

新春座談会2023

地域の食と農と産業をつなぐ 関係者が語る実践状況 (下)

―それぞれが取り組む中で大切にしていくことは
浦川 生産者の数が減り続けてきているのは事実で、耕作できなくなってきた農地、特に水田は大規模に展開できる担い手に集約が進んでいます。ただ、担い手がたくさんいるわけではなく、手掛けられる農地にも限りがあります。食糧が不足し、消費も多い時代であれば、とにかく作れば買ってもらえていましたが、今は



帯谷 伸一さん



浦川 修司さん



富樫 英司さん



齋藤 翔太さん

供給過剰の時代です。
一般的に「地産地消」といわれますが、スマートテロワールでは「地産地産」と言っており重視しています。地域で生産したものを地域で消費するだけではない。まず消費ありきです。地元の消費者が求めるもの、望むものを作っていくという考え方です。似たような言葉ですが、実は全く発想が逆で、違うものです。

食と農が豊かな街・鶴岡をフィールドにした地産地消の推進、循環型社会の構築、次世代に向けた食育の取り組みをテーマに掲げた2023年の新春座談会。地元の生産者、加工・流通・販売の各事業者、料理人や飲食店など、あらゆる分野による連携のもと、実践的に取り組む「庄内スマートテロワール」と「サステイナブル」から関係者を招き、活動の紹介とともに意見を交わしていただいた。出席者は、庄内スマートテロワールから山形大学農学部附属やまがたフィールド科学センター教授の浦川修司さん、株式会社東北ハム代表取締役社長の帯谷伸一さん、サステイナブルから日本料理店「庄内ざっこ」料理人の齋藤翔太さん、農業を営む富樫英司さん。後半の話題は、取り組む中で大切に行っていること、今後の展望について。

富樫 私たち生産者がいくらおいしい農作物を作ったとしても、実際に買ってもらえない、食べてもらえない、どうしようもないです。スマートテロワールの取り組みでは、供給先や販売店が決まっています。見込みがしっかりあれば、需要と供給が一致してうまくいきます。この庄内エリアにある食のつながりを生かして回る仕組みとして、スマートテロワールは先行し

ているんですね。

これから新しく農業に取り組む人は、自ら需要やニーズを考えながら営業活動もやる、販路を見つけて提供するという考え方で経営していく必要があるのだろうか、と感じています。

帯谷 私たちメーカー側からすると、地元の農家と契約する形で農産物を供給していただくという形態はそんなに多くはないです。そして、地元の飲食店に私たちが作った加工品を提供するというのもほとんどありません。消費者や観光客から「このハムやウインナーはどこに行ったら食べられますか?」と聞かれることがありますが、なかなか応えられません。地元の食材で作った加工品を地元の飲食店で提供するか、料理人と一緒に考えたり組み合わせてメニューを考えるようなことができるようになっていくといいですね。「この時季、この店に行くと、地元のみんなで一緒に作ったおいしい料理を食べられますよ」と私たち消費者に発信できます。

特集

気になる話題を掘り下げて



齋藤 サステイナ鶴岡では、食材と料理をハブ（結節点）とした食育・食農イベン「フードハブキッチン」を年4回開催し、農業や漁業、料理に触れる機会を子どもたちに提供しています。最初は取り組みがなかなか伝わらなくて。鶴岡市教育委員会に相談したところ賛同を得ることができ、市内の全小・中学校

るメンバーは皆、思いがあります。農業の面白さの発信だったり、食育への思いだったり、食と農のつながりを生かした体験だったり。それをプログラムの中にし、本人が実際に伝えることをポイントにしています。野菜や魚などの中で、今まで触つたことがない、食べたことのないものがあるでしょう

齋藤さん 子どもも大人も学ぶ食育

富樫さん 地元の魅力と可能性伝える

浦川さん 「地消地産」で開く将来

帯谷さん 全業種連携する仕組みに

でチラシを配布させてもらい一気に広まりました。2022年度は月1回のワークショップ「サステイナ学校」を企画。それぞれテーマを設定して食と農、料理の体験を提供しています。

