「食の戦略」で地域は変わる

食環境ジャーナリスト
金丸 弘美さんに聞く

子どもたちへ健康な未来を

――新著『里山産業論』（角川新書）では、地域の食文化を掘り下げ、町おこしの武器にしていく重要性を訴えています。

農漁業の現場を歩いて20年になります。約1000カ所を訪れた上で実感するのは、地元の食材をブランド化して人を呼ぶ力のあるところは、やはり「食の戦略」を持っているということです。

一方で、大都市へ薄利多売を仕掛けたり、補助金申請に頼り過ぎたりと、目先の成果にとらわれがちな地域も目立ちます。政府が打ち出した地方創生に向け、すべての自治体が「地方版総合戦略」を明年3月までに提出することになっていますが、関係者の中には、若者の定住を進めるためにどれだけ売り上げを伸ばせばいいかなど、具体的な数値目標に疎い人も多い。

――「食の戦略」はどう立てるべきですか？

食文化は農漁業、料理店や観光の振興につながるだけでなく、住民の健康づくりや教育、地域の環境保全にもつながっています。

だから、私が自治体からアドバイスを求められたときは、農漁業生産のデータだけでなく、住民の健康調査統計、学校給食のメニューや地場産品利用率などのデータも集めてもらいます。また、食の安全安心の観点から、水田の生きもの調査を実施しているかや農薬の使用状況など、環境に配慮した生産のあり方についても調べてもらいます。データを見ながら討論することで、地域で取り組む課題が見えてきます。

設定するテーマは「健康な未来を子どもたちに手渡すこと」。私自身、食をテーマに取材を始めた原点は、家族がアレルギーに苦しみ、「いったい私たちは何を食べているのか」と調べ始めたことでした。だから、食を通した町おこしは、住む人の健康や、この町に住んでよかったという満足へつながるべきだと思うのです。

地元で採れた旬の食材を生かした料理が並ぶ「グラノ24Kぶどうの樹」（福岡県遠賀郡岡垣町）＝金丸さん提供

山口県長門市で地域産品を使ったレシピを考案して行われる「食のワークショップ」＝同

″ダイヤの原石″は足元に

――工夫を凝らしていますね。

客足が遠のいた海水浴場に代わって、年間60万人が訪れるようになったレストランや結婚式場などの複合施設「グラノ24Kぶどうの樹」（福岡県遠賀郡岡垣町）もユニークです。地元食材を農家約60軒、漁師約30人から直接仕入れるのですが、曲がった野菜、数がそろわないものなど、味はよくても市場に回らない規格外品を引き受けます。「そうすれば畑丸ごと売れる」（小役丸秀一代表）と、地産地消を盛り上げているのです。

――目の付けどころが違います。

顔の見える生産者との関係が、食の安全の根幹ですから。島根県中ノ島の海士町は、岩牡蠣や隠岐牛のブランド化に成功した半農半漁の町です。Iターンした若者の起業エピソードは、さまざまなメディアで紹介されています。

私が注目したのはこの島の教育です。町にある県立隠岐島前高校の生徒は4割が島外からの″留学生″。町が寮費や里帰り交通費を補助し、さらに隣接する2町村と共に公立塾を立ち上げました。かつてこの高校は統廃合の危機にありました。高校がなくなると若い世代は島で暮らすことが難しい。だから町を挙げて支援しているのです。農漁業の担い手を育む徹底した戦略といえるでしょう。

島根県・海士町で、特産の岩牡蠣を水揚げする漁師＝同

地産地消を盛り上げる

――調理法の提案にとどまらないと……。

地元食材を使う講座や出版も、町おこしにつながります。岩手県紫波町の官民複合施設「オガールプラザ」は図書館の隣が農産物直売所になっていて、食材のそばに料理本の案内があります。図書館の上の階はキッチンスタジオで料理講座が開かれ、児童本や授乳室も充実していて利用しやすくなっています。

