

第1分科会レポート

スローフードとまちづくり《加賀版》

～漬物コンクールをまちづくりに変えるシクミとシカケを考える～

【趣旨】

「竹の浦館」は、NPO法人「竹の浦夢創塾」が運営する地域交流施設。地場の食材を活用した郷土食伝承の料理教室や漬物のコンクールなどを行い、「食」を通じて地域住民の交流や地域の活性化を推進する拠点となっているが、これらの活動を雇用創出するほどの事業にはなっていない。加賀市を発酵食品の匂いがするまちにしたいとの思いを実現するためにはどうすればいいのか。恒例のイベント「漬物コンクール」をまちづくりのきっかけにする方法を参加者とともに考える。



「漬物コンクール」の審査風景

【ゲスト】

■近藤 哲史（財団法人 石川県産業創出支援機構 コーディネーター）

元柳田農業高校校長。30年間、農業高校で教鞭をとった「食品」のエキスパート。食に関する企業経営や商品開発の指導や県立大学と企業の連携や共同研究のコーディネートなどで活躍。JA根上の「ごはんばーがー」、野々市ブランド酒「ichi 椿」などの開発も手掛けている。能登を中心に活躍中。

■居長原 信子（四万十町十和おかみさん市リーダー）

「十和おかみさん市」は清流四万十川の中流域で活動する地域づくり団体。高知市での産直販売や環境保全型農業を推進し、おかみさんパワーでまちを元気にする長年の活動が認められ、平成17年に内閣総理大臣賞を受賞。道の駅「四万十とおわ」のレストランで定期的に行う郷土料理の「おもてなしバイキング」は人気企画。

【コーディネーター】

■赤須 治郎（石川地域づくり協会コーディネーター）

「兼六園新名物・たまひめ手箱」、「加賀の紅茶」「白山堅豆腐カレー」の商品開発をコーディネート。

協力団体●NPO法人 竹の浦夢創塾 <http://www1.kagacable.ne.jp/~musojuku/>

会場●竹の浦館（加賀市大聖寺瀬越町イ-19-1）

参加者●32名

1. 分科会内容（要約）

最初に、竹の浦館が毎年開催している「漬物コンクール」を行った。5人の審査員によって審査が行われ、1位が1点、2・3位が2点ずつ、館長賞が1点選ばれ、それぞれ表彰された。その後、竹の浦館の現状の説明があり、今後の課題が分科会参加者によってとりあげられ、コーディネーターの赤須治郎さんの司会のもと考察した。昼食時には、こっさおにぎり・汁物と一緒に「漬物コンクール」に出品された漬物が参加者全員に振舞われた。

午後からは近藤哲さんの事例研究「いしかわの漬物と発酵食品について」で、商品開発の事例と助言があり、続いて居長原信子さんの事例研究「四万十町十和農家のおかみさん市」で四万十町での活動報告があった。そのあと、加賀紅茶でのティータイムがあり、最後に午前中に出しあった質問事項をもとに、竹の浦館が今後どのようにしていけば良いかを考察した。



コーディネーター・赤須治郎さんにより進行



分科会風景

2. 開催で得たもの（新しい発見）

「竹の浦館の知名度がまだまだ低い」「素晴らしいイベントを行っていてもイベントを行っていること自体知らない人が多い」等、普段では、なかなか聞くことのできない外から見た竹の浦館の評価・意見を聞くことができた。

また、近藤さんの事例研究発表では「漬物と食塩の関係」等、漬物の奥の深さを知ることができ、居長原さんの「おかみさん市」の事例研究発表ではネットワークの凄さ、人のつながりの大切さを知ることができた。



分科会風景

3. 分科会のまとめ

今回は 22 点の出品があった「漬物コンクール」を中心に、竹の浦館の地域づくり活動を第三者の視点から見てもらい、竹の浦館の改善点を議論しあった。近藤さん、居長原さんの「事例報告」を踏まえて、漬物の若年層への普及、若者に受け入れられるような漬物の製造、竹の浦館の活動の PR、竹の浦館の今後の方向性、等々について、話し合いをした。具体的な結論は出なかったが、今後、竹の浦館をどのようにしていけばよいかという方向性だけは見出せた。



