

---

生活文化創造都市推進事業

生活文化創造都市フォーラム  
「臼杵地域会議」

---

実施報告書



2023年 3月

一般財団法人 日本ファッション協会



## はじめに

一般財団法人日本ファッション協会では、地域振興事業として、平成 15（2003）年度から「生活文化創造都市推進事業」に取り組んでいます。

これは、欧米から始まり、今や世界でおよそ 300 の都市が目指している都市モデル「創造都市=Creative City」をベースに、地域独自の文化に根差した市民の活発な創造活動こそが豊かな生活文化を育み、産業の振興にもつながるとの認識のもと推進している事業です。

今年度は、「生活文化創造都市フォーラム」を大分県臼杵市と臼杵商工会議所との共催で、令和 4 年 9 月 20 日に、臼杵商工会館大会議室で開催いたしました。この報告書はその内容をまとめたものです。

皆さまには、ぜひご高覧いただき、これからのまちづくりのご参考にさせていただければ幸いです。

令和 5 年 3 月  
一般財団法人 日本ファッション協会



## 目 次

はじめに .....	3
目次 .....	5
開催概要 .....	6
<b>主催者代表挨拶</b>	
間部 彰成 一般財団法人 日本ファッション協会 専務理事 .....	7
<b>基調講演</b>	
「地域からはじまる生活文化創造都市の可能性」	
佐々木 雅幸氏 創造都市ネットワーク日本 顧問、 文化庁文化創造アナリスト .....	10
<b>パネルディスカッション</b>	
「食文化創造都市白杵の推進に向けて」 .....	19

## 【開催概要】

タイトル：生活文化創造都市推進事業  
生活文化創造都市フォーラム「臼杵地域会議」  
開催日時：令和4年9月20日（火）14：00～16：30  
会場：臼杵商工会館 大会議室（大分県臼杵市大字臼杵字洲崎 72 番地の  
126）  
主催：一般財団法人 日本ファッション協会  
共催：臼杵市、臼杵商工会議所  
後援：日本商工会議所、臼杵食文化創造都市推進協議会  
テーマ：「食文化創造都市臼杵」の推進に向けて  
参加費：無料  
参加人数：約 50 名

## 【プログラム】

### 主催者代表挨拶

一般財団法人 日本ファッション協会 専務理事 間部 彰成

### 基調講演

「地域からはじまる生活文化創造都市の可能性」  
創造都市ネットワーク日本 顧問  
文化庁文化創造アナリスト

佐々木 雅幸氏

### パネルディスカッション

「食文化創造都市臼杵の推進に向けて」

#### ◆コーディネーター

横浜市立大学大学院 都市社会文化研究科 客員教授

野田 邦弘氏

#### ◆パネリスト（50音順）

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

奥田 政行氏

臼杵商工会議所 会頭、

臼杵食文化創造都市推進協議会 副会長

小手川 強二氏

「ひやくすた」実行委員

青果店「関青果」と居酒屋「関乃家」

多々良 麻子氏

## 主催者代表挨拶

一般財団法人日本ファッション協会  
専務理事  
間部 彰成

皆さんこんにちは。日本ファッション協会の間部でございます。

本日は生活文化創造都市フォーラム「臼杵地域会議」にご参加をいただきまして、ありがとうございます。

昨日は台風で、今日の会議が開催できるか、大変心配をいたしておりましたが、地元の皆様にご協力をいただき、このように開催できる運びとなりました。私も今朝一番の飛行機で、東京からこちらに参加させていただいたところでございます。

私共日本ファッション協会は、日本商工会議所を母体とした団体でございまして、ファッションに関わる情報発信が事業の大きな柱の一つでございますけれども、一方で生活文化の創造ということを通じて国民生活の向上、あるいは地域振興への寄与ということも、その大きな役割の一つです。日本全国各都市でそれぞれの地域の独自の文化や、特性を生かしたまちづくりの取組みをされておられますが、そういったことに少しでもお役に立てればということから、こうした会議を年に1回、さまざまな地域、都市で開催をさせていただいているところでございます。

本日の臼杵地域会議におきましては、冒頭、佐々木雅幸先生からご講演をいただく予定にしておりましたが、この台風の影響で先生がお越しになれなくなりましたので、先生におつくりいただいたビデオを、後程、まずご覧いただければと思います。

その後、今日は国内外でシェフとして活躍しておられます奥田さん、地元の小手川会頭、多々良さんのお三方にご参加をいただき、食文化ということについて野田先生を中心にディスカッションさせていただくということで、2時間半ほどおつきあいいただければと思います。

本日の地域会議にご参加の皆さんにとって有意義であることを心から願っておりますし、また、食文化創造都市をお考えで、活動を進められております臼杵市さんのご発展にいささかなりと貢献できれば幸いです。

この会議の開催にあたりましては臼杵市さん、そして臼杵の商工会議所の皆さんに大変ご尽力をいただきました。重ねて御礼を申し上げまして、冒頭のご挨拶とさせていただきます。

どうぞ、今日はよろしく願いをいたします。ありがとうございます。



## 日本ファッション協会事業のご紹介

一般財団法人日本ファッション協会は、より豊かな生活文化の創造を目指して  
 下記の3事業を中心とする活動に取り組んでいます。

顕彰事業	●日本クリエイション大賞 ●シネマ夢倶楽部表彰
情報発信事業	●スタイルアリーナ ●シネマ夢倶楽部 ●うらら会 ●アジアファッション連合会
地域振興事業	●生活文化創造都市推進事業 ●まち自慢ドットネット

●創造力を表彰する「日本クリエイション大賞」  
 製品、技術、文化活動、地域振興など分野を問わず、  
 時代を切り拓いたプロジェクトや人物を表彰して  
 います。

●「シネマ夢倶楽部表彰」  
 その年に一般公開された映画作品（邦・洋画を問わ  
 ない）の中から選ぶ「ベストシネマ賞」をはじめ、  
 映画文化に関わる各賞を選定して表彰しています。



2021 年度表彰式（日本クリエイション大賞 2021・第 19 回シネマ夢倶楽部表彰） 記念写真（2022 年 3 月 22 日開催）

★「日本クリエイション大賞 2021」大賞  
 テルモ株式会社  
 「創立 100 年、医療を通じ社会に貢献」  
 【オンリーワン技術賞】  
 株式会社ティ・ディ・シー  
 【福島から未来へ賞】  
 株式会社ウッドコア  
 【水産業革新賞】  
 一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン  
 ★「第 19 回シネマ夢倶楽部表彰」  
 ベストシネマ賞 第 1 位  
 『ファーザー』イギリス、フランス



テルモ株式会社 代表取締役社長 CEO  
 佐藤 慎次郎様



●協会オリジナルサイト「スタイルアリーナ」  
東京の主要エリア5地点の最新ストリートファッションや衣・食・住のトレンドをお届けする情報サイトを運営しています。



●アジアからの発信「アジアファッション連合会」(AFF)

