

「日本の食」魅力再発見



農林水産省が推進する「日本の食」でおもてなし」事業では、先進的な取組を行っている地域を全国で6カ所選定している。本紙では、6地域の地域食材の魅力を紹介するとともに、「食」を活用した観光振興の取組に注目する。今週号は長崎県雲仙市の「雲仙こぶ高菜」。

長崎県雲仙市

雲仙こぶ高菜

特産品として再生へ 立ち上がる生産者ら

こぶ高菜がこの地で栽培されるようになったのは1947年。葉茎にこぶがでるこぶ高菜のおいしさを広げることからこの名がある。中国から引き揚げてきた農家の男性が、現地で栽培して食べていた高菜の種を持ち込んだことから始まった。その後長い間、農家3戸だけで細々と栽培が続いていた。

生産者は13戸に増え、九州外でも知名度が上がってきた。プロシエクトに関わった農事組合法人守山女性部加工組合代表理事の馬場節枝さんは「高菜と言えは『漬物』と転機は2003年。生産者や農産品加工の関係者、行政などが、こぶ高菜を地域の特産品として再生へ立ち上がる生産者ら



④雲仙こぶ高菜漬

サラダや炒め物だけでなく、いなりずしやまんじゅうなど派生品も多くなり、その魅力をさらに高めている。

地域では、農薬・化学肥料・ゼロなどを盛り込む「生産規定」、加工手順を細かく定め、品質向上を進めている。

スローフードで評価 堂々と料理の主役に

生産者らは品質向上に気を配るだけではない。食材や加工品を地元の旅館・ホテルや飲食店、土産店で取り扱ってもらおうよう、料理長や店主らを集めた勉強会を開くことも

⑤雲仙こぶ高菜漬



「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」に選ばれた。さらに日本で唯一のスローフード協会国際本部（イタリア）の最高賞「プレシディオ」にも認定された。

雲仙市は、近隣市や海を挟んだ対岸の熊本県上天草地方の市町村と広域観光連携を進めている。市観光物産課主査の木村新悟さんはそれぞれの土地にのびのびと育つ高菜を、観光客には2泊3日程度で周遊してもらいたい、それぞれの土地の食の魅力を感じてほしい」と話す。観光客は肉や魚に目を奪われがちだが、雲仙は「雲仙こぶ高菜に代表される野菜が素晴らしい」と胸を張る。「脇役に見られがちなかぶ高菜などの野菜だが、当地に採れる方は野菜料理の調理方法などを旅館やホテルの人に聞くケースが多いという。ある社長は「旅行者の着眼点が変わった」と話していた」と、野菜が主役になりうることを強調する。

こぶ高菜の加工品は年中手に入るが、収穫は1〜3月のみ。しかし、馬場さんは「ぜひ生葉を使った料理を地元で食べてほしい」と訴える。「長崎IIカステラと言う人が多い。将来は、雲仙IIこぶ高菜になるようにしたい」。馬場さんや木村さんら地元の人々の願いだ。

セミナー会場 (全国4カ所で開催)

【札幌会場】12月9日(水)
TKP札幌ビジネスセンター
赤レンガ前(はまなす)
※JR札幌駅 徒歩5分

【東京会場】11月10日(火)
TKP東京駅前カンファレンスセンター(ホール9A)
※JR東京駅 徒歩1分

【大阪会場】11月24日(火)
CIVILコンベンション北梅田.
T.C(507)
※JR大阪駅 徒歩5分

【福岡会場】11月26日(木)
TKPガーデンシティ博多
アネックス
※JR博多駅 徒歩5分



【講演者】
田崎 真也氏

第一部・基調講演
「旅のコンテンツとしての食の重要性について」
田崎真也氏(国際ソムリエ協会会長)

第二部・地域食材について
「地域食材を使ったメニュー作りについて」
一般社団法人日本野菜ソムリエ協会

第三部・事例紹介とパネルディスカッション
〈事例紹介「食を活用した観光振興の取組について」(取組地域/2地域より)〉
〈パネルディスカッション「食をテーマにした観光地域ブランドづくり」〉

第四部・名刺交換会

各日午後1時〜同4時半。
参加無料。申し込みは、日本の食でおもてなしデスク(JTBコーポレートセールス震が関第一事業部内) ☎03(6737)9273、または omotenashi@vwt.jp