ユネスコから食文化創造都市に認定された山形県鶴岡市では、山形大学農学部などと連携し、庄内地域の食文化を次世代へ受け継ぐ出版活動を推進。山菜やきのこを題材にした『めぐみの味』まで、地元の食材を生かした大判のレシピ集は4冊を数えています。

効果的な「テキスト化」

――食文化は地域社会の発展と直結しているんですね。

そうです。ただ、日本は農作物のブランド価値を語る言葉があまり豊富ではなく、消費者にアピールしにくい。だから私は、地域ブランドが誕生するまでの経緯とともに、農法の要件や環境価値、他のブランド品との食感比較、おいしい調理法などをまとめた「テキスト化」が効果的だと訴えています。

――「テキスト化」の発想は、そのイタリアから学んだとか。

イタリア北部ピエモンテ州の取り組みにヒントをもらいました。NPO「スローフード協会」はワイン、チーズ、生ハムといった特産品の生産過程や特徴、製法の歴史などを詳細に調べてテキスト化しており、ブランド価値を裏付けています。また、消費者向けに味覚のワークショップ（体験講座）を開き、レストランガイドを出版。行政や地域とも連携して、郊外の古城に「食科学大学」を開き、景観と観光と食文化を融合しつつ発信しています。

コウノトリが暮らす兵庫県豊岡市では、環境共生型農法が定着している＝豊岡市提供

例えば兵庫県豊岡市の「コウノトリ育むお米」は、10年前に同市で野生復帰したコウノトリが虫などのエサを捕る水田で、農薬や化学肥料に頼らずに栽培されるブランド米です。5年前に同市がそのテキストを作成し、私も監修に当たりました。環境共生型農法の意義やおいしさが受け入れられて売れ行きもよく、今年開催されたイタリア・ミラノの国際博覧会では日本館の共通食材に採用され、これをはずみに海外輸出も始まりました。

――美食の国ならではですね。

ところが、こうした取り組みを始めた背景に、山間地の小さな農家が大規模生産に行き詰まったことがあったといいます。日本と同じ課題を、ブランド化や農村観光といった価値を磨くことで乗り越えているのです。

地域にまだ眠っている″ダイヤの原石″を掘り起こすことで、日本もまだまだ元気になれると、私は信じています。

かなまる・ひろみ　1952年、佐賀県生まれ。食環境ジャーナリスト、食総合プロデューサー。総務省地域力創造アドバイザー。明治大学農学部兼任講師。ラジオ、テレビ出演も多い。『実践！　田舎力』（NHK出版新書）ほか著書多数。

世界遺産の旅

写真家　周 剣生

スタリ・モスト

再建されたスタリ・モストが水面に映える

ボスニア・ヘルツェゴビナ／文化遺産／2005年登録／11年9月撮影。

スタリ・モストとは「古い橋」の意味。ネレトヴァ川に架けられたアーチ形の石橋で、オスマン帝国時代の16世紀に建設された。橋のあるこの町のモスタルという名も、橋の守護者を意味するという。

この町は、さまざまな宗教と民族が共存してきた、長い歴史を持つ。古い石造りの家が並ぶ町並みに架けられた橋は、和解と寛容の象徴とされてきた。

ところが、多大な犠牲を出したボスニア紛争の戦火によって、この橋は1993年に破壊されてしまう。私が訪れたときも、建物に銃弾の跡がところどころ残っていて、痛ましかった。

再建された和解の象徴

旧市街に風情のある土産物屋が並ぶ

95年の終戦後、町の復興は順調に進められた。2004年には、スタリ・モストが建設当時の技法を尊重しながら再建された。これにはユネスコも手厚く支援したという。その翌年、7・6秒の旧市街とともに「モスタル旧市街の古橋地区」として、世界文化遺産に登録されている。

美しくライトアップされ、水面に映える橋には、平和を願う人々の希望が託されている。