

地域の自然資源、食資源の活用と世代を超えた人々の輪 健康・癒しをキーワードに産業興し

特集
座談会

地域資源を活かした産業創生

平成15年10月、地域の資源を活用して「健康・癒し」に関わる事業に取り組む団体、企業に対して村山総合支庁が支援するための審査会「村山地域健康・癒し産業創生検討委員会」が開かれ、そのプレゼンテーションには10の団体・企業が参加した。応募した団体、審査員、主催者に参集願い、地域資源を活かした事業興し、産業創生による地域づくりの方策について語り合ってもらった。



浅倉かおり 氏

山形市生まれ。フリーの広告プランナーとして情報誌やTVCMの企画・取材・編集などを手がける。山形スローフード協会理事インターネット広報副会長として活動中。

まずは自己紹介と現在の活動状況から。
浅倉 先般、山形スローフード協会の会員という立場で、村山総合支庁「村山地域健康・癒し産業創生検討委員会」(以下委員会)に審査員として参加した。
スローフードはファーストフードの反対語として受け取られているが、概念としてはもう少し深く広い。子どもたちへの食の教育、小生産者を守ること、地産地消の考え方など、突き詰めていくとそれらに関わる一連の運動である。元々は、イタリアのある小さな村にマクドナルドができることに反対しようとする住民たちが、ファーストフードに反対するスローフードという言葉で運動を起こしたのが出発点であるが、最近では、食糧に関わる政策も含めて考えるべきキーワードとも言われている。

話し合った方々

山形スローフード協会理事	浅倉	かおり	氏
上山を花でいっぱいにする会	井上	睦夫	氏
大井沢ブナハリタケ栽培研究会会長			
	佐藤	征男	氏
蔵王オープンガーデンクラブ	重藤	とも子	氏
山形県村山総合支庁長	鈴木	一夫	氏

(50音順)

(司会) 莊銀総合研究所 研究開発部主任研究員

熊本 均

山形のスローフード協会は、平成十三年七月に研究会という形で始まり、平成十四年にイタリアの本部から国際支部として、日本で五番目に正式に承認された。
主な活動は、生産者の会員が自分の作物を持ち寄って、郷土料理を作って皆で味わうなどの「食談会」、農園、加工所などへ出向いて見学や体験をする「スローフード探検隊」を定期的に開き、各自が地域で勉強する機会を設けている。
平成十五年四月にはシンポジウムも開催した。山形では、それほどスローフードという言葉が知られているわけではないので、「一〇

〇人ぐらい集まればいいかなあ」と思っていたが、結果的には二〇〇名以上の方々に集まっていた。関心の強さを実感した。そうした活動を続けて現在に至っている。

佐藤 私たちの活動はブナハリタケというキノコの生産である。これは、ずっと前から取り組んできたことで、最近始めたことではない。このところナメコが下火であるというところもあり、ブナハリタケに本格的に取り組もうということになった。現在は、研究会を組織して、生産者各自が栽培に関する知識を出し合って取り組んでいる。西川町大井沢地区一八戸のうち五〇戸ぐらいは栽培している。安定した生産ができるような方式を創り上げたいと思っている。その意味で、研究会を立ち上げたことは良かった。

ブナハリタケはどこでも生産できるわけではない。また、完全天然栽培なので管理が大変である。今のところ、生産よりも需要が多い。先般の委員会では、審査員の方から「ブナハリタケを原料とした食品を開発したらどうか」との意見もいただいたが、今は製品開発する以前に食用として売ってしまう。



佐藤 征男 氏

西川町大井沢出身。昭和42年に大井沢造林組合結成。平成10年より西川町議会議員、平成14年より大井沢区長。



重藤とも子 氏

埼玉県秩父市出身。蔵王ペンション村にて「ペンションビートル」を始めて18年。5年前にオープンガーデンを始め、去年は8軒で開催。

しかし今後、各地で生産されるようになる。供給が過剰になるかも知れない。そのため、今年収穫したブナハリタケを原料に、キノコご飯の素を試作してみた。ブナハリタケは香りもあるので、キノコご飯にはちょうど良い。まだ、出荷はしていないが、いろいろな方々に試食してもらっている。