アジアの加盟6か国により、アジアファッションの発信を目的に、2年に1回の委員長会議やAFF公式サイト運営などの活動を行っています。



●まちづくりを応援「生活文化創造都市推進事業」  
地域で暮らす人々の創造性を育み、独自の生活文化や地域資源を生かしたまちづくりを応援しています。

●地域情報を発信「まち自慢ドットネット」  
地域で行われているさまざまな活動を紹介し、その地域の情報発信を支援しています。



生活文化創造都市フォーラム「茅ヶ崎地域会議」(2021年11月25日開催)

<一般財団法人日本ファッション協会について>

設 立 : 1990年(平成2年)4月4日  
理 事 長 : 日覺 昭廣/東レ(株)代表取締役社長  
所 在 地 : 東京都千代田区神田神保町1-5-1 神保町須賀ビル7階(〒101-0051)  
連 絡 先 : TEL. 03-3295-1311 (代) FAX. 03-3295-3295  
U R L : <https://www.japanfashion.or.jp>

## 基調講演

佐々木 雅幸氏

創造都市ネットワーク日本 顧問  
文化庁文化創造アナリスト



京都大学大学院終了後、1985年より、金沢大学、立命館大学、大阪市立大学、同支社大学で教授を勤め、現在は金沢星稜大学特任教授、学校法人稲置学園理事。

創造都市研究の日本とアジアにおける第一人者。創造都市ネットワーク日本の顧問として、ユネスコや全国各地の創造都市の取組を支援。

著書に『創造都市への挑戦：産業と文化の息づく街へ』など

※ 開催日前日の9月19日に金沢から臼杵に移動し、20日にご出席の予定だったが、台風14号の影響で、残念ながら参加いただくことができず、急遽、録画して送っていただいたビデオを視聴した。

## 基調講演

### 「地域からはじまる生活文化創造都市の可能性」

創造都市ネットワーク日本 顧問  
文化庁文化創造アナリスト  
金沢星稜大学 特任教授  
佐々木 雅幸 氏



本日は生活文化創造都市臼杵市の可能性についてお話をさせていただきます。

私は文化庁文化創造アナリスト、そして創造都市ネットワーク日本の顧問を務めております佐々木雅幸です。

この3月にも臼杵市にお招きいただき、あちこち案内をしていただきまして、素晴らしい可能性を秘めた食文化創造都市であると改めて思っているところでございます。それではさっそく話を進めさせていただきます。

まず、今日のお話の主題は、創造都市という考え方でございます。これは私が書いた本ですが、『創造都市への挑戦』という本を2001年に書きおろし、2012年にこれをさらに増補して出版しております。

「創造都市」を一言で申しますと、市民の一人ひとりが創造的に働き、暮らし、活動する都市のことです。また、より詳しい定義を行いますと、「創造都市」とは「市民の創造活動の自由な発揮に基づいて、文化と産業における創造性に富み、同時に、脱大量生産の柔軟な都市経済システムを備え、グローバルな環境問題や、あるいはローカルな地域社会の課題に対して、創造的問題解決を行えるような『創造の場』に富んだ都市である」（佐々木雅幸著『創造都市への挑戦』岩波現代文庫）となります。ちょっと長いですが、これは学者としての私の見解であると同時に、世界で共通している考え方です。



例えば西暦 2000 年に、イギリス人のチャールズ・ランドリーさんという方が、『THE CREATIVE CITY』という本を発表し、そして 2002 年には、アメリカのリチャード・フロリダさんが『The Rise of the Creative Class』という本を発表しています。私の本はその間の 2001 年に日本語で発表しておりまして、21 世紀の初頭にヨーロッパ、アメリカ、そしてアジアにおいてちょうど揃って「創造都市」という言葉の本が出て、普及するということになったわけ

でございます。

最近、日本経済連合会も「Society5.0」（第 5 期科学技術基本計画）という考え方をとっています。現在、我々が住んでいます 21 世紀の初頭は、人類の歴史の中でいうと、狩猟社会、農耕社会、工業社会、そして情報社会を経て、5 番目の社会に入っておりまして、それを「創造社会」と呼んでいるという考え方で、つまり「Creative Society」というわけです。ここではデジタル革新が進み、人々のイマジネーションとクリエイティビティが合わさって新しい価値を生み出し社会を推進していく、社会の推進力ということです。

私はこの「Society5.0」というものは、右のような一覧表で理解することができると思っております。20 世紀の工業社会、それが 21 世紀には創造社会に変わっていく。生産、流通、消費において、それぞれ大量生産、大量消費、大量流通といわれたものが、フレキシブルな生産、ネットワーク社会、フレキシブルなものの作り方、個性的文化的消費というものに変わっていく。そうしますと、都市の在り方も産業都市から創造都市に変わる、ツーリズムの在り方もマスツーリズムからクリエイティブ・ツーリズムに変わるということになります。

	工業社会	創造社会
生産システム	大規模生産 トップダウン	フレキシブル生産 ボトムアップ
消費システム	非個性的大量消費	個性的文化的消費
流通・メディア	大量流通 マスメディア	ネットワーク ソーシャルメディア
優位性	資産・土地・エネルギー	クリエイティブ人材 知恵知識・文化芸術
都市の形	産業都市	創造都市
ツーリズム	マスツーリズム	クリエイティブツーリズム

さて、イギリス人のランドリーは、私の友人でございまして、彼が書いた本というのは、まちの中にクリエイティブな場をたくさん作ろう、

「Creative milieu」と言いますが、そこにはおもしろいアイデアを持った人たちが集まってきて、それまで普通に考えられていた物事の解決策に代わって、全く新しいアイデアが生れてくるというセレンディピティという状態が定着する。都市の中にこういった「創造の場」をどのようにたくさんつくって埋め込んでいくか、ということが政策の柱になりまして、イギリス政府はこれを大々的に採用いたしま

### C.ランドリーの創造都市政策論

Landry, C., *The Creative City : A Toolkit for Urban Innovators*, London: Comedia, 2000

◆都市問題に対する創造的解決のための「創造的環境」creative milieuをいかにして作り上げ、運営して持続的にしていくのか、セレンディピティが生まれる「場」、クリエイティブクラスが集まる「場」をどうつくるのか？ 実践的に「創造都市をつくるための道具箱」を提供するコンセプチュアルな「創造都市政策論」。

