

研究ノート

地域の暮らしと文化を耕す

——福井県小浜市・食を活かした地域づくり——

Enriching local life and culture

—Regional development efforts taking advantage of local diet at Obama City, Fukui—

鈴木 裕 範
Suzuki, Hironori

ABSTRACT

In recent years, regional development efforts have started to take advantage of differences in local diets. They focus on the traditional local diet, and use it to help promote the area where that diet developed over the years. This kind of engagement to re-vitalize local life and culture seems to be succeeding.

There are a few reasons why there is a growing interest in food in this manner. First, there are food safety issues. Second, there are concerns over the Japanese self-sufficiency in food, which is as low as 40%. Thirdly, there are identity issues in the midst of Westernization and standardization of food in this country.

This paper reports the current regional development efforts and examines their potential by focusing on the efforts that take advantage of the local diet of Obama City, Fukui Prefecture.

はじめに

近年、食を活かした地域づくりが広がっている。伝統的な地域の食に着眼し、それらを生む景観のなかで提供する地域や空間が人気を呼んでいる。食をとおして地域の暮らしと文化を耕す取り組みである。

食にたいする関心が高まっている背景には、いくつかの理由を指摘できる。

ひとつには、食をめぐる安全性の問題がある。二つ目は自給率40%という「食糧小国」への危機感からくる不安である。そして、もうひとつは食の欧米化や画一化が進むなかでの、アイデンティティに関わる問題がある。

本論文は、福井県おばまし小浜市における食を核にした地域づくりの取り組みを中心にして、食と食文化を活かした地域づくりの現状と可能性について論述する。

食のまちづくりの拠点 食と文化の創造と交流をめざす

みけつくにわかさ
御食国若狭おばま食文化館（以下、食文化館）は、小浜市川崎にある漁港・水産加工団地の一角に建つ。海岸線が弧を描きながら岬に向かって伸び、晴れた日には若狭の海が眩い。

食文化館が開館するのは、2003年9月。直線と曲線、レンガにガラスという異なった材質と特性を組み合わせた三階建ての建物で、ミュージアムと温浴施設を備えた複合施設になっている。建設費は16億円（うち市負担は9億円）、食によるまちづくりを掲げた小浜市で拠点の役割を担わせられた施設である。だが、「不景気のなかで、そんなに（巨額の）金を使ってハコものをつくりどうするのか」という批判の声があったことも、事実である。

食文化館は1階が「食文化体験ゾーン」2階は「食工芸ゾーン」3階が温浴施設となっている。「食文化体験ゾーン」の一階はミュージアムとキッチンになっており、若狭地方の食とその文化が映像や人形、レプリカ、パネルなどの資料を用いて紹介されている。若狭小浜を特徴づける展示が目をはひく。

たとえば、「へしこ」である。へしこは糠漬けの魚のことで、鯖や鰯などの魚を塩と糠に漬けてすしなどに調理して食べる若狭独特の食である。それだけではなく、若狭地方を代表する鯖の料理30種類がレプリカで紹介され、「日本海／太平洋」という観点から眺めたときにみら



みけつくにわかさ
御食国若狭おばま食文化館の前景

れる食の風景をすしの製法を通して示している。そこに現れるのは、食の多様な歴史と限りなく広がる物語である。多くの人がその前に立ち止まる。いま、なぜ食を語るのか、どうして語らなくてはいけないのか――。



へしこは若狭の代表的な味

来館の観光客は、この土地が古代において伊勢や淡路とともに食材を朝廷に献上した「御食国」であったことを、「みけづくに」という、独特な響きとともに知る。あるいは、奈良から平安時代にかけてここから大和・京へと海産物が運ばれて行った、「鯖街道」と呼ばれてきた歴史を確認する。そして、地元の人たちは、豊

饒なふるさとの海について再発見する、仕掛けなのだ。

若狭の食文化は四季折々の、新鮮な魚介類を用いる「生」の文化のうえに成立している。が、同時に家庭ではその食材を活用し、この地方の風土にふさわしい食の文化を育ててきたのである。

食のミュージアムは、地域を軸にしてこの列島との関わりを俯瞰している。正月の雑煮のお椀のなかみは、そうした試みのひとつである。雑煮は丸餅と角餅、みそとしょうゆを違いとして「東／西」文化でみられる食であるが、椀のなかには「いくつもの餅」の風景がある。そして、その雑煮の風景は正月の餅をめぐる風習と文化がこの列島に広まっていくなかで、地域性という豊かさを生んでいったことを語る。そのようにして、この国の文化は形成されてきたのではなかったか。若狭の小都市による食のまちづくりは、地域とは何かを問いかける取り組みである。食文化館ミュージアムの来館者は、毎年1万人から1万2千人を数える。