ブナハリタケは健康食品と言われているが、それ以上に生産している人が健康体である。新緑のブナ林の中に入って作業を行うので、すがすがしい気分になる。うちの組合の中では私（六五歳）が一番若い。西川町大井沢地区の人は誰もゲートボールやグラウンドゴルフをやらない。そんなことしているよりも山へ行ってキノコを栽培したり、山菜を採ったりしている方が楽しいのだろう。

事業者として自覚が必要

重藤 オープンガーデンとは、イギリスで自分の丹精込めた庭を皆さんに見ていただいて、入場料代わりにお茶代をいただいでチャリティーに寄付していたのが始まりである。



蔵王ペンション村のオープンガーデン

元々、イギリスにBBGL(Bed & Breakfast for Garden Lovers)という宿の組織があり、それに似た国内の組織である「BGL(Bed & Dinner for Garden Lovers) = 愛する庭のある宿」という会に参加したことがきっかけで始めた。

当初、オープンガーデンは蔵王ペンション村の二軒から始めて、去年は八軒になった。オープンガーデンを始めるに当たって、新聞で紹介されたのがきっかけとなって、たくさんの人に来ていただいた。

お客様から「庭を見せるだけではなくて、お茶を出したらどうか、ランチを出したらどうか」といったアドバイスをいただいた。そんなことから、ランチを出し始めて、今のスタイルになっている。



「ヴェンテンガルデン」のそば畑から蔵王を望む

先般、委員会に応募したが、事業家としての自覚が無かった。周囲の期待もあるので、自覚しなければならぬと思う。オープンガーデンでランチを出したりして実際に営業・事業に結びついてくると、ペンションのオーナーも「頑張ってみる」と応援してくれるようになった。

最近、宮城、秋田、岩手など県外のお客様がたくさん来てくださるようになったが、やはり地元の方に見ていただけるといい。それが目の前の目標である。

井上 上山市内を花でいっぱいにするという単純な目的で昭和五十七年から会の活動を始めた。活動に際して主に動いてくれるのは、地区会とか老人クラブ連合会。そうした他の

組織の方々をそのまま運動にお借りして、一日で延べ約五〇〇人がその日同時に花を植える日として活動する。そのようなことを二〇年以上続けている。

発足当初は、まったく市民の理解が得られず、いくら植えても花が切られて無くなっているという状態が三年ほど続いた。そのため、圧倒的な量の花を植えて市民に告知し、認知を得ないとだめだろうということで、上山市の入り口・出口いたるところに点在するように植え始めた。

活動を続けて二〇年以上にもなるとさまざまに団体や人が育ってきた。三年ほど前「まちづくり塾」という団体が上山にできた。「まちづくり塾」に加入しているそば組合の人たちが上山の山本地区でそばに関する活動をしているが、「そば街道」山本そばは定着しているものの、地元上山の温泉街ではそば粉がなかなか手に入らないという問題がある。「地元でそば畑を觀賞できないか」と相談を受けたので、上山農業高校の跡地の休耕田を借りてそばを栽培することになった。そこが「ヴェンテンガルデン」である。

今年そこへは、JR上山駅の駅長さんの企画で、「駅長お奨めの小さな旅」として関東方面から列車を仕立てて、一〇〇人規模でお客様を連れてくることになっている。去年は八月に試験的なツアーを行った。ルートは「茂吉記念館前駅」で降りていただいて、「茂吉記念館」へ。そこから、私たちがそばを栽培している「ヴェンテンガルデン」でそばの花をながめ、畑でジャガイモやトウモロコシを収穫したり、ひまわり畑の迷路で遊んだり、ザリガニを捕ったりする。その後、ワイナリー



鈴木 一夫 氏

山形市出身。昭和47年山形県入庁。県商工労働観光部次長、人事委員会事務局長、最上総合支庁長などを経て平成15年より現職。

に行つてワインを試飲して、そこからバスで温泉街に行つて足浴に浸かってもらい、かみのやま温泉駅からお帰りいただく。実施に向けて、駅長さんと詰めているところである。

支庁長、地域資源を活用した皆さんの活動を聞いて、どんな印象・感想か。

鈴木 皆さんのお話を聞いて、時代の流れを感じる。つまり、地域に根ざした取り組みが、多くの人々に見直されてきている。現在、農業の面では、産地直売活動が各地で広まっている。生産者がおいしいと思うものを地域で食べてもらう、自分たちで販売して、お客様に喜ばれる。こうした取り組みが広く農業者に知れわたり、県内各地で産地直売施設が生まれてきている。