クリエイティブ・ロンドンとオリンピック2012

す。そしてクリエイティブ・ロンドン政策、そしてその中で、東京オリンピックが模範としたロンドンオリンピックですね、これを成功させるということになったわけです。

一方で、アメリカのリチャード・フロリダさんですが、この方は、現代経済の担い手として、「Creative Class」という新しい階級が登場するんだと申しまして、この人たちの特徴はアートと研究開発、あるいはデジタル分野の仕事、そしてそれを支える広告代理店やアナリストで、このような人たちが社会の中で多数を占めてくる。グラフはアメリカ社会の20世紀100年間で大きな変化があって、彼がいうところのクリエイティブ・クラスというものがどんどん



増えてきて、クリエイティブ・クラスが集まる地域が発展している。しかもその地域の特徴はというと、当然ですがハイテク産業が発展しているだけではなく、いわゆる同性愛者が、指標でいうと「ゲイ・インデックス」ですが、同性愛者の人が多いという大胆な説を打ち出しています。

実際どうなのかというと、アメリカでもっとも同性愛の方が多いといわれているのは、サンフランシスコなんですね。サンフランシスコから南へ下りてきたところが、シリコンバレーです。そのシリコンバレーとサンフランシスコの間に、スタンフォード大学という大学がございまして、この境界に今をときめく Google や Apple、Facebook といった「GAFA」と呼ばれている AI 時代の大企業が集まっていて、これが社会をけん引しているわけです。

つまりアメリカの創造都市というものは、ハイテクとサンフランシスコに代表されるような、いわゆるゲイ・レズビアンの人たちが社会をリードしているということになります。こういう新しい現象に注目をしたのが、国連の専門機関の一つでありますユネスコです。

ユネスコは文化と科学とスポーツ、教育、こういったものの専門機関であります。そのユネスコが21世紀の初頭に当たりまして、世界のグローバル化の中で、文化の画一化を起さしてはいけないと、「文化多様性が大事である」という宣言をいたします。そしてこの宣言を進めるために創造都市の世界的なネットワークをつくりましょうと提唱いたしました。これが2005年の話です。

現在、この創造都市ネットワークには世界295都市が加盟し、ご当地の白杵市も昨年の秋に認定を受けたところです。日本には今、10のユネスコ創造都市がございまして、ジャンルとしては7つのジャンルがあるのですが、ガストロノミー、食文化、この分野に白杵市が入っております。日本ではこの7つのうちの文学、Literature、これはまだ登録している都市がないので、どこかの都市に新しくここに立候補してほしいと思っています。

創造都市というのは、特にユネスコの場合には、国連の専門機関でありますので、今、国連が掲げ



ております「SDGs」、これの実現に文化芸術から接近しようというのが、ユネスコ創造都市の大きなテーマになっています。

さっそく、世界の中でどのような都市がユネスコ食文化都市として注目されているかということについて見ていきたいと思います。

写真は、スウェーデンにありますエステルスンドという人口 5 万人ほどの小さな町です。2016年に、ユネスコ創造都市の年次総会が開かれました。そこでわたくしも初めてエステルスンドに行ったわけであります。スウェーデンと言いますと、ストックホルムという大都市もございますが、エステルスンドは小さな都市ですが、空港があり、空路を使っていきました。右の写真は市役所です。左は博物館で、下の写真のように、まちの中におもしろいモニュメントなどがございました。

この町の食文化の特徴は何かと言いますと、「アルチザンフード」という取り組みがございます。「アルチザン」というのは職人ということになりますが、フランスやイタリアにはたくさんの職人がいます。シェフもこの場合には職人と呼ばれています。マエストロと呼ばれることもありますが、職人の親方がマエストロですね。

エステルスンドの取り組みがおもしろいのは、立派なレストランがたくさんあるというよりは、むしろまちの中に、そのまちならではの食材、作物、これを活用した職人的な手作りの料理、そういったものが非常にたくさんあるということです。そしてアルチザンフードとしてきちんと登録をして、自治体、それから州、国など公的な機関がこれを認証しています。アルチザンフードとして認証をしているというのが特徴で、私もさまざまな料理を食べることになりました。鹿肉のステーキも食べました。小さなまちだけでも、すばらしい食文化のまちがあります。

それから一方で、大変大きなまちもあります。中国は、都市の人口が1千万人というのが普通なのですが、四川料理の本場である成都があります。ここは人口 1600 万人という巨大都市です。5 万人の小都市もあれば 1600 万人の大都市もあるわけですね。おもしろいことにこの近くに国立のパンダセンター（成都ジャイアントパンダ繁殖研究基地）があって、赤ちゃんパンダから大きなパンダまでたくさんのパンダがおりました。

ここでは2014年にユネスコネットワークの総会があったので、出かけることにいたしました。ここにはいわゆる四川料理を代表する麻婆豆腐のような料理があり、とにかく舌がしびれる。そういう料理が次から次へと出てきます。印象的だったのは辛い料理のあとには、甘い料理が出てくることで、その後、もっと辛い料理が出てくるのです。

それから韓国に行きますと、「全州／チョンジュ」と言う都市が、ユネスコの食文化都市に入っ



ています。ここは金沢市と姉妹都市なのですね。それでやはり金沢市のような伝統的な町家があって、向こうでは「ハンオク」と言いますが、これを整備して職人が住み、中で工芸品などを展示しています。そしてまた、ここはビビンバ発祥の地だということもあって、食文化都市として認定をされるということになりました。

それから、私はイタリア料理が好きでよくイタリアに出かけるのですが、イタリアではパルマというまちが食文化都市として認定されました。イタリアでチーズの王様という、「パルミジャーノ・レッジャーノ」というチーズがあります。私もここでチーズ工場まで見学に行きました。朝4時ごろ起きて出かけたのですが、パルマという都市とレッジョ・エミリアという都市の間の地域、ここでできる牛乳からできたチーズで、しかも2年半くらい熟成させることによっておいしいものになるんです。これがイタリアを代表するチーズで、パルマはそういうものに代表されるような料理のまちであり、同時にここは、オペラのまちでもあります。

グルメとオペラのまちということでいうと、パルマのほぼ隣のまちなのですが、ボローニャというまちもユネスコの創造都市です。ただし、ここは食文化ではなく、音楽の分野の創造都市です。私は実は、ボローニャ大学に約1年留学をしておりましたので、ボローニャというまちを調べて『創造都市への挑戦』という本を書きましたところ、井上ひさしさんがおもしろいからということで、ご自分も行かれて、書かれたものが『ボローニャ紀行』でございます。

このボローニャは音楽都市として有名なのですが、まさにオペラとグルメのまちでした。オペラというのは、オペラハウスのオペラもそうですし、有名なオペラの作曲家のロッシーニはシェフでもあったので、ロッシーニ風ステーキというものもあります。

このボローニャの特徴は、なんとといってもヨーロッパ最古の大学があることで、学生が集まってくるので、学生たちを住ませるための下宿をたくさんつくって、そのために回廊ができました。ポルティコですね。このポルティコが今や、ユネスコの世界遺産として認定を受けているということになります。まちの中に多くの劇場がある都市です。もっと有名なのは、職人もオペラをしていることで、イタリアで「オペラ」というのは「創造的な仕事」のことを指します。