食によるまちづくりを宣言した小都市・小浜

小浜市は福井県の南西部、若狭地方のほぼ中央に位置する人口3万3千人余

りの小都市である。この町が食のまちづくりを宣言するのは2001年9月、全国で初めて食のまちづくり条例を制定した。

小浜市食のまちづくり条例は、前文と8章33条から成る。つぎの言葉は、前文の一節である。

「地方分権の時代の中で、特色あるまちづくりが求められていますが、小浜にないものを外から取り入れたり、急進的にまちづくりを行なうのではなく、もともとある資源を活用し、市民意識の高揚の中で持続的に進めていくことが必要です。小浜市がまちづくりを推進する上で活用すべき資源は、歴史と伝統を誇る「食」です。持続可能な『食のまちづくり』を創造し、展開していくことが小浜市の将来にとって最も価値の高いものとなります。」

前文が宣言しているのは、「地域主義」である。グローバル化が進むなかで、その主張は、対極にある。「ないもの」ねだりではなく、あるものを掘り起こす。「ある」ものとは何か、日本海流が回流する若狭の海と土地が生み育む資源だ、という。「御食国」あるいは「若狭もの」と称されてきた歴史と伝統は、確かに得がたい資源にちがいない。地域を「持続可能な」、サステイナブル (sustainable) な社会に再構築していくことは今日、大きな課題になっている。

第1章は総則で、条例の目的、定義、基本理念を説明している。そこでは、「食」のキーワードが掲げられている、「^{しんどふじ}身土不二」と「地産地消」の二つである。「安心・安全」な食への道は、循環型社会の実現により可能になる。国内における鳥インフルエンザ、2004年には米国のBSE問題が表面化するなど、外部に依存する「食糧小国」の食は、危険にさらされ続けている。条例は、安全な食について指摘している。

食の捉え方は、多角的である。条例は言う。食は「食材の生産、加工および流通に始まり、料理、食事に至るまでの広範な食に関わる様相ならびに食に関連して代々受け継がれてきた物心両面での習俗である食文化および食に関する歴史、伝統をいう」。食について考えることは、暮しを耕やし生産の現場に思いをめぐらすことだ。その必要性を強調している。

第2章から第4章は、食のまちづくりは多くの市民の理解と参画のもとで、協働により推進することをうたっている。そして、第5章では何に取り組むのか、その分野を示した。「産業の振興」「環境の保全」「福祉および健康の増進」「教育および伝承」「観光および交流」「安全で安心なまちづくり」の六つである。

また第6章から第8章では推進体制について明記している。市は、庁内組織で市民まちづくり部に食のまちづくり課を設け、要のポストに農林水産省から出向の若手官僚を起用した。さらに、その取り組みが市民にとって価値のある内容になっているかどうかを評価することにし、毎年市民モニターがチェックをしている。外部からの点検評価のもとでまちづくりを確かなものにしていく手法がとられている。

「食」をテーマにしたこのような条例の制定は、全国で初めてであった。条例は、翌2002年4月に施行され、現在4年目を迎えている。

若狭小浜 原発地帯のなかで

「美食の国」という形容詞が、若狭にはある。食にまつわる千年を超える歴史と伝統。季節をとおして、新鮮な多くの種類の魚介類を食べることができる土地が、若狭である。しかし、現代の若狭は別の名前でも呼ばれる。「原発銀座」——、福井県は関西電力の原子力発電所群が立地するエネルギー供給県である。美浜、大飯、高浜さらに敦賀市など隣接する各市町に原子力発電所が建設されていった時代、原子力発電所を選択しなかった町が小浜市であった。

過去どれだけの町や村が、電力エネルギー基地建設の受け入れを決めたのだろうか。あるいは、誘致に動いたことだろうか。原発建設は、地元巨額の金を落とす。電源三法による交付金と税収、寄付金もある。原発がもたらす恩恵、特典は大きく、それをあて込んだ地域振興策がどれだけ打ち出されてきたことだろうか。そして、その都度住民は賛成反対に分かれ地域が引き裂かれていったのが原発建設をめぐる歴史でもある。

