



丸亀町商店街にできたbuffet「やさしい食卓」で、パワーポイントを使い解説をする「食調査チーム」のメンバーと、瀬戸内海で採れる二枚貝「たいらぎ」の木の芽酢味噌和え。



## 1 丸亀町商店街 「食プロジェクト」



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ 食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「ゆらゆら島のスローライフ」(学研)、「創造的な食育ワークショップ」(岩波書店)、「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則」(NHK生活人新書) など多数。

**香** 川県高松市の丸亀町商店街にも現地で町づくりを手掛けているプランナーの西郷真理子さんと総務省で知り合い、「食のプロジェクト」に参加して欲しい」と誘われたのである。

丸亀町商店街のことは前から興味をもって来た。土地の所有権と使用权を分けて法人で運営され、再開発が行われている。町のデザインを考えた店舗を誘致し、居住環境まで作っている。

新たに「食」をテーマに開発を手掛けているという。構想の絵図をみると、野菜や魚などの市場、イートイン、デリ、パン屋、カジュアルなレストラン、生活雑貨など、身近な

食がメインになっている。その階上にマンションが構築される。居住と食と生活用品が一緒になるというのだ。

昔の商店街は居と食と生活の店が一緒だった。町には野菜や魚をリヤカーで引き売りに毎日やってくる。町にはさまざまな雑貨や気軽な飲食店があり、生活用品が徒歩圏で手に入った。じつに豊かだったのだ。

丸亀町商店街は、かつての商店街の新たな再生である。近代的な建築のなかでデザイン性も新たに生み出すというものである。

テーマコンセプトに「ロハス(Lifestyles Of Health And Sustainability)」「スローフード(Slow Food)」があった。ロハスは、アメリカで提唱され始めたマーケティングで、健康で持続性のあるライフスタイルをベースとした商品開発をさしている。

スローフードは、イタリアのNPOの団体名で、彼らは地域に根ざした食の商品開発から出版、教育事業、大学運営、コンサルタント、さらに町づくりの政策提言までしている事業体である。大きなイベントは州政府、市などの補助金を得て、地域特産物のプロモーションから観光ツー

リズムまでの連携までも行っているのである。

そこで丸亀町商店街が中心となり、周辺の農家、漁港の魚など地域の食の調査を行い、1年間のカレンダーとテキストにまとめ、商店街のレストランと連携させて、料理展開までを具体化し、消費者に提供するということを提案した。ここから新たなメニュー化、商品開発、出版などを行おうというものだ。

丸亀町商店街には編集部があり、「あんき(安気=気軽なという意味)」というすぐれた冊子形式のPR誌を出している。

たちまち話がまとまって、編集部のスタッフと漁港や農家におもむき、取材を開始した。そして商店街にできたばかりのbuffet「やさしい食卓」のレストラン「やさしい食卓」で関係者を呼んで料理会を開いた。

地場産の高菜「まんば」、潜水服で採る二枚貝「たいらぎ」を使った酢味噌和え、パスタ、鍋、チャンプルなどである。それも生産の現場から漁業関係者も料理家も交えて紹介するというもの。旬、文化的背景、生産手法、地域性、流通、料理までが明確にわかる。好評で毎月開催することとなった。