

地域の食を大切に

とみや 富谷市長(宮城県) わ こう ひろ とし 若生裕俊



生産者からみた「食」の大切さ

富谷市は、宮城県の中央に位置し、緑豊かな田園地域と新興住宅地で構成されています。明治22年に富谷村が誕生し、昭和38年の町制施行や昭和・平成の大合併の際も一度も合併することなく、平成28年10月10日に単独の市制移行で「富谷市」が誕生しました。

私は、平成27年に富谷町長へ就任し、翌年の市制施行で初代富谷市長となり、現在3期目を拝命しています。富谷で生まれ育ち、家業の農業を継いで、生産者として昔から「食」を大切にする思いを強く抱いていました。20歳の頃、仲間たちと新たな特産品づくりに取り組み、米の転作作物として全国に先駆けてブルーベリー栽培を始めました。宮城県から農薬不使用・化学肥料節減栽培農産物に認証されたブルーベリーは、郵便局のゆうパックを通じて全国に知られるようになりました。

農業の傍ら青年活動に取り組み、そこで出会った友人の思いに心を打たれ、31歳のときに、設計に使用されるCADシステムの事業で起業しました。その後、さまざまな事業を手掛け、その一つがレストラン事業でした。私自身が生産者だったこともあり、仲間たちが作るお米や野菜など、地元の旬な食材を使い、宮城県

青年会館に「うまいもの工房ザ・テラス」をオープンしました。生産者の思いや苦労を伝えるため、メニューに顔と名前を掲載し、当時としては画期的な取り組みとしてメディアに取り上げられ、店は連日にぎわいました。しかし、売り上げに対して利益が伴わず悩んでいたとき、原因は仕入れ原価にあると気づきました。

地元の生産者から仕入れるより、遠く離れた西日本で大量生産された食材の方が安いことに大きな衝撃を受けました。規格どおりに栽培された野菜や果物の大量生産・大量流通によって食の均一化が進む一方で、地方固有の在来品種や希少な加工食品など、食の多様性が消滅の危機にさらされていました。その土地にある多様な味を守りたいと思ったときに出会ったのが「スローフード」でした。

地域固有の食文化を守りたい

ファストフード化により大量生産・大量流通によって失われる中で、スローフードは多様な味を重視し、その土地の食材や食文化を守ることを目的としています。これに感銘を受け、宮城県にスローフード協会を立ち上げ、その後、日本協会の初代会長として、全国各地でスローフード運動を広める活動に奔走しました。平成19年に、アジア人初のスローフードインターナショナル執行役員に選任され、国



国際理事としてトリノ開催の「サローネ・デル・グスト2008」で鏡開き



2005年、スローフード協会創設者カルロ会長(左5番目)と筆者(左2番目)が小泉総理表敬訪問



「テッラ・マードレ2010」でネオニコチノイド系農薬不使用の国際運動に取り組む

内のみならず国際本部のイタリアを中心に世界で伝統的な食文化や食材を見直す活動に取り組みました。

食料を大量に輸入している日本が、食べられる食料を世界で最も大量に廃棄している事実を知り大きなショックを受け、改めて「食の大切さ」を痛感しました。

当時、世界中で起きたミツバチの大量死の原因が殺虫剤として広く使われているネオニコチノイド系農薬によるもので、ミツバチと食の危機が迫っていることを知り、この農薬を使用禁止にする国際運動にも関わりました。

スローフードの正しい知識を伝えるため、全国そして世界各国を訪問する日々を送っていたとき、東日本大震災が起こりました。郷土宮城が壊滅的な被害を受け、世界を回っている場合ではないと思い、スローフード活動を休止しました。

震災後は、沿岸部の気仙沼市などで炊き出しを行



震災から8カ月後、仮設店舗22店が入る「復興屋台村気仙沼横丁」をオープン

いながら、多くの被災者の切実な思いに触れる中で、飲食店の復興に協力したいと強く思うようになりました。津波で店を流されてしまった店主たちが再出発できる環境を作り、代々受け継がれてきたその土地の味が失われることがないよう、身体一つで事業を再スタートできる場として「復興屋台村気仙沼横丁」をオープンさせました。

食でつながるまちづくり

市長へ就任後、新たな特産品づくりとして平成29年より市役所屋上で市民サ

ポーターが中心となって養蜂する「とみや はちみつプロジェクト」をスタートしました。養蜂を始めるにあたり、市内のゴルフ場と農業協同組合へ要請し、ネオニコチノイド系農薬不使用のご協力をいただきました。豊かな自然とミツバチにも優しい環境で育てた富谷産はちみつが、（一社）日本はちみつマイスター協会主催の「ハニー・オブ・ザ・イヤー（2023年）」で最優秀賞をいただきました。

また、江戸時代から富谷はお茶の名産地でしたが、昭和40年代には製茶も終了しており、市では平成29年より「富谷茶復活プロジェクト」に取り組んでいます。さらに、地域の食をまちづくりに生かすとともに、令和5年度は全国各地にある固有の食材に光をあて、食の多様性に理解を深めるスローフードの全国規模イベント「テッラ・マードレ・ジャパン2023」を日本で初開催しました。

本市には、宮城県最古の造り蔵があり、古くから日本酒や味噌・醤油の醸造をはじめとする発酵文化があります。令和7年10月11日～12日には、発酵食品と発酵文化の素晴らしさを発信する「全国発酵食品サミットinとみや」を開催します。

これからも、地域の食文化や関わる人の思いに寄り添いながら、「住みたくなるまち日本一」の実現を目指したまちづくりに取り組んでまいります。