小浜市の市制施行は1951年、当時の1町7村が合併し誕生した。日本海沿岸

における、さらに京都、大阪などを結ぶ要衝として発展してきた。2005年5月現在の人口は3万3千人余りである。

地方をとりまく環境はきびしい。「美食の国」「海の奈良」を自負するこの町も、その例にもれない。地域経済をささえる水産加工品の生産量や農業粗生産額は減少がつづいた。1992年に135万人を記録した観光客は、1999年には75万人まで落ち込んだ。平成に入り、老舗の旅館や造り酒屋などが経営に行き詰まり倒産や廃業を余儀なくされた。

小浜市内最大の商店街であるJR小浜駅前の商店街、ここでも平日にシャッターを下ろしたままの店が少なくない。「商業はきびしい、何とかしてほしい」、景気対策を求める市民の声は強い。隣接する原発の町は立地と引き換えに社会基盤の整備が進み、民宿には多くの観光客がやって来る。「兄貴格の小浜が一番元気がない」、小浜は若狭地域において経済発展の谷間になっている、というのである。市民の間にはいまでも根強い「原発待望論」が底流にある。

若狭地域の中核都市が直面するきびしい現実。そうしたなかで、2000年8月、市長に就任した村上利夫氏は「地方で何とかなる産業、誘致でなく地域を盛り上げていく産業の創出」（高島賢・食のまちづくり課課長）を構想する。18のプロジェクトチームがつくられた。そこで、市長が選択したのが、「歴史と伝統」をもつ食を活かしたまちづくりであった。地元出身で著名な東京にある料亭経営者や料理研究家など県内外の有識者の意見を聞いた。市民の声にも耳を傾けた。条例は、市民の参画も得て起草委員会で作くりあげたものである。

なぜ食なのか。食のまちづくり課課長の高島賢氏は、つぎのように説明する。「食を大切にすることは、すぐれた食材と特有の文化・歴史、自然環境、風土を見直すことになる。安全で質のよい食材は、農林漁業の振興に役立つ。農林漁業の振興は、食文化をささえる食品産業や箸産業の育成や食材を生かした観光につながる。食を中心としたまちづくりは、食を通じて健康の増進や家庭教育にも結びつくと思います」。食はあらゆるものの根源であり、文化だと考える思想である。

2年ほど前に話題になった、食に関する一冊の本がある。

「大衆の興味が長続きするテーマは四つある。すなわち犯罪、愛、金、そして食べ物だ」と。

フェリペ・フェルナンデス＝アルメストの著書『食べる人類誌——火の発見からファーストフードの蔓延まで』は、このような書き出しで始まる。英国王室から「ノースクリフ卿」の称号を贈られた新聞王アルフレッド・ハームズワースの言葉の引用である。そのうえで著者は、「根本的で普遍的なテーマは最後のひとつだけだ」と主張する。なぜならば、「大部分の時代の大部分の人にとって、最も大きな問題は食べ物」だからである。しかしながら、「これまでのところ、食べ物(1)の歴史はあまり正当に評価されていない」、そのことが著者に筆を取らせる。

迂遠な言い回しをした理由は、食べ物と日本人の高度経済成長時代以降の40年ほどの「距離」を語っていると思うからである。それは、赤坂憲雄氏が『東西／南北考』で指摘した「半世紀」でもある。「列島の社会・文化的な均質化が、ほとんど暴力的に推し進められてきたことだけは、たやすく確認しうるはずだ。村や町や都市はみな、根こそぎ個性を奪われ、似たり寄ったりの貌になってしまっ(2)た」。

メディアの発達は食の均一化、画一化をもたらし、欧米化に侵食された。わたしたちは食にも、文化にも無関心になった。ひとつの食材が、ある食物がどのような土地でどのように生まれるのかということをおぼえてきたのが、戦後とりわけ高度経済成長期以降の日本の食がたどった運命である。この国で、食の問題の前で立ち止まる人が増え、関心が広がってくるのは、ごく最近のことである。そして、そうした活動のほとんどが地方発である。食を中心に成り立っている連関がある。小浜市の食によるまちづくりは、前述した認識のうえに立ち、食の