最も大切にしているのは、農業、漁業、飲食業など、多彩な仕事が地域にあること、こんな人が一生懸命取り組んでいるのを知ってもらうことです。講師を引き受けてくれ

当初、企画は私の周りにいる料理人有志で考えるのかな、と思っていたんです。しかし声を掛けてみたら生産者の皆さんが「おう、やるやる」「俺はこういう分野なら得意だ、教えることができる」「って参加してくれるんです。多様なジャンルとフィールドで、さまざまなことができますことが分かりました。

富樫 本年度のサステイナ学校では、鶴岡市三瀬地区にある「ひやくねん森」で芋煮会をする企画の際、私が手掛けているサトイモを提供しました。地元産のものをお願いと言ってもらえたのがうれしかったですね。

齋藤 芋煮会といってもサステイナ鶴岡でやるのは、ただ作るだけではなくて。「みんな芋煮は食べたことあるよね、何が入っている? どうやって作る?」と子どもたちが自分たちで考えるところから始めます。そしてかまどを組んで火を起こすのもやってもらいます。大変な思いもしますが、大人はなるべく「手や口を出し過ぎないように」がんばります。

富樫 子どもが火起こしや芋煮の調理をしている間、大人は森を探検したり、石窯でピザを焼いたり。最初は反応

の薄いお父さん方も途中からニコニコで、ピザ焼きにのめり込んでいくんですよ。

齋藤 もちろん小麦は鶴岡産のものを用意し、その魅力をしつかり伝えます。子どもと親が互いに離れてみたり、子どもが自分の力でやってみるというのも、案外良い経験になると思います。とても好評でした。

来年度はまた違った内容や新しいアプローチを考えます。お母さん方が郷土料理を体験してみる、規格外の野菜を無駄なく使うなど、伝えたいメッセージをしつかり持ちながら柔軟に企画したいと思っています。庄内には海があるので、浜の暮らしや海産物を題材にやってみたいですね。

子どもたちがいるいるな経験をして身に付けてくれるのはうれしい限り。ワークショップ後のアンケート調査では「子どもが家で手伝いをするようになった」とか「みそ汁を作ってくれた」というような回答も多くありました。子どもたちはみんな、自分なりに考えて行動するんだと思います。大人になって社会に出れば、自分で食材を手に入れて、料理を作って食べていくわけですから「生きていく力」を育むことにつながるで



しょう。

—庄内スマートテロワールでは、市民からどんな反響がありますか

浦川 スマートテロワールから生まれたベーコン、ハム、ソーセージは販売開始から7年目。少しずつ販売量は増えています。

「地元産の食材を使い、地元の職人が調理加工したものを地元の消費者が食べる」というストーリー性は大切だと思えますが、それだけでは長続きしないもの。実際は「おいしいものであること」「食

べ飽きないこと」が非常に重要です。

帯谷 商品化や改良の際に試食会を開き、料理として食べるところまで提案して、消費者の皆さんから意見をたくさんいただきました。意外に、素材の味や「肉々しき」が強すぎると、毎日食べるのはしんどい、ということも分かりました。

浦川 消費者と業者の間で互いに顔が見える関係を作ることも欠かせません。商品の向こう側に東北ハムや太田産商という地元企業があり、携わる社員や職人がいる。さらにその背景には、畜産業者や飼料作物を育てている農家の姿も見えるような。何よりも、地元の消費者が

買い支えてくれないければスマートテロワールは成り立ちません。地元の市民の皆さんは、スマートテロワールのメンバーの一員だと思います。浦川 料理人の方々ともつながりたいですね。齋藤 私スマートテロワ

ールの製品を使ってみたいですね。私たちも調理する時にはストーリーを大切にしています。最初に来るのは当然、おいしいこと。その次はストーリーなんです。この季節に、こういう場所を取れて、こういう生産者が育てている、というような。食材にまつわる話を加えることで料理が全く違うものになります。

