



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1955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「ゆらしい島のスローライフ」(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。

## 10 岡山県奈義町で始まった

「地元食材の  
レシピづくり」

**総務省**が08年度から始めた「地域力創造アドバイザー事業」。

地域に外部の人材を送り、新しい仕組みや発想とアイデアで活性化の支援をしようという人材派遣事業だ。アドバイザーに選定されるのは、地域活動の実績を持つ者で、リクエストのあった地域とテーマが一致すれば派遣されるといふ仕組み。現在、秋田県由利本荘市から沖繩の石垣島まで13か所に11名のアドバイザーが入っている。

私は、全国の食の現場を取材してきたことと、食のワークショップを多く手がけてきたことから、食の地域づくりで呼ばれることとなった。担当となったのが岡山県の北部に

ある人口6000人ほどの奈義町。リクエストは黒豆とサトイモをブランド化したというものだった。

行ってみると生産農家も小規模のところは少なくない。都市に売んなら強固な販売体制が必要だ。他と差別化するには、料理法をふくめて、きわだった特徴を明確化する必要がある。

ところが、奈義町は合併をしていないことで地域のまとまりがいい。それに陸上自衛隊駐屯地があるため開発がほとんどなく、広範囲にわたって自然環境が守られている。さらにコテージ、レストラン、直売所、美術館などの町営施設がある。伝統の地歌舞伎もある。

奈義町の自然に魅せられて町外から来る人も少なくないことがわかった。そこで、四季のカレンダーを作成し、食を織り込んで地域全体をアピールし、奈義町にある食材を使って、きちんと料理を提案しようということになった。そこに豆やサトイモを入れればいい。

出荷できないナス、キュウリ、地元産の黒豚など、探せば、鮮度の高い食材はいくらでもある。主婦の家庭料理から料理研究家になり「ほめられレシピ」がベストセラーになっ

ている馬場香織さんを伴って、奈義町に出向き、日常にある食材を使い、地元の女性陣も参加して料理をしてみると、30品目のbuffetがたちまちできあがった。

これが大好評で、女性陣から「ぜひ料理を覚えたい」とリクエストがあがり、次に行ったのがサトイモの料理。こちらも32品目ができた。あつと驚かれたのが親芋を使った料理。サトイモは大きな根っ子にある親芋に小さな子芋がほこぼことたくさんついてきて、その子芋がサトイモとしてスパーに並ぶ。大きくなりたい親芋は、ほとんどが出荷されず捨てられる。その親芋を使って、サラダ、グラタン、お好み焼き、たこ焼き、ポテトチップス、フライドポテトなどができた。アンケートでベストワンになったのがお好み焼き。さつそく直売所で50個限定で発売してみると、たちまち完売となった。

サトイモというと、地元では味噌汁、煮物など料理は限られていたが、実はさまざまな料理法がある。女性陣から「もっと勉強したい。buffetをした」と要望があがった。食材の用途が広がり、地域の素材の料理で小さくても経済が廻りはじめた時、初めてブランド化が始まる。

【上】大人気だったサトイモの料理32品目  
【右】地域食材を使っのbuffetと馬場香織さん(右)