(1) フェリペ・フェルナンデス＝アルメスト著小田切勝子訳『食べる人類誌——火の発見からファーストフードの蔓延まで』p7

(2) 赤坂憲雄『東西／南北考——いくつもの日本へ——』

多面的な価値に命を吹き込むことをめざす。食に光を当てるということは、すなわち地域を耕すことにほかならない。その理念、主張を支持したい。

行政主導から市民主体のまちづくりへ

小浜市の食のまちづくりは、「食を総合的に捉え直し、まちづくりに活かしたい」という市長の「リーダーシップ」で始まった。行政主導のまちづくりである。今日すぐれたまちづくりを進めている地域に共通するのは、行政主導よりもむしろ、住民主導あるいは官民などいくつかのセクターが連携・協力した例が目立つ。市民のなかにある自主的で主体的な力が発揮されるか否かが、地域づくり推進のカギをにぎっている。

市は、まちづくりを推進するために、2000年度から「新世紀いきいきまち・むらづくり支援事業」に着手した。3カ年計画で、21世紀前半における地区独自の「地区振興計画」、まちづくりプランをつくりあげていくことを目的としたプロジェクトである。市民の理解のなかで、いかにして協働のまちづくりを展開していくのか。

行政が行なったのは、旧村を単位にした12地区における「いきいきまち・むらづくり委員会」の設置である。区長会や婦人会などの組織を中心に検討し、ものごとを決めてきた従来の方法から転換したのである。リーダーには、区長とは別の地区住民になった。「年功序列」の枠も取りのぞいた。地区の有力者である「長老たち」も、この方針を了承した。「地区にはやる気がある、いろいろなアイデアを持った人がいる」。

このようにして住民の声を施策に生かす行政の先駆的事例に、京都府の旧大宮町（現在京丹後市）がある。1990年代初頭から、当時の大宮町が取り組んだのはつぎのようなことであった。

丹後ちりめんの産地として、また良質のコメの産地としても名高かったこの町では、1970年代に入ると、伝統産業である織物業界の落ち込みが激しくなり、農業も後継者難などの問題が進行していった。ふるさとはどうなるのか、そう

したなかで、1992年に設立したのが大宮活性懇話会であった。これは町のリーダー、地域づくりにがんばる人を育てる」ことを目的とした“人づくり塾”であった。やがて、この“人づくり塾”から首長や議員が誕生し、地域づくりのリーダーを生み出すことになる。

そして、1995年に町が行なったのは、集落ごとの「村づくり委員会」の組織化であった。委員会は中心部をのぞく12の集落につくられ、そのとき核になった人たちの多くが人づくり塾で学んだ人たちだったのである。住民みずからが足もとの課題をはっきりと認識し、ふるさとの地域づくりを考えた。各集落からは、いくつものわが村の「夢のプロジェクト」が提案された。ある集落では、その額が470億円に達したという。住民の行政、まちづくりへの参画は、社会基盤の整備を進めた。ハードばかりではない。常吉地区では、過疎によって公共施設が次々にすがたを消すなかで、統合で廃止された農協支所の建物を「村営百貨店」という商業施設に生き返らせたのである。まさに、地域づくりは人づくりであることを教えているのが旧大宮町の取り組みであったといえることができる。

小浜市の委員会は、「ボトムアップ」方式を採用し、主体的な市民の参加によって地域の将来ビジョンを描く点で、旧大宮町のかつての取り組みに共通する点がある。従来の枠組みを超えて、いろいろな層の人たちが集まって議論を重ねた。市職員も地区に入り、事務方をフォローするなど”縁の下の力持ち”に努めたという。

行政は一地区年間50万円を上限に推進費を補助した。委員会の議論は“都市部”よりも“村部”にいくほど、活発であった。漁村部ではブルーツーリズムの導入が検討された。農村部では、ホテルの里の復活案が出された。各地区における食文化や伝統文化の調査、アンケートの実施でも委員会がはたした役割は大きいとされる。

市のなかにある地区という小さな行政単位に着眼し、地域のなかにある住民の力、つまり「地域力」を信頼し、住民の主体性を一定引き出すことに成功しつつあることに注目したい。

「地区の特性に応じた活動」は、2005年春にまとめた「食のまちの基本計画」に盛り込まれた。住民と行政相互の間に芽生えた信頼関係をより発展させていくことは、これからのまちづくりにとって不可欠である。

スローフードのまちづくりは女性たちから

2004年春、「スローフード」を掲げたあたらしい店が、食文化館のとなりにオープンした。店の名は「濱の四季」、女性たちが運営するレストランである。女性たちは食生活改善推進員を中心につくるマーメイドのメンバーである。

