨナ地域経済ミッション団と英語で対談

城下に参宮街道が引き入れられた津は、最も栄えた宿場町の一つでした。お伊勢参りの旅人たちを和菓子でもてなした伝統を持つこの地では今も食関連の産業が盛んです。市内製造業の事業所675社のうち食料品製造業が95社と最も多く、国民的アイスともいわれるあずきバーや肉まん・あんまなどを販売する井村屋(株)やロングセラー商品・ベビースターラーメンの(株)おやつカンパニーは津市が本社です。

明治大正時代、伊勢湾岸沿いには養鰻の路地池が立ち並び、上方に近

食の宝庫・津市

秋のリーマンショックです。世界金融市場の混乱により、デクシア銀行は日本市場からの撤退を決定。手に職を持つ専門家集団は次々と転職を決め、私も、資産売却にめどを付け、日本の金融機関に移りました。

2011年、49歳の春、統一地方選挙に挑戦する機会をいただき、ふるさと津市の市長に就任しました。首長職に欠かせない気力・体力・コミュニケーション力を維持するためにも週2回出勤前のジム通いと英会話番組の視聴を欠かさず、食いしん坊のフランス人たちとの交流で高まった食への興味も相まって、地元津市の食の探訪と魅力の再発見に心躍らせる日々です。



ウナギの一大供給地だった津では、今も専門店が多い

い津はウナギの一大供給地として栄えました。その後、加温式ハウス養鰻の普及に伴う産地の地方分散により市内で養鰻業が営まれなくなっても、ウナギを日常的に食する習慣は根付き、現在も20を超えるウナギ専門店が市民に愛され繁盛しています。

近代の津市に豊かな食文化をもたらした人物が、川喜田半泥子(かわきたはんでいし)です。大正8年に41歳で百五銀行頭取に就任した経済人、半泥子は、陶芸家としても名をはせ、北大路魯山人とともに、「東の魯山人、西の半泥子」と並び称されます。

三重県内にまだ洋食文化がなかった昭和初期、半泥子は東京の著名レストランの出張所を津に誘致するとともに、大阪・北浜の料理人、郡重由(こむらじゆよし)に津市分部町での出店を持ち掛けました。太平洋戦争末期の津空襲で店を失った郡のために、作陶の拠点としていた千歳山の麓に半泥子が建てた和食の名店が料亭「はま作」です。半泥子開窯の仙鶴窯(せんかくがま)(旧 廣永窯(ひろなががま))で焼かれた陶器が料理の味を引き立てます。



料亭「はま作」の一寸亭。半泥子が命名

昨今、食のイノベーションとグローバルゼーションが進行する中で、本市の食関連産業においても冷蔵、冷凍技術の進化による販路拡大、テック領域の活用によるスマート農業経営、持続可能な社会に貢献するリサイクル事業など、意欲的な事業の展開が図られ、市が相談を受けるケースも発生しています。この度、縁あって、日本におけるフードテックの第一人者ともいわれている外村仁氏(ほかむらひとし)と地方都市の食産業における事業拡大の可能性と市民生活の利便性向上について対談を行い、広報津の本年1月1日号に掲載しました。

食は人生を豊かにします。その舞台にふさわしい県都津市の魅力を、今後も内外に発信してまいります。