この「創造的な仕事」の例として、スーパーカーのランボルギーニやフェラーリもボローニャのまちでできているということになります。職人的なものづくりというものが、まちを覆いつくしているのです。ですから「オペラ」というものが、音楽も職人も、そしてまた協同組合もオペラでありまして、みんなと一緒にオペラをするという言葉が「co-opera」で、「co-operation」す

**ボローニャ ユネスコ音楽都市へ**

職人のオペラとオペラハウス  
ベルディ・ロッシーニが活躍  
ジャズ  
現代音楽グループ  
音楽博物館  
若者オーケストラの  
スタートアップ



元スーパーマーケットを練習場に

**皆と一緒にオペラする コー・オペラ  
社会協同組合Cooperativaの活躍**

CADIAIとは  
1974年に設立された  
イタリア「最初」のAタイプの社会的協同組合  
老人の家、保育所、医療センターなどを運営



なわち協同組合がまちの中に無数に展開しています。町自体が大きな協同組合のようになるというのが、ボローニャです。

それからもう一つクラフト&フォークアートという分野があります。「工芸と民俗芸能」で、この分野では、サンタフェというアメリカのまちが代表選手であります。ここも小さいまちで人口は5万人くらい。先ほどのボローニャは人口40万人くらいですが、サンタフェはまた小さく、ニューメキシコの砂漠の中にあるまちなものですから、都市との交流を大事にしています。それでクリエイティブ・ツーリズムという独特のツーリズムを考えだしました。世界中からツーリストに来てもらって、それで地元のアーティスト、あるいは工芸作家と交流してもらおう。あわよくばそこで買ってもらうというようなツーリズムで、これがうまくいくようになりました。

さて、日本の創造都市の話を中心にしたいと思います。日本の国内で創造都市というものに最初に取り組みだしたのは、金沢市です。私は1985年から2000年までの15年間、金沢大学で教えておりました。そこで創造都市についての研究を行って、金沢の中で創造都市を展開したいなと思いました。

2004年には横浜市が創造都市事業に乗り出しました。今日、シンポジウムのモデレーターをされます野田先生は、その当時、横浜市の創造都市推進課長でございまして、日本で最初に行政の中に創造都市推進課ができたのは、横浜市でございまして。以降、神戸、札幌等々さまざまな都市が、創造都市に乗り出し、そしてユネスコ創造都市として、神戸、名古屋、金沢などがどんどんと認定を受けるという流れになったわけでありませう。

こういう中で文化庁が、創造都市のネットワークをユネスコだけでなく、国内でもつくりましようということになりまして、創造都市ネットワーク日本の設立に至ったわけでありませう。2013年に横浜市において設立の総会をさせていただきました。現在のところ、ネットワークの加盟都市は121まで広がっておりまして、ご当地の大分県は、大分県もそうでありませうし、大分市、別府市、臼杵市、竹田市が「創造都市ネットワーク日本CCNJ」の加盟都市になっています。

私は金沢におりましたので、金沢の事例を少しご紹介したいと思います。金沢は伝統的街並みと職人工房、伝統芸能が盛んなまちでございませう。一言でいうと、「歴史都市」でありませうが、21世紀になりまして創造都市というところに大きく舵を切ります。それまでの金沢は伝統環境を保存しましよ、美しい街並みを守りましようということにかけては日本のリーダーでありませう。しかし、21世紀になりまして、やはり伝統とともに創造が大事ということで、経済同友会のリーダーである福光さん、そして当時の市長である山出さんと私どもが意見を交え

### 創造都市ネットワーク日本CCNJ 設立



2012年2月4日、文科省で金沢、横浜、神戸、浜松、新潟など32自治体200名が参加してアジェンダを採択  
内閣官房、文化庁、経産省、総務省からも参加者。

2013年1月13日、横浜においてCCNJが設立され、現在、116自治体・43団体で構成。

### 内発創造都市・金沢の挑戦

#### 歴史都市と創造都市：金沢

- 伝統的街並みと職人工房・伝統芸能
- 内発的発展がもたらした金沢経済の特徴  
文化的生産の都市へ
- 文化の保存から創造へ  
市民芸術村の試み
- 人間的規模の歴史都市を「創造都市」に  
金沢創造都市会議



写真の引用：金沢市民芸術村のWEBサイト  
<http://www.artvillage.jp/index.htm>



ながら金沢創造都市会議を、2001年から開始いたしました。これが現在も20年以上続いているということになります。文化によるまちづくりというのは、山出元市長が書かれた本が大変有名であります。非常にたくさんの文化政策が金沢でとられてきましたが、なんといっても大きな転機になったのは、2004年にオープンした21世紀美術館です。これによって伝統のまちの中心に、最先端の現代アートが位置するということになりました。全くまちの雰囲気が変わってきたといっても過言ではございません。

そして2009年に、ユネスコのネットワークに加盟をいたしました。この加盟を記念いたしまして国際シンポジウムが開催され、先ほどのサンタフェから当時の副市長をお招きして、金沢でもクラフト・ツーリズムというもの、あるいはクリエイティブ・ツーリズムというものをやりましょうということになりました。そのシンポジウムの参加者が立ち上がりまして、NPOで金沢クリエイティブ・ツーリズムという団体をつくります。そして工芸作家や現代アーティストのアトリエなどをツーリストと一緒にまわって、交流する、場合によれば、そこで作品を買うというようなことになってきました。金沢市としても、金沢クラフトビジネス創造機構という支援機構をつくりまして、まちの中にクラフトショップをつくり、21世紀美術館では、伝統工芸だけではおもしろくないので、現代、あるいは未来工芸といった、「工芸未来派展」というものをやることになりました。そこで金沢美大の卒業生の中から3Dプリンターを使った現代工芸が出てくる、あるいは未来工芸といったものが生れています。

現在、金沢市では毎年、「KOGEI A Fair」が開かれ、さらに21世紀工芸祭などさまざまなイベントに発展しておりまして、最近では「東アジア文化都市事業」も成功をいたしました。その後、東アジア文化都市事業は、今年は大分県が取り組んでおりますが、2014年の横浜市を皮切りにしまして、主として創造都市ネットワークに加盟している都市が順番に国内で開催をして、中国、韓国の文化都市と交流を続けています。中国、韓国の開催都市もほとんどがユネスコのネットワークに加盟している都市といったところで、ネットワークはユネスコのレベル、東アジアレベル、それから日本国内というような重層的なものに発展しています。最近では、国立工芸館も金沢に移転をいたしました。