新鮮なぐじ（甘鯛）や鯖などの魚介類に、地場産のコシヒカリや特産である谷田部ネギ、若狭カンランの名で親しまれているキャベツなどの野菜、と地元の食材にこだわった料理を特色にしている。その味を、目の前に海が広がる景観のなかで味わう、地産地消である。市民によれば待ち時間が長いことしばしばで、「民業圧迫ではないか」という声もささやかれるほどの人気ぶりである。

その理由に、レストランの二つのコンセプトがある。ひとつが「スロー」、もうひとつは「リニューアル」である。「むかしからの料理をそのまま出さない。名前を工夫して商品にし、盛り付けもひと味ちがったかたちにする。ほかの店とはちがったものを提供したい」、その理念が女性たちによって生かされる。

食のまちづくりに取り組むにあたって、女性たちの声、知恵や工夫は不可欠である。市は、食生活改善推進員の女性たちに働きかけた。まちづくりのけん引役を果たしてくれる女性たちの組織化である。その結果、2004年春には約60人から70人の女性たちが集った。

市は、「伝統食の掘り起こし」を提唱し、年に1回各地区の農協で「ふるさと料理を楽しむ会」と銘打った試食会を開いてる。そこには、何十種類という料理が出品された。そのなかから20種類を選び、レシピ化した。レシピはカードにして市民に配る。

すると、同様の試食会が毎年公民館でも開かれるようになった。担い手は、女性たちである。「子育てが終わった元気なお母さんたち」が集まり、すこやか会

というグループを立ち上げた、約 150 人の女性が会員になった。スローフードレストランの料理人、グループマーメイドはすこやか会をもとに生まれるのである。40 歳代から 70 歳代、平均年齢 60 歳前後の「おばちゃんのおばちゃんによるレストラン」である。

今日まちづくり、地域づくりの現場で、地域社会活性化に向けた取り組みが、女性たちによって進められている。「暮らしという最も根源的な部分で、地域社会の改革と活性化を目指して立ち上がって」いる。しかしながら、一方で女性たちの地域づくりへの参画を阻み、あるいは女性たちのためらわせる理由を、たとえば宮城県岩出山町が 2000 年 12 月に制定した「いわでやま男女平等推進条例」のなかに見出すことができる。それは、つぎのような件である。

「現実社会の幾つかの場面においては、今なお、性別による固定的分業、それに基づくさまざまな因習や慣行が根強く残存している」。

小浜の女性たちは、どうか。市民が語る女性像は「個人としては目立つのを嫌う、出たがらない傾向が強い」。しかし、「グループでは発信し、行動するのが小浜の女性たちでもある」。スローフードレストランがオープンしてから 2005 年末で一年半あまり、年間の利用客は 3 万 5 千人を数える。「パイキング」など新たな提案が出始めた。レストランは女性たちの思いを実現する場へと成長し始めた。

食と歴史的な町並みをつなぐ空間

小浜市飛鳥、三丁町は、歴史的な面影をとどめる地域である。市が、町並み保存事業で整備を行なう伝統的建造物群の町並みがつづく。古い町家の前に立つと、三味線の音に乗って、いまにも粋な歌声が聞こえてくるような情趣がある。この境界が有するのは、「茶屋町」の歴史で



茶屋町の歴史を伝える町並み

ある。

四季菜館酔月は、明治時代初期に建てられた家屋を食のまちづくりの場「町並みと食の館^{なて}」として再生した。木造二階建ての家屋は「茶屋町の中核的な料亭」として永く親しまれてきた。暖簾の「酔月」は、1世紀以上の歴史を刻んだ店の屋号である。

1階と2階にあわせて4つの和室があり、間取りや窓のとり方など建物のつくりが「茶屋文化」の時代を濃厚に伝えている。

昼の時間帯の弁当が人気である。地元の市民に加えて観光客も訪れ、昼は予約が取れないことが少なくない。茶屋町の



若狭の山海の幸は目と舌で味わう

時代が匂うような昼のミニ懐石、灯かりがともる夜の座敷のさんざめき、食事時にはかつての町家の情緒を楽しみに訪れる市民や観光客らのすがたを見かける。

また、2階は地元出身の女流歌人山川登美子のミニ文学館になっており、1階は“情報発信”の機能をもっている。茶屋の伝統的な家屋を舞台に食そして文化を結びつけている。

「食の館」をコーディネートするのは、市内白鳥でホテル業を営む山岸博之氏である。山岸氏は大学卒業し会社員生活を送ったあと、24歳のときにふるさとに帰り家業の旅館経営に携わる。そして、バブル経済末期の1989年に40歳代になったばかりの山岸氏は新たにホテル経営に乗り出し、長い不況のトンネルに入った90年代に積極的な投資を行ない経営手腕を発揮する。