従来の考え方からすると、こうした動きは全国展開するものではないので、どれほどの影響力を持つのか疑問視されていた。全国版にならないければ有名だとは言えない、意味がないとする考え方が多かった。

しかし、これからの産業というのは、県民のニーズをきちんと踏まえて、作る人も楽しい、それを享受する人も楽しいという、言っ

てみれば地域で循環するよつな形態が望ましいと思う。そういう意味では、「健康・癒し」というのは、まさに今の時代を反映しており、その中から何か一つでも二つでも事業を見出して、そこに私どもが行政面で何とかお手伝いできればと考えている。

製造業の分野では、少し前まで企業誘致が施策の中心であった。現在は、物づくり分野の地産地消とか、山形の良い資源を利用した内発的な産業振興が求められている。

地域をイメージできるブランドを

鈴木 お集まりの皆さんの他にも、一步先んじて事業展開をしているグループもある。そうした中から、できれば山形の、または村山のブランドを確立したい。山形のイメージと言えば、「サクランボ・温泉・そば」となるが、それ以外に山形ブランドをすぐイメージできる物を何か作り出せないかと考えている。その意味で現在総合支庁で取り組んでいるのが鋳物である。山形の鋳物を一流デザイナーによって手を加えて売り出せないか。この取り組みは、かなりの段階まで来ている。そういうものが、一つでも二つでも地域で生まれればというのが、強い願いである。

活動、取り組みの中で地域に与えた影響・効果は何か。また、課題となっていること、苦労していることについてはどうか。

人々の協力があってこそ

井上 やはり、私たちの活動は単体ではできないことであり、人の力を借りなければで



井上 睦夫 氏

（株）共造園専務取締役。昭和57年「上山を花でいっぱいにする会」結成。今年度は「ヴェンテンガルデン彩の花畑」でそばづくり、子どもたちと一緒に試食会を実施。

きないことである。我々だけでは手に入らない情報も、いろいろな人から教えてもらっている。先ほど申し上げたツアーではジャガイモ掘りやトウモロコシの収穫をするが、「ヴェンテンガルデン」の土地があって、それを借りることができたから、このようなツアー、交流会が企画できた。さまざまな団体の力を借りられて、それで成り立っている。

また、一昨年から冬の花のイルミネーションを行っている。フラワーフェスティバルで使った山形駅前のイルミネーション資材を引き取って上山に持ってきた。去年は商店会連合会にイルミネーション協議会を作ってもらって、その協議会の中で調整して駅の真ん前やその他市内各所に飾った。

ただ、酔っぱらいがぶつかってけがをしたらどうするかとか、保険の問題とか、細かい問題はあつた（一応、会としてプランター等は保険に入っている）。せつかくのものが、例えば、酔っぱらい一人のために台無しになつて、機材を撤去しなければならなくなるといふことも起こり得る。善意がそうしたことでは挫折することのないようにしたい。

重藤 以前は、蔵王温泉からペンション村にお客さんをいただくことはあつても、ペンション村から蔵王温泉にお客さんが向かうことはなかったが、オープンガーデンに来たお客さんがペンション村から蔵王温泉に流れるようになった。今までは、蔵王温泉にお世話になりっぱなしだったので、最近は気持ちがいい。やっと地元のお役に立てたかなと思う。蔵王温泉の方々とコミュニケーションがとれるようになり、さまざまな場面で協力し合えるようになった。

地元でもペンション村のことを知らない人は多い。スキーシーズンは関東方面のツアーのお客さんが中心だったので、地元の人の利用が少なかったというのが本当のところ。オープンガーデンによって地元の人が見に来てくれて、それをきっかけに友人に紹介してくれたり、同級会や主婦のクリスマス会などで利用してくれるお客さんが増えている。オープンガーデンが集客に結びついたのは事実である。オープンガーデンがペンションを下見する機会になつている。

ペンション村のオープンガーデンがうまくいっているのは、庭の花がきれいであるだけではない。「地」である景観や建物があつたからである。その意味で、その地域元来の資源は大切である。

佐藤 キノコ栽培は難しいもので、昔ほどキノコが出なくなつてきている。最近はおがくず栽培のキノコに押されている。おがくず栽培のキノコはゴミも付いていないし、きれいで大きさは常に一定したものを栽培している。私たちのように原木を山で栽培する方法は、葉や泥と一緒に付いてくる。最近はその