その中で、大都市や中規模都市だけではなくて、農村でも創造都市に取り組みたいということで長野県の本曾町の町長から相談され、創造農村運動というものが広がっています。本曾町や丹波篠山市、それからユネスコの創造都市に加盟いたしました鶴岡市などがそうですね。農村景観あるいは、農業を活かして、そしてそこから創造都市に行くというまちが増えております。

例えば鶴岡市では、食文化映画祭ということで、



映画と食文化を結び付けています。山形県ではもう一つ山形市が、映画の分野でユネスコ創造都市に入っておりまして、食と映画という結びつきが注目されています。

さらに、ごく最近、徳島県の神山町では、過疎地の中で ICT のオフィスが増えて、アーティストも増え、これからは過疎の中で創造的人材を育てようということで、神山まるごと工業専門学校が 2023 年 4 月にオープンするということが、いよいよ創造的人材づくりまで、過疎地が乗り出すという事例まで出てまいりました。

それから能登半島の珠洲市では、奥能登国際芸術祭を開催しながら SDGs 未来都市を目指そうと、まさに芸術と SDGs、こういったものも創造都市として展開しています。兵庫県の豊岡市は城崎温泉があるところですが、そこに平田オリザさんが移住されまして、国際演劇祭を始めるとともに、芸術文化観光専門職大学をつくられて、2 年前から開校しています。

このように日本の隅々で、創造都市・創造農村という取り組みが広がってまいりました。そこでの大きな特徴は何かというと、経済危機や地域の問題を乗り越える大胆な構想が、経済人、芸術家、文化団体、市民の協力の下で進んできて、従来のような狭い文化政策ではない、横断的な政策になってきている、そして全国的、国際的な経験交流が生み出されてきているということです。

最後になりますが、ご当地の臼杵市の発展に向けて 5 点ほど提言させていただきたいと思えます。まず第 1 に食文化を中心に創造的なまちづくりを市民とともに進め、ユネスコネットワークに貢献する。

2 番目が、地域固有の食文化を継承するとともに、新たなガストロノミーを創造し、農業や醸造業などを、創造産業に転換する。

第 3 に、食文化芸術祭などを発展させて、食文化と映画やクラフト、デザインなどと融合して、創造産業群を作り出し、持続的な地域発展を目指す。

第 4 に、若手料理人や食文化の担い手を養成し、また、食育を普及して持続的で健康な社会に向けて貢献する。

第 5 に、地球環境を保全し、飢餓と貧困のない、グローバル社会、SDGs 実現に向けて貢献する。

ということをご希望したいと思っております。どうもご清聴ありがとうございました。



## パネルディスカッション

### ◆コーディネーター

野田 邦弘氏



横浜市立大学大学院 都市社会文化研究科 客員教授

2004年まで横浜市職員として主に文化行政に携わる。2003年には横浜関内地区再生に向けた都市政策「クリエイティブシティ・ヨコハマ」の策定を担当。翌年新設された文化芸術都市創造事業本部創造都市推進課の初代担当課長に就任し、第2回横浜トリエンナーレ2005を準備した。2005年鳥取大学地域学部教授に就任、2021年4月より現職。文化経済学会（日本）理事（元理事長）。茅ヶ崎市文化生涯学習プラン推進委員長。『アートがひらく地域のこれから——クリエイティビティを生かす社会へ』（共著）、『文化政策の展開』『創造都市横浜の戦略』などを出版

### ◆パネリスト (50音順)

奥田 政行氏



アル・ケッチャーノ(山形県鶴岡市)オーナーシェフ

1969年山形県生まれ。2000年に鶴岡市に「アル・ケッチャーノ」をオープン。2004年山形県庄内支庁より、庄内の食材を全国に広める「食の都庄内」親善大使に任命。2016年第7回料理マスタースシルバー受賞。2014年鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門での認定に貢献。2015年『地方再生のレシピ』、2017年『食べもの時鑑』、2020年パスタの新しいゆで方『ゆで論』など著書多数。近年出版された2冊はグルマン世界料理本大賞のグランプリを受賞

小手川 強二氏



臼杵商工会議所 会頭、臼杵食文化創造都市推進協議会 副会長

フンドーキン醤油株式会社 代表取締役社長。  
1975年東京大学経済学部卒業後、日本開発銀行に入行。大蔵省出向を経て、1984年フンドーキン（株）入社、1986年代表取締役社長就任。2013年臼杵商工会議所会頭就任。2016年より、おおいた食品産業企業会会長。2021年2月に設立された「臼杵食文化創造都市推進協議会」の副会長を務める

多々良 麻子氏



「ひやくすた」実行委員、青果店「関青果」と居酒屋「関乃家」

1987年福岡市生まれ。2011年福岡市の企業で地域づくりに関わる中で、九州内の地域生産者や地域づくりに携わる人々とのネットワークを構築。2013年、福岡市から「うすきツーリズム活性化協議会」の事務局員として臼杵市に移住。2017年から有機農業を行っている農家などが立ち上げた「usuki farmer's market ひやくすた」の運営にも関わる。2児の子育ての傍ら、嫁ぎ先の八百屋「関青果」と夫の居酒屋「関乃家」を手伝いつつ、小売店が地域と共存しながら生き残る方法を模索中

## パネルディスカッション

### 「食文化創造都市臼杵の推進に向けて」



**野田** それではよろしくお願いたします。今、ご紹介いただいた野田です。

今日、朝、横浜を出てまいりましたが、土砂降りでした。結構風も吹いていました。それが大分空港に着いたら晴れていて、このシンポジウムが開催できてよかったです。

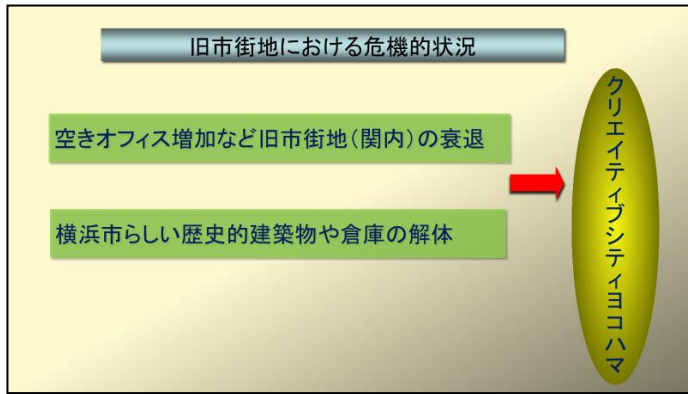
先ほどの佐々木先生のお話のように、創造都市という考え方はユネスコからも出てきたものです。食文化、メディアアート、音楽、映画、文学、デザイン、工芸と民衆芸術などの7つの分野があります。佐々木先生は世界の食文化都市とそのほかの分野のユネスコ認定都市を紹介されました。最後に臼杵市としてこんなことをやったらいいと、5つの提案をされていました。これをヒントにして、今日は地元から臼杵食文化創造都市推進協議会副会長の小手川さんと多々良麻子さん、それから一足早く食文化創造都市として認定された鶴岡市の奥田シェフにも来ていただいておりますので、“食文化創造都市”というところに焦点を当てて、パネルディスカッションを進めていきたいと考えています。