「地域が発展することが企業の発展につながる。企業がそこそこの地位になれば、地域貢献をするのが使命」が山岸氏の持論である。まちづくりにたいして発言し、食のまちづくりプロジェクトチームの一員をつとめる理由である。食は難しいテーマである。それでも、地域は人、ものは仕掛けによる一、山岸氏からは経営者らしい言葉が返ってきた。

「小浜には 130 あまりの寺院があった、これは地域にそれだけの経済力があつたあかした。この町の歴史を訪ね時代のなかでスポットをあてると、きらめく人たちがいる。いいものがある、いいものがあるのに知られなくなった、それがいまの小浜だと思う。地域の住民がいかに誇りをとり戻すのか、それがキイをにぎっている」。

海辺の町で、山里で、町なかで

小浜市の中心部から車で約 1 時間、阿納海岸は岬を回ったところにある。内外海地区は阿納にある鄙びた風情の漂う漁村である。そうした土地が魅力になって、夏は海水浴客が、冬は日本海の味覚を求めた人がやって来る。板谷清隆氏が経営する旅館「いたや」は、そこにある。

板谷氏がこだわるのは、小浜の風土が生み育むものである。筆者が宿泊した 2004 年 3 月初めの「お水送り」の日、その晩の食事は、春まだ遠い若狭の海で獲れた魚介類であった。宿では、希望する宿泊客らに漁船に乗り込み漁業体験を楽しんでもらったり、みずからが所有する農園で約 200 本のウメの木の一オナーを募集し、季節にはウメの実の収穫に汗を流してもらう。さらに旅館に隣接する倉を資料館にして、歴史民俗資料や民具などを展示し宿泊客らに公開している。漁村の暮らしを経験してもらいながら理解を深めていく、宿泊客や利用客には小浜の地域情報を掲載したニュースを定期的を送っている。自身が見聞した情報紙である。ブルーツーリズムの可能性にいち早く着目して実践してきたのが、板谷氏である。

市民の間には、食に関連したり、あるいはもう一度目を向けた動きがある。市内の中心部にある老舗の和菓子店が夏の季節に販売するくずもちが人気になっている。地下から汲みあげる湧水と伝統の菓子づくりが結びついた。良質な水は食だけでなくいろいろな文化を育む、水は地域の資源であり、まちづくりの要素でもある。

国宝の三重塔で名高い明通寺は、緑濃い山里にある。森下繁氏の家族が、神奈



江戸時代創業の和菓子店で



「水源の森」百選の森林の水 PR 館

川県茅ヶ崎からここに移り住んで2005年で10年になる。家族の店はカフェ&ギャラリー「風音」という、かつて小学校の分校だった木造校舎を活用している。ギャラリーに並ぶのは森下氏が作る木工芸品や家具で、ゆっくりと流れる時間のなかでの飲食をする人たちがみられる。

食にかかわる動きがいくつもの点となり、小浜に生まれているのを感じる。点と点をつなぎ、その線をどのようにして面に広げていくかは今後の課題である。こういう声を聞いた、「鯖ずしを常時食べられる店がない」。食の文化館が行なった募集にたいして30種類もの鯖料理が出品された、同じ町である。その話を聞きながら思い出したことがある。「ウメ日本一の町にウメ料理の店がない」、和歌山県のウメ産地田辺市でのことである。市民の言葉どおり産地に並ぶのはウメ干しを看板にした店ばかりである。地元女性たちのあいだには、数多くのウメを用いた料理が生まれているにもかかわらずである。特産を十分に活かすことは、容易ではない。何か足りない。

「あなたのアイデアが若狭の名物料理になる」、商工会議所や商工会は毎年春に創作料理コンテストを開催している。プロ、アマを問わずに数十名の参加があり、伝統のうえに新しさを加えた料理が発表されている。主催者側では、優秀作品を飲食店などでメニューに加えてもらえるように働きかけたり、レシピを市民に配布している。パフォーマンスに終わらせずに、どのように市民が地元食に関心を抱くきっかけにするかは課題である。

食のまちづくりと食育

「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身につけていくためには、何よりも『食』が基本」。子どもたちの食や農にたいする理解を深める食の教育「食育」の必要性がいま、指摘されている。