が本物だということ、皆さんの理解を得ており、ありがたいことだと思っている。

これからも一生懸命生産すれば、自然食として需要は拡大すると思う。今のところ、安定収穫が第一の課題である。そのために、手を掛けて管理する必要がある。

また、大井沢地区で困っているのは、民宿の後継者がいないことである。民宿があることによつて、お客さんに来ていただける。民宿に食材として供給するキノコも量としては多い。また、キノコをお土産に買ってくれる人も多い。

大井沢地区以外の人で、民宿をやりたいという人もいる。そのための土地を探して欲しいという話もある。しかし、現在民宿を営業している人の後継者が不足しているので、困っている。

大井沢の民宿で提供している食事は、すべてスローフードであろうと思うが、どうだろうか、浅倉さん。

浅倉 それは、一部当たっている。料理を作る過程で時間が掛けられている、手間が掛けられているということもスローフードである。一言で言うのは難しいが、完全に有機栽培でなければならぬとか、加工食品が無添加でなければならぬといった制約があるわけではない。

正直なところ、果樹の完全無農薬栽培は無理である。それを正しい理解もなしに、消費者が無農薬が最も良いと思ってしまう、少しでも農薬を使っていたら受け付けないとなるのは考え方が逸れすぎている。その土地で栽培され、収穫した物を丁寧に調理し食卓に並べ、じっくり味わうというのがこの運動の考

え方である。

最近はスローフードという言葉が流行語のように使われ始め、一部のマスコミヤや女性のファッション雑誌などで、おしゃれな生活スタイルの提案として取り上げられることもある。そうした風潮があるため、他国、他県では協会の中にさまざまな人が入会し、ビジネスに利用する人も出てきて問題となっていると聞く。例えばインスタント食品を扱う店が、

県の さんが生産した材料を使った商品です」と表記した販売を行っていたとする。その店がスローフード協会に入り、「当店は、スローフード協会会員が運営するインスタント食品の店である」という、紛らわしい営業をするような矛盾が起きるかも知れない。

そうしたことがないよう、本部ではカタツムリのロゴマークの扱い方も厳しい制約を付けないければならなくなった。例えば、スローフード協会の会員であっても、自店のホームページにロゴマークを載せてはいけないし、「スローフード協会の店です」と提示しロゴを使って何かを販売することを認めていない。山形の協会でも、今後こうした問題が発生しないよう気をつけていくことが課題だ。

地域の食文化や食材、あるいは景観や自然環境といった地域資源は、意図的に守っていかないと残らない時代ではないかという危惧がある。地域資源を活かすとは楽なことではないように思うが。

重藤 見方によっては、観光もスローフードと関係がある。地域の食文化、昔からあったものが無くなるようにとか、残すようにすることが必要ではないか。

食べたことのない昔からあったものはたく

さんある。六十年代、七十年代の方が知っていて私たちの年代が知らない料理がたくさんある。そういう料理を食べなくなると、その料理に使われる食材が店で売られなくなる。そうすると生産者とその作物を作らなくなる。そんな悪循環が生じてしまう。

失われつつある地域の食資源を守る

浅倉 ホームページでは、未来に残したい家庭料理のデータベースを進めている。「食談会」があると、一品一品写真を撮って、料理法を聞いてデータベースに入れている。

鈴木 来年度に総合支庁プロジェクトとして新たに作り組んでみようと思っている事業として、名称はまだ検討中であるが「昔膳（むかしぜん）」というのがある。「昔、山形ではこういうものを食べていた」ということを再現して、山形の食文化として発信したい。

今のところ、レシピを作る段階に留まっているが、次のステップとして材料の生産の段階まで進めてみたい。

井上 実は、上山で今年十月に開催を予定している「全国街道交流会」がある。「昔膳」をその交流会で利用できないだろうか。お酒は、羽州街道沿いの地酒を並べてブースを借りて試飲会を開くことにしているが、食材・食事についてどうしようかということ、レシピを上山の地場産の農産物を使った食材で考えてもらっているところで止まっている。

