

松川浦はスローライフのテーマパークになればいい。



金丸弘美が提案する
「食」を通じた地域おこし

以前、ギリシャのクレタ島での観光と食を結びつけたプロモーション事業に招待された。世界15カ国からジャーナリスト、バイヤー、シェフなど150人が参加した。ギリシャはもともと農業が盛んだったところ。小さな農家や加工品の流通PRを政府がサポートし、地域経済の振興に取り組んでいるそうだ。

そこではまずバランスの取れたギリシャ料理についての話やシェフたちの新しいギリシャ料理の提案があり、ワイン、オリーブオイル、魚、チーズなどのテイステイングと商談の場が用意されていた。そして夕方からは何チームかに分かれ、5軒の一般家庭を訪問し、伝統の手作り料理を味わった。また食と地域の観光を結びつけた演出は素晴らしいもので、伝統の歌と踊りが繰り広げられる村の広場、海辺のレストラン、山の上のワイナリーなどで、厳選された地域素材を使ったフルコースのギリシャ料理が用意されていた。

私は15年前から農業や環境問題などの取材で、全国約600ヶ所を巡った。また子供たちに本物の味と食を伝えたいと、農家やシェフたちとの連携でワークショップを行ってきた。そんな中で思うのは、日本の地方にもギリシャに負けない素材がある。ギリシャの取り組みは、「食」を通じた地域おこしのヒントになるといふことだ。

松川浦ガイドブックとはぜひ子供倶楽部の招きで相馬市を訪れ、松川浦周辺の食事情を見させていただいた