小浜市の食の文化館 1 階に、キッチンスタジオがある。ガラス張りの明るい部屋に食卓も兼ねた調理台が並ぶ。大きな窓越しに内部での調理や食事の様子が見える。ここは、子どもから大人までの、食育の場なのである。

スタジオでは、市内にある 14 の幼稚園の年長児を対象にした料理教室「キッズキッチン」を開いている。幼い時期に体験を通して食にたいする知識や味覚を育み、食材を生むふるさとの海や土地への関心をもつきっかけに、と始められた。

子どもたちは包丁を持って調理をする。ご飯は、キッチン内に設けたかまどで炊く。火を使い、炊き上げられるのは地元産のコメである。料理の過程をからだで体験し、情操を育てる。「子どもが少しずつ変化し、地元のものが好きになる。子どもが変われば、親や祖父母も変わってくるのではないか」、そうした期待がにじむ。2004 年春までにのべ 4,500 人が受講した。

キッチンスタジオの利用者は、子どもたちだけではない。2004 年 8 月下旬、筆者が 2 度目に訪れたとき、昼のキッチンのなかではすこやか会の女性たち十数人が「高齢者料理」に挑戦していた。当日のレシピには 5 種類が載っている。コメ粉やイモ、はんぺんなどでつくる「もちもちみせかけうなぎ」、そのネーミ



キッチンスタジオは食育の場

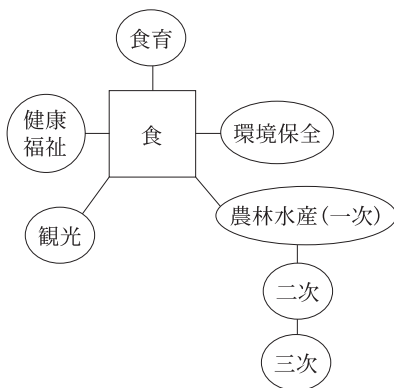
ングが調理をする女性たちの笑顔を誘う。調理がすむと試食をして出来具合について感想を述べ合う。「子どもの食育をすすめる前に、それを推進するおとな

の食育は大丈夫なのか。むしろそちらの方が心配でさえある⁽³⁾」と結城登美雄氏は指摘している。『食育』とは、まず食べるものが最初に生まれる場所を理解することから始まる。数値をもてあそぶ机上を離れ、山野河海に汗を流す人びとに寄り添った政策を組み立て直すべきである。⁽⁴⁾(略) 食の深層に降りてゆけ。それがおとなの食育の第一章ではないのか。言い換えるならば、こどもたちに伝えるべき知恵や技術も、語るべき物語も貧しいのが私たち今日の「おとな」のすがたではないのか。

小浜市の食のまちづくりの可能性と課題

食をキーワードとする小浜市のまちづくりは、地域に立脚し地域から発想する姿勢を明確にしている。地域の資源を見直し、地域を耕す。食に関連した経済のつながりを大切に、地域のなかに循環と協働の仕組みをつくる試みである。

ところで「地産地消」のまちづくりにとって、食糧の地域自給をどのように整えていくかは根本にかかわる重要な問題である。若狭湾の魚資源が減少しているという指摘がある、生産の現場の環境は大丈夫か。兼業農家が目立つなか



(3) 結城登美雄 「おとなのための食育入門」(『現代農業 2004年8月増刊』) p22

(4) 結城登美雄 「おとなのための食育入門」(『現代農業 2004年8月増刊』) p23

で農産物の生産をどのようにはかっていくのか、環境に配慮した付加価値が高い農産物、多品目少量生産の野菜作りに向けた、朝市グループの組織化はそのひとつの取り組みである。

この地方の伝統産業に若狭漆器がある。小浜の特産品である塗箸は、その漆塗りの技術を活かし、螺鈿や金、銀箔を研ぎだしたもので、全国の塗箸の生産量の8割以上を占める。食文化館2階の「食工芸ゾーン」は、その箸をはじめとする伝統工芸品を展示し、職人たちの製作の現場を公開している。食のまちづくりがめざすのは、農林水産業だけではない。前掲の図をみていただきたい。一次から三次までの各産業、観光、環境、そして教育、健康・福祉のなかで取り組んでいこうとしているのがうかがえる。食のまちづくりは「地域学」なのである。

