観光を通して〝地域食材〟を堪能

日本の食でおもてなし omotenashi

農林水産省は、観光関連企業・団体などと連携して、日本各地の地域食材を活用した食の魅力や意義を全国の消費者に伝え、国産農林水産物の消費拡大につなげる「日本の食でおもてなし事業」を推進している。本紙では、事業の意義や目的に触れ、各地の実践例を紹介して「観光分野における地域食材の活用」を後押ししていく。

地域食材での料理体験 「手作り感」に満足

同事業では1～3月、「観光分野における地域食材の活用」をテーマに全国6地域でモニターツアーを催行。このうち、1月24、25日の伊豆大島のツアーには、本事業ホームページなどを見て応募した東京、神奈川、埼玉、静岡在住の5～76歳の男女20人が参加した。応募で集まった家族連れや夫婦、友人同士など、グループ構成や年齢はさまざまであり、幅広い世代から高い関心が得られた。

新鮮な地魚「メダイ」を食材に使用した「べっこう丼」作りに挑戦する参加者ら

最初の訪問先は、体験施設「カメリアビレッジ」。民宿経営の増山賀子さんの指導で、島名産の野菜「あしたば」を使った天ぷらと近海で捕れるメダイを使った「べっこう丼」を調理。参加者は、初めて見る食材に悪戦苦闘しながら何とか完成させた。自分で作った料理の味はまた格別だ。

増山さんは、民宿経営のかたわら、自宅前の農園であしたばを栽培し、島内外で販売。さらに、地産地消推進のため、観光客を対象とした料理体験などの活動を行ってきた。

本事業については「地域食材の消費拡大のために自分でできることをやってきたが、広がらなかった。国が観光を通じて積極的に推進するこの事業はありがたいと思った」と歓迎。「私も積極的に関わりたい。『あしたばチャーハン』といった地域食材を使った創作料理の開発も進めたい」と意欲を見せている。

□ ■

参加者最高齢の埼玉県志木市の笠原一也さん（76）は、今回のモニターツアーを「地域食材を使った料理体験など、お仕着せではない『手作り感』があるツアー」と評価。「農水省が観光と連携して地域食材の消費拡大を図るという発想は素晴らしいと思う。農水省だけではなく、観光を所管する観光庁や自治体、地域住民を巻き込んだ『国全体』で推進してほしい」と期待を込めた。

安全とおいしさには 手間がかかること実感

続いて参加者は「椿油絞り体験」に臨んだ。椿油は整髪剤や化粧品だけではなく、食用としても使われ、かつては島全体で広く使われていた。椿油工場は60～70年前は島内に30軒近くあったが、現在は5～6軒に減少。工程の手間の多さと重労働、担い手の高齢化などがその要因だ。

体験施設「大島ふるさと体験館」で参加者は、ヤブツバキの実を何度も砕き、ふるいにかけて蒸し、圧縮機で絞るといった工程の説明を受けた後、当時使われていたものを復元した道具を使って椿油絞りを体験した。参加者は、体験してはじめて大変な重労働だということを感じたようだ。「こんなに大変なのか…」と次々に驚きの声が漏れた。

家族が協力してヤブツバキの実を砕く

□ ■

横浜市の会社員、永野悦子さん（57）は「国産品はこんなに手間がかかっていることを目の当たりにし、安全だけど高価だということが理解できる」と納得の表情。また、妹の長谷川洋子さん（53）は「あしたばや椿油はスーパーで見てもすぐには買わない。このように目の前で教えていただいて『料理してみよう』『使ってみよう』と思えるようになる」と語った。

参加者は、自分たちで絞った油を使ってあしたばの炒め物を試食した。あしたば茶も試飲。同館を運営する農事組合法人大島観光農園の代表理事、菊池清さんは「地元の人たちが食べていた料理を観光客にも提供したかった」と、昭和50年代にあしたばが広く栽培されるようになった経緯を説明。さらに「生葉だけでは流通先が限られる。『何とか加工品を』と皆考えてきた」とあしたば茶の開発につながったことを話した。

この後、参加者はホテルに戻り、椿油と地元の魚介類や野菜を使った夕食「椿油のオイルフォンデュ」を堪能した。

多様な意見が飛び出す 地域も意欲を新たに

2日目は、この日（1月25日）に開幕した「椿まつり」のオープニングセレモニーやメーン会場の都立大島公園を見学。その後、元町港近くのすし店「寿し光」で、キンメダイなどの地魚を使ったにぎりずしとあら汁を食べ、意見交換会に臨んだ。

意見交換会には、地元から大島町議でゲストハウスを経営する高橋千香さんと大島観光協会副会長で民宿を経営する小池祐広さんが加わった。高橋さんは同協会の「島ごはん島おやつ応援部会」のメンバーで、新たな料理や加工品の開発を通して地域食材の消費拡大の活動を行っている。

埼玉県戸田市の会社員、荒井陽子さん（27）は、「椿油が食用だったとは知らなかった。もっと島外に広く知ってもらう必要があるのでは」とPR不足を指摘した。

これに対し、高橋さんは、地域食材を積極的に活用している島内の飲食店を紹介した冊子を参加者に配布して「今後は島外へのPRを強化していきたい」と語った。小池さんも「これだけ首都圏に近く自然が豊かということをPRしたい」と抱負を述べた。

一行は、地元農家が新鮮な農産物を持ち寄り販売している「ぷらっとハウス」に立ち寄った後、帰途についた。

ツアー終了後、参加者はアンケートを提出。「食と観光の連携により地域食材の消費拡大を図るためのアイデア」の意見には「観光客が旅行中に消費できる地域食材は限られているので、地元に持ち帰って魅力を伝える土産を充実させる、お取り寄せのシステムを作り、島とつながりを維持することも消費拡大の手段の一つになるのでは」という示唆に富むものもあった。

意見を交わす参加者

6地域で100人参加

「観光分野における地域食材の活用」をテーマとしたモニターツアーは、伊豆大島のほか、「京都天橋立・丹後半島」が2月16、17日、「信州下諏訪」が2月21、22日、「みやぎ大崎」「高知室戸」「宮崎県」がそれぞれ2月28日、3月1日に1泊2日の日程で実施され、合計で約100人の消費者が参加した。

参加者はそれぞれの地域で、地域の食材を生かした料理を食べ、加工品の製造体験などをしたほか、観光関係者との意見交換会に臨むなど、消費者の目線から感じた意見を述べた。

本事業では、今回のツアーで参加者から出された意見やアンケートをまとめ、浮き彫りになった課題と合わせて本事業のホームページに公開することで、地域食材の消費拡大につながる新たな取り組みの創出につなげていく。