議論の出口としては、臼杵で「これいいかもね」「これ、やってみようかしら」「これやってみようよ」と、それぞれの方が自分のヒントをお持ち帰りいただければ、ありがたいと思っています。パネリストの皆さんには、幅広くこんなことを考えているよということをお話いただければと思います。

では、最初に、私から自己紹介を差し上げて、その後、それぞれのお話を伺います。

私は、横浜市に勤めていました。学校を出た後、横浜市の職員として主に文化の仕事をしていました。2005年から鳥取大学に移って、教育、研究をやってきました。去年の3月に退職いたしまして、横浜に戻り、横浜市立大学大学院の客員教授として現在に至っています。私も佐々木さんと一緒に創造都市の研究に取り組み、特に文化庁といろいろなことをやってきました。

横浜市では、文化事業を担当しました。いちいち説明はしませんが、文化施設の建設もやって

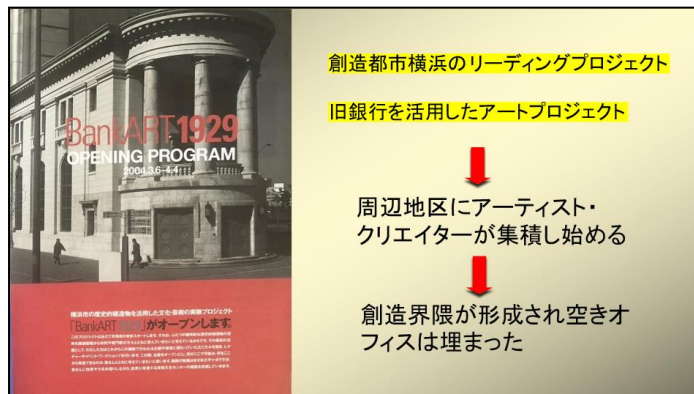


きました。一番印象に残っているのは最後に取り組んだ「創造都市横浜」の政策づくりです。「BankART」という事業が牽引してくれたので、この話を簡単に説明させてください。

横浜は開港後、桜木町と関内に外国人たちが上陸してきて、疎開地を作り歴史的な建造物などができて旧市街地が形成されました。ところがみなとみらいが

出来上がってくると、こちらの方に業務機能が移っていきました。そのため古いオフィス街である関内地区、旧市街地が衰退していきました。衰退というのは、空きオフィスが増えて、家賃が下がってきたということです。その結果、歴史的建築物や倉庫、そういうものがどんどん取り壊されていきました。

これは、危機的状況だということになって、「クリエイティブシティヨコハマ」という事業がスタートします。中身は何かというと、都心部、旧市街地にアーティストやクリエイター、要するにクリエイティブな人たち、ここにはシェフも含まれます、食文化も含む、広い意味でのクリエイティブな人たちに来てもらおうという事業です。そのためには、空いているスペース、空きオフィスや倉庫など、いろいろな歴史的建築物があるので、これらをコンバージョン、転用して、そこに創造人材を、あるいは創造産業を集積して、クラスターをつくり、そこを「創造界限」にしていきました。



具体的には馬車道駅周辺に焦点を絞りました。倉庫や銀行など歴史的建築物が空き物件になっていて、ここを使って“クリエイティブシティ”をつくりました。理屈だけいってもなかなか具体的に進みません。リーディングプロジェクトとして「BankART1929」というアートプロジェクトを2004年からスタートさせました。もともと銀行の建物だったと

ころで、アートをやるから“BankART”なのですね。そうすると、そこには技術的に能力をもった人が来るわけです。最初は行政が始めたことですが、ある段階から先は民間の独自の取り組みになって、どんどん空き物件がなくなっていきました。

空き物件を、スタジオやアトリエ、ギャラリーなどのアーティストやクリエイターの活動拠点として活用する「芸術不動産」が、今は、100カ所ほどあるのですが、関内駅周辺に空きオフィスはほとんどありません。現在、芸術不動産という手法が、旧市街地を離れてあちこちに飛び火をしています。



2004年 で横浜市をやめて、鳥取大学が新しい学部をつくる、地域学部をつくって、そこに文化政策論という講座を立てるので来ませんかという話をいただき公募を経て、鳥取に行くことになりました。横浜市は人口が378万人に対して、鳥取県は54万人。過密都市から、過疎地に行ったということになります。

鳥取市で廃病院を利用したアートプロジェクト「HOSPITALE PROJECT」をやりました。「クリエイティブ」が私の一番の教育テーマであり、さらに実践でもそれに取り組んでいます。私の自己紹介は以上です。

それでは、今日のメインになりますパネリストの方にお話をいただきます。最初に鶴岡市からおいでいただきました、奥田シェフからアル・ケッチャーノの活動、ガストロノミーツーリズムのご紹介をいただき、奥田シェフのお考えをお伺いしたいと思います。

**奥田** 臼杵市と同じ食文化都市の鶴岡からまいりました奥田政行と申します。鶴岡の食文化都市への歩みとその後の活かし方についてお話していきたいと思えます。

ユネスコから「食文化都市」に認定されたということはどういうことか、簡単に言うと、「絶滅しないようにする」ということなんですよ。

山形県鶴岡市、人口は10万人です。春夏秋冬、四季がはっきりしているのが山形県の特徴です。日本で一番四季がはっきりしている県だと言われています。かつて庄内は「陸の孤島」と呼ばれていた土地で、雪が降ると電車も飛行機も全部ストップします。明治維新のときに最後まで幕府側についたので、そのあと新政府になってからいじめられたところ。加藤清正の息子の忠弘も幕府から流されて、ここで加藤家は終焉しているようなところですよ。

いずれにしても、新幹線の終着駅は、新潟、新庄、秋田と庄内を囲むようにして終わっています。ということは何がわかるかというと、発展していないので自然が豊富で、生態系がまだあることが想像できます。ということは、食材というのは、水と塩以外すべてのものが地球上の生き物なのです。ですから庄内は生き物、すなわち食材の種類が多く、食材の宝庫かなと思ったのが24歳くらいのときです。

高校卒業後に上京しました。鶴岡駅は、高校時代には人がたくさんいたのですけれども、鶴岡駅にめっきり人がいなくなってしまう、次の内閣総理大臣かと言われていた加藤紘一も加藤の乱で総理大臣になれませんでした。自殺率の多いまちといわれ、1年間に、10万人に対して34人自殺しています。全国7位です。夢も希望もない、そんなまちになっていました。



## その7年後の数え年25歳の12月1日、 この風景に誓った

When I was 25 years old on December 1st, I swore that



## この街を**食**で元気にする！

I will definitely cheer up this city by my cooking!