「心やすらぐ生活環境を整える」「訪れる人の心をいやしやすらぐ環境をつくる」、小浜市が掲げるコピーである。そこに暮らす人が「心やすらぐ」土地は、観光客にとっても「心をいやしやすらぐ環境」に違いない。住んでよし訪れてよし、の地域づくりである。

小浜市の食のまちづくりが本格化してから2006年で5年目になる。1999年度に70万人台まで落ち込んだ観光客は2004年120万人にまで回復した。しかし、「小浜の食のまちの将来は、まだ見えてこず」、市民が将来像をつかみかねていることも事実である。地域経済の「動揺」は止まったわけではなく依然続いており、農林水産業の振興など「目に見える成果」を求める声は強い。

小浜市における食のまちづくりは、行政主導ではじまった。まちづくりは、より多くの市民による理解と参画なくしては発展しない。市民との協働の仕組みが求められている。行政は行政の、市民は市民の役割を果たす。自由な発想で考え行動する、そうした力は市民のなかにある。その意味では、市民の間にも多くはないが、意識の変化が少しずつみられる点に注目したい。「官のあとをヒイヒイ言っついて行っているとは思わない。行政もスタートについたところ、官民の間に決して大きな開きはない」、市民から聞いた言葉である。

いま、JR 小浜駅で観光客などに人気を呼んでいる「駅弁」がある。この地方の季節の伝承料理を詰め合わせにした。消費期限は7時間、「ここでしか食べられない」。土日祝日、それも一日30食の限定販売で「30分で売り切れる」という。JR 西日本とマーメイドの女性グループの共同開発である。核になる女性の組織化、女性のまちづくりへの参画が「食のまち」を形成する。

食を多角的に総合的に捉えなおすまちづくりは、課題を抱えつつ多様な可能性を有している。グローバル化は食の分野でも顕著であるが、この町の取り組みが、そうした動きと対峙する性格を持つことはみのがせない。「スロー」と「リニューアル」が突きつけているのは、これまでの中央との関係で地方をみる、あるいは規模の大きさを追求することからめとられたのとは違った地域戦略であり、その方向性の選択と意味づけを積極的に評価したい。

むすび

「食の地方分権」が、いま語られ出した。全国各地で食とその文化に注目した地域づくりが年々活発化している。岩手県は、「地産地消の先進県」とされる。宮城県には「食の文化祭」を開催している宮崎町や北上町の「食育の里」がある。「食の文化祭」は大分県や福岡県でも行なわれている。北海道から沖縄まで、九州や東北の町や村で地域の自然や歴史風土に根ざした、その地域のなかで生まれ、つくりあげてきた伝統的な文化と技術を活かしたすぐれた取り組みが展開されている。そして、それらの多くの地域で「地域学」や「地元学」がいくつも生まれていることに、留意する必要があるのではないか。

小浜市は2006年、そうした食のまちづくりを展開している地域をつなぐ、連携交流を計画している。そのひとつが「食のまちづくり交流宣言」で行政と民間の各レベルで交流を深めていく。また、かつての「御食国」地域に呼びかけてブランド化をはかるとともに、食育推進の拠点的な役割を引き受けようとしている。

食とその文化はいま確実に、地域の産業や観光の活性化に貢献する一方で、暮

らしの豊かさに目を向けさせ、コミュニティを整えなおす役割を担っていると
 いうてよい。小浜市が提起したまちづくりは、食を核に、あるいは食文化を媒体
 にして地域再生への道すじを開く豊かな可能性の芽を内側にいくつも抱えこん
 だものとして注目したい。

引用・参考文献・資料

- ・福井県小浜市資料「食のまちづくり」について
- ・『食べる人類誌—火の発見からファーストフードの蔓延まで』
 フェリペ・フェルナンデス＝アルメスト著 小田切勝子訳 早川書房 2003年7月
- ・「メディアの人々」北野榮三著 毎日新聞社 2000年3月
- ・「東西／南北考—いくつもの日本へ—」赤坂憲雄著 岩波新書 2000年11月
- ・「現代農業 食の地方分権 2003年5月増刊」農文協
- ・「現代農業 おとなのための食育入門 2004年8月増刊」農文協
- ・「『らしさ』追求の地域づくり～自立・協働・ネットワークのなかで」
 鈴木 和歌山大学経済学会 経済理論第318号 2004年3月
- ・「地域コミュニティを担うのは誰か～女性・高齢者が主体の地域づくり～」
 鈴木 和歌山大学経済学会 経済理論第324号 2005年3月