浦川 何といっても、関わっている皆さんの「熱意」ではないでしょうか。食材や商品、取り組みにかけている思い、良いものを育てるんだ、おいしいものを作るんだ、しつかり向き合ってちゃんとやるんだ、という心意気それぞれにあつて、どのようにつないでいくか、それを消費者にいかにつなげることができるか。

スマートテロワールが形になるには30年かかるといわれています。地元根付いたものになって初めて形が完成したといえるんだと思います。世代も変わりますから、大人が子どもたちにつなぐ。子どもたちがこの庄内の地域や食を愛し続け、そして盛り上げていってくれることが求められます。

齋藤 私は一度、地元を離れて働き、戻ってきました。

特集

気になる話題を掘り下げて



その上で今、あらためて地元のことを考えることができています。社会に出て、地元を離れて初めて気付くものなのかもしれません。「ああ、庄内って良いところだ。庄内に戻りたい」と。地元の魅力や食べ物のおいしさを幼いうちに経験し、インプットしておくことが大切だと思います。

—今後の展望と抱負を

富樫 私は、農家や料理人の先輩方が熱く取り組んでいる姿を見て、自分もこんなふうになりたいなと強く思います。食と農の文化を子どもたちに伝えることが、将来的に自分たちに返ってくと信じています。人口減少をどうにかする、なんて大きなことは難しいですが、地元こんな仕事がある、そこには楽しさとやりがい、そして可能性があるということを伝え、子どもたちが地元に戻ってくるきっかけになったり、良い影響が出ればうれしいです。

鶴岡は何もない所だといわれることがありますが、全くそんなことはないですし、そう思われたくないですね。

それは強く言いたい。利便性は確かに低いかもしれないませんが、遊ぶ素材やアクティビティはとても多いですよ。

齋藤 他県

の人たちに「鶴岡は楽しそう、行ってみたい」と感じてもらえると思います。

どんだん大人が楽しんで、どんだん発信していきたいと思います。県外にいる鶴岡出身

の人が、自分の帰る場所がある、戻りたいと感じてもらえるようになるかもしれません。そんなプロジェクトに展させていきたいですね。

サステイナ鶴岡はまだ3年

目。メンバーも参加者もみんなが得るものがあるように、ウインウインの関係となれるように継続したいです。地元根付いてモデルケースとなり、他地域のサステイナが出てくれば、互いに交流したり連携したりして、新しいもの



「子どもたちの自活力を育む」「地域の豊かな食文化を伝える」「食体験の貧困をなくす」「食に関わる仕事を知り、関心を高める」をテーマに活動するサステイナ鶴岡のメンバー。料理人、農家、漁師など幅広い分野の食の関係者が集まっている



が生まれ、もっと面白いことができるようになるのではないだろうか。食を楽しむ、食を守る、子どもたちがたくさん増えることを願っています。

浦川 庄内スマートテロワ

ールは、ようやく認知も高まってきました。これからは地域に根付かせていくところ、第2段階に入ったと感じています。持っている技術やノウハウを高め、メンバーを増やして庄内で大きな輪を作って

いきたいです。ゆくゆくは置賜テロワールや山形テロワールのように各地域に出来上がり、全国に広がればよいですね。そうすれば日本が抱える農村の課題、食糧問題の解決に貢献できるのではないのでしょうか。

帯谷 ベーコン、ハム、ソーセージは、スマートテロワールのトップバッターとして成果が見えてきました。庄内はスマートテロワールが進んでいて、こんなにおいしいものを食べるのができるんだ、というところまで高めた。観光客もそれを目当てに庄内に来てくれるような将来を描ければと思います。小麦や大豆などの産物が庄内スマートテロワールとして拡大していくことにも期待します。

生産者、加工業者、飲食店、料理人、販売店がうまく連携しながら、互いに商売として成立する地域を実現することが理想です。私たちメーカーとしては、地元の生産者から食材を仕入れ、責任を持って引き受ける。そして作ったものは自信を持って地域に卸し、いろいろな場所と方法で地元の消費者においしく食べていただくたいです。

「おわり」