ようなそんなまちにしよう、そうしたら世界中の人がいっぱい来るかもしれませんよということを書いたのです。

では食の都をつくるためにはどうしたらいいか。漬物になる食材はたくさんあります。でも漬物というのは売れないのです。なぜかという、今の時代はスーパーがあって、冬でもちょっと車を走らせれば、新鮮な野菜が手に入るの、冬の間の保存食という昔の時代の漬物の一つの使命は終わってしまっているのです。その使命が終わったところに、新しい使命を植えるには、漬物用につくられた野菜たちを現在の生活様式に合わせていくということをしなくてははいけません。そのために昔野菜を、現在の生活様式に合わせていくという料理講習会をたくさんやっています。

三世帯住宅では、孫にいろいろなものを食べさせるのはおばあちゃんたちなので、鶴岡は食の都になれるよと、お孫さんたちに食べさせていただく料理教室を物語りつきで開催しました。魚屋さんといっしょに土曜日に魚の料理教室をやって、それと同じ材料をそのまま持って帰ってもらっています。そうすると、次の日曜に参加していたおばあちゃんがうちで、教室と同じ魚料理をつくるということもやりました。

田舎のレストランというのは、公民館の役割を果たしているところでもあります。東京の場合はデートなどで使われますが、田舎のレストランはいろいろな職業のいろいろな人たち、老若男女が集まるようになります。大学の先生が、外内島のキュウリという昔のキュウリはどうのこうのという話を、今、絶滅しそうですと言って、市長にワインを飲ませて、そこで「予算をつけてくださいよ、市長」というと、ワインを飲むと未来の話しかしなくなりますから、ここで予算がつかしました。ワインは上を向いて飲むから未来の話になります。それで予算が決まって、この教授の学校に外内キュウリの種を植えることができました。いろいろな人が来るレストランというのは、いろいろな情報が入るので、それらをつなげて絵がかけます。

例えば「標高何メートルにいる牛は、いい牛である。なぜかという、標高 1000m を超えると蚊がいなくなるからと植生が変わるから」ということを

そのまちを食べ物で元気にしようと思って、25歳の12月1日に帰ってきました。25歳でなぜ帰ってきたかという、食でまちを元気にするには、たぶん20年くらいかかるなと思って、25歳の12月1日に帰ってきました。

食の都を目指すということで、鶴岡タイムスに「食の都庄内」という文章を書きました。なぜここが食の都になれるのか、「食の都庄内」にして多くの人に来るようなまちにしよう、グラビアに載る



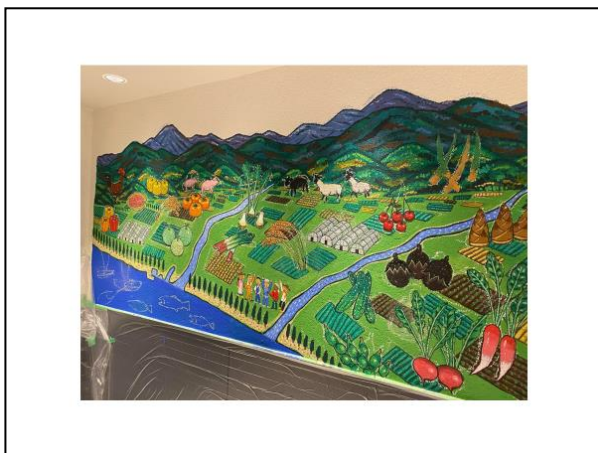
いろいろな土地の人が言ってきます。それを絵に描くと、広い世界の人々が聞けるようになってきます。

最近、山形県無登録農薬問題という大問題が起きてしまいました。無登録の農薬を使った山形県の作物が廃棄処分になって、自殺した生産者も出て、山形県の食材が全く売れなくなってしまったのです。先日の宮崎県の口蹄疫問題と同じくらい、トップニュースが毎日それだったのです。何とかしなければいけないと思ったときに、今やっている食の都庄内という活動をやっていて、一つひとつ食に関するもの、生態系や産直、文化財や国立公園など、これらを自分がやることと行政がやるべきこと、いろいろな企業にやっていただくことを書いて、このままでは山形県の生産者が立ち行かなくなると、行政に持って行ったのです。そしたら行政の方から「食の都庄内親善大使」というのをいただきました。

実はこのとき、うちは大借金だらけでした。親父が経営していたドライブインがつぶれて1億3000万円という借金をもって、レストランを開店したのです。だから食器は100円ショップの食器です。なので、市役所から「食の都親善大使」をいただいたということは、行政の方から「食の都庄内」という錦の御旗、明治維新で言うと、天皇家の御旗を出していただいたわけです。

ではなぜ庄内に人が来ないのか。ヨーロッパというとイタリアやフランスといったイメージがあるように、街に色や物語が付いているところが多いですね。だからみんなイタリアに行きたがる、さらにいろいろな小さいまちに行っています。自分の住んでいる街に色を付けることをしよう、これを鶴岡にしていこうと考えました。

日本は空襲とかいろいろあって全部セメント色のまちになってしまい、イタリアのようにまちごとの色がない。全部灰色の街になっています。ということは、自分のまちにいろいろな物語をつくっていくことによって、街に色が付いてくるはずですが、色がある、物語がある街にしていこう、ということでやったのが、鶴岡の各地域で獲れる作物の絵です。この絵は結局ユネスコの提出書類の一つになりました。



自分の住む地域の歴史と地理と気候と水を知ることが大事なことです。庄内には、食べられる魚介類が138種類あって、3つの種類の海がある。淡水の生き物たちは40種類、植物は天然ものの野菜やフルーツを、雪に弱い作物以外すべて生産しています。日本一と言われるくらいはっきりした四季が全部ある。気候も4つの気候があって、標高も海拔0mから氷河を抱く2000mを超える山々まであって、住宅地としては中央アジアに最も近い気候にあります。

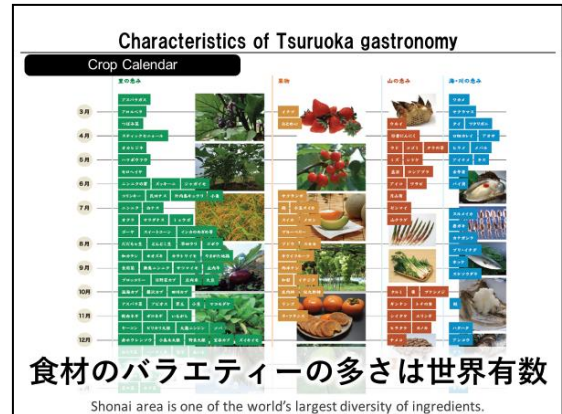
昔の野菜、現在の野菜、新しいおいしいお米があるのですが、そういう過去現在未来のものをつくっています。農業が盛んなところは畜産も盛んで、牛・豚、鶏だけでなく、ウサギやヤギ、ヒツジ、鴨などの畜産が行われています。