「昔膳」がその交流会までに完成されれば、約六〇〇人規模の大会に当てられる。

浅倉 「昔膳 上山バージョン」というのが面白い。村山地域の中でも地域によって

食材や料理方法が異なるから、上山であれば干し柿がデザートに付くとか、そんなことでレシピがまとまれば良い。

先ほど話があったように、地域資源は意図的に守っていかないと残らない時代だ。こうした取り組みを仕掛けていく必要がある。スローフード協会でも、「味の箱舟運動」を世界各国で行っている。絶滅の危機にある作物は多くあるが、その中でも郷土料理としてメジャーになっている作物は残っている。例えば、米沢の冷や汁に使われる雪菜は需要があるため多くの生産者が栽培しているが、山形赤根というホウレン草は、栽培が難しいのでほとんど作られなくなった。昨年のある料理番組で厳選素材として山形赤根が取り上げられるほど味も良いが、生産者の後継者がいないと作物は絶滅してしまふ。

「昔膳」を作る場合は、貴重な作物も取り入れて、全国から人が集まるような機会に披露しながら認知度を高めて欲しい。そうしないと、その土地ならではの作物がどんどん無くなっていく。

鈴木 山形赤根は病気に弱い、弱いから流通段階に乗せるのが難しい。広域流通を考えれば、農業者は売りやすい作物を生産するのは仕方のないことであるが、地元での消費を考えれば、そうしたものも生産は可能である。

佐藤 作物は誰かが消費してくれないと生産してもしょうがない。いかに良い作物を作ってもそれを誰かが利用してくれないとダメである。だから、一回限りのイベント用の田舎料理を作っても、その時は良いが次に続かないと生産は続けられず、その作物は絶えてしまふ。

高い値段で売れなくても、確実にそれを必要としている人がいれば、生産者は一生懸命に作る。

最後に、地域資源を利用して同じような事業、活動に取り組みうとしていく方にアドバイスをお願いしたい。

井上 良いことは一人でも実感できるが、失敗して寂しい想いをした時、すぐ声を掛け合える仲間がいること、相談に反応してくれる仲間が常に近くにいることが大切である。

重藤 周囲の人に後押しされて動いている状態であるが、それがかえって良いのかも知れない。お客さんから「今度、こうしたらどうか」と提案いただいたことを私たちができる範囲でやっていく、その地道さが長く続くコツだと思う。

五年続けて、やっとスタートに立ったような気がしている。五年で次へのビジョンが見えてきた。始めたら、取りあえず五年続けてみることをお勧めする。

世代を超えた交流

佐藤 西川町大井沢は山形県内でも格別雪が多く、寒い地域である。生活環境は厳しい。厳しい中であつても、楽しくこの地域に住み続けたいという気持ちで地域住民が持つべき何事にも皆がチャレンジする。

やはり、若い人の声をよく聞くべきである。五十歳ぐらいになるとガクンと考え方が停滞する。前向きな考えができなくて、保守的なことばかり考える。

四十歳代までは、自分の将来のことも考えながらいろいろなことチャレンジしよう

する。大井沢地区もいろいろな面で注目を浴びているが、これらの企画はすべて若い人に任せている。とんでもないアイデアも出てくるが、責任を持たせると一生懸命にやってくれる。たまには、意見が違つこともあるが、若い人の声を大切にしたい。

浅倉 シンポジウムの開催や食談会、スローフード探検隊の実施、広報誌の発行など、会員各自は本業の他に行動するので、どうしても活動レベルに温度差が出てくる。

やはり、いろいろな世代の方に加わってもらうことが大事だ。現役の若い人ばかりだと勢いだけで壁にぶつかってしまうし、経験を積んだ年上の先輩や、仕事をリタイアされた人など、幅広い世代が担っていくとできることが広がっていく。

広告のプランナーの立場から言えば、こうした活動は「面でもとらえ、点を活かす」を心がけていくべきだと思う。作物も事業も、どんな歴史があつて、どんな形で地域に根付いてきたか、もしくは根付かせていくか、誰が必要としているのかなど、情報収集や考察を幅広い側面から行うことで、地域の大切な資源という揺るぎない「点」が活きてくる。

鈴木 良いお話を聞かせていただいた。村山総合支庁も「循環と健康」を一つのテーマとして、地域づくり・産業興しを支援していく。管内には頑張っている方々が多くいる。総合支庁の役目として、そうした方々を支援していきたい。

ありがとうございました。