4. 今後に向けた展開

具体的な結論は出なかったが、「竹の浦館の役割とは？」等、竹の浦館に寄せられたさまざまな意見、また、若年層の不足、世代交代、高齢化、竹の浦館の知名度不足、地域の交流の場とはなっておらず近隣の人の来館が少ない、若年層取り込みの是非まで、いろいろな問題点が挙げられ、そのことについて今後竹の浦館内で話し合い、竹の浦館の知名度を上げ、最終的には地域の活性化を図っていく。

5. 参加者の声

- 竹の浦館の知名度がまだまだ低い。
- 素晴らしいイベントを行っていても、イベントを行っていること自体知らない人が多い。
- 竹の浦館の近くに住んでいる人でもイベントをしていることを知らない人が多い。
- 若い人たちが漬物を食べないので、何とかしてこの伝統的保存食を後世に伝えていきたい。

6. その他

昼食時には、「漬物コンクール」で出品された漬物を食べることができた。しかも、従来の「漬物コンクール」の際には「漬物」だけしかないが、今回は「おにぎり（こっさめし）」と「汁もの」があったので、漬物とご飯との相性も楽しむことができた。



昼食風景

(記録者：畑 真佐武)

【第1分科会 アンケート集計結果】

a. 分科会を選んだ理由は何ですか？

- ・加賀の漬物に興味あり。
- ・漬物が好きだから。
- ・開始時間の関係で選択。
- ・「竹の浦夢創塾」や「十和おかみさん市」の活動を参考にしたいから。
- ・身近な素材をまちづくりにするヒントがありそうだと感じたから。
- ・指示されて。
- ・竹の浦館が今後どうすれば良くなっていくか知りたかったため。
- ・「食」で地域おこしを。
- ・竹の浦館職員。
- ・竹の浦館が分科会会場のため。
- ・活動団体について、興味を持ったから。

b. 分科会はどうでしたか？

- ・各面の方々のご意見を聞くことができた。
- ・前半の漬物コンクールは審査員の方が漬物を食べているだけだったので、もう少し工夫が欲しかったです。
- ・地域の施設(竹の浦館)をうまく利活用されているお話をいろいろ聞くことができ、とても参考になりました。
- ・竹の浦夢創塾のシカケは、まだまだ広がりそうな勢いを感じました。あとは、PRや経営の仕方です。十分ビジネスにつながると思うのですが、「事業拡大して大丈夫?」「誰が責任をもってやるの?」「夢創塾の本来の役割は?」という不安も少し感じました。
- ・「へしこ」に使用する鯖やいしるは、地元産(加賀産)にこだわった方がいいですね。漬物も加賀野菜を使うなど地元のこだわりが欲しい。
- ・「北前船の保存食」という歴史性や健康食品であることをもっとPRした方がよいのでは?
- ・テーマ「発酵」=「kaga 発光」⇒「8個」くらいキラッと輝く「竹の浦ブランド」商品を創るといのはいかがでしょうか。
- ・キムチ、チーズ、ヨーグルトなど若者が好む「発酵食品」に取り組んでみるのも一案かな?
- ・高齢化を心配されていましたが、高齢化は「漬物ファン」が増えると考えれば良いのでは?
- ・十和おかみさん市の「おもてなしツアー」や「おもてなしバイキング」は参考になりました。
- ・漬物コンクールなど、発酵食品で活性化を目指すシニア世代の情熱が伝わってきた。
- ・盛り上がりました。今後も参加したいです。
- ・あまりまとまりませんでした。何かきっかけはあったと思います。
- ・人間は「食」から始まり→皆熱心だった。／・大変勉強になりました。
- ・四万十町十和おかみさん市の取り組みに感動。
- ・近藤さんの漬物に対する食品分析は、すばらしかった。