庄内にはどんな料理があるかという、出羽三山の歴史を辿っていけば、商家が食べていた料理、農家が食べていた料理、武士が食べていた料理と全部食べている種類が違ってくるのがわかります。農業をやっている人は、農作物を食べているし、漁業をやっている人は、魚ばかり食べてい



る。みんなが自分たちのつくったものを食べていて、食習慣の集合体であることがわかりました。それを、ユネスコの申請を機に、文化という自分なりの、文字になっていないものを文にすると文化になるという単純な考えで、全部文章化していった一つの集合体になったときに食文化になる。それをまとめていきました。

殿様の料理がありますし、江戸時代から残っている田んぼの横でつくられてきた野菜、新しい品種を作る水田文化、これだけたくさんの職業があるから、多くの料理が食べられて残っていて、北前船から交流が生れ、料亭文化もあるよ、それらが多く郷土料理として残ってきました。食材のバラエティーも世界有数、本当は世界一なのです。ただ、世界一というと、敵ができてしまうので、世界有数と言っています（笑）。



JR 東日本の方々と地産地消を超えて、適地適作マップをつくって、食の親善大使として新聞に名前が出ると、借金取りがやってきます。「情熱大陸」(MBS 毎日放送)に出たときも、売り上げも倍に増えましたけれど、謝金取りもやってきました。外に私が出てくるのを待っているのです。

庄内の食材は元がいいから、テレビなどで紹介されると、あっという間に人気食材になります。このときやったのは、生産者の収入を 400 万円にするということです。400 万円は大卒の初任給より多いです。山形県は所得のランクが、全国的に低く、47 都道府県のうち 37 位なので、400 万円の収入をつくれれば人につかわれて安い給料をもらうより家の跡を継ぐ。私のお店でお付き合いしている生産者は全部後継者がつきました。そういうことをやっているうちに、庄内地域が「食の都」と呼ばれるようになり、ただの食の都庄内ではなくて、僕の写真が駅に立てられてビックリ！高速バスの後ろにあってビックリ！そして、庄内空港が「おいしい庄内空港」に名前が変わっていきました。

「奥田シェフと行く『食のミステリーツアー』」、これは現地集合、現地解散のツアーで、58,800 円で実施されました。庄内は「ここには昔からおいしい時間が流れていた」と言われてきたので、自分で物語をつくって、食という発想からすべての庄内にあるものを旅をしてつなげていきました。

善寶寺（ぜんぼうじ）にある、日本で唯一の魚の供養塔の五重塔に行き、皆さんに「今までおさかなにお世話になっているので、手を合わせましょう」と提案すると、日本人は手を合わせる



のが大好きなので、急に、この観光ツアーが靈験あらたかになります。そういうツアーになって、在来野菜を扱う漬物屋さんに行くと、ここに昔からの野菜があるのは、漬物さんがあったからですよという話をします。昔、ここ、大山というところは天領で、幕府が押さえていた土地です。酒造りを行っていて、酒粕があったのでこういう漬物さんがいます。そして白山には、世界一の枝豆と言われるだちや豆の石碑がありますが、地元の人は誰も来ま

せん。

こちらの湯尻川は、湯田川温泉の廃湯が流れるために、夏でも朝もやがかかっています。このもやが植物に適度な湿度を与え、おいしいだだちゃ豆ができる。だだちゃ豆の畑はこの湯尻川の両岸ですというと、野菜ソムリエの皆さんが写真を撮っていきます。これで観光地になってしまうのです。そして山に行きます。ここの目の前に見えているわだちも全部食べられる野菜ですよ、山菜ですよ、この山菜の種を持って帰って植えると、山菜から名前が野菜に変わります。

さらに現代野菜の農家に行きます。僕はバスガイドをします。「皆様右手に見えるのは、左手です」。笑わせるにも細心の注意をはらいます。笑ってくれるとそこから付き合いが始まります。518種の自家採取の在来作物を栽培しているオーガニック畑に行きます。牧場にも行きます。

その後に水族館に行きます。ギネスブックでクラゲの数世界一になった加茂水族館ですが、クラゲではなく地魚の目利きをします。「なんで小さい魚は、銀色か知っていますか？銀色は、保護色になって、敵から食べられないためですよ」「鯛は尾びれが上の方にあると、ワンキックで下の方まで潜っていける。縄張り争いに勝ちえさをより多くとるために、そういう形をしています」というような話をします。

その後、学校給食発祥の地に行きます。産直にも行って、「はい皆さん、こちらの産直は、日本一楽しい産直ですよ。天然きのこや山菜がなんでもあります。料理人の方名刺交換してください」と言って、ここから実は、京都の三ツ星や、二ツ星、東京の二ツ星レストランなどのシェフたちが名刺交換をします。最後は、農業信仰の山、羽黒山の五重塔に登って手を合わせて終わります。五重塔で始まって、五重塔で終わる。そして、その日に見た食材を使ってフルコースをつくりまします。参加した料理人の人たちも「アル・ケッチャーノ前」というバス停で写真を撮っていきます。そのとき、行政の方と生産者には、ただでごちそうします。行政の方はお小遣いが大体3万円、お店で1万5000円使うとそれから来なくなってしまうので、ただにしてあげる。その分を東京から来た人たちが案内代ということで支払ってくれます。決して賄賂ではないのです。生産者の方にも来てもらって、なにかわからないことがあると、生産者に教えてもらっています。すると、シェフたちがファンになって、そこの農園で庄内の作物をたくさん買ってくれるようになります。

私たちが日々当たり前と感じている生活が、ものすごく貴重で魅力的だと捉えられる時代になりました。農作業の現場に見学に行くと、自分の勉強になる。自分の事業の参考になる観光は、観光客がたくさん来ます。



レストランで藤沢カブを主役にした看板料理を開発してその畑を見て、この料理を食べましょうというバスの観光ツアーがありますが、この料理が有名になってJRのポスターになってしまいました。そうすると、藤沢カブのテレビ番組ができて、この料理を説明すると、絵本になって、映画になって、世界で上映されました。

そうすると、この映画を見た人が、たくさんやってきます。実は、庄内は昔の野菜の宝庫だということで観光客が来たりす

るようになって、奥田シェフに案内してもらった食の旅というパンフレットができて、おいしい庄内空港と空港の名前が変わって、鶴岡市が世界の創造都市ネットワークに登録しようということになる。奇しくも駅前で誓った20年後の12月1日に、鶴岡はユネスコの創造都市に認定されました。ちょうど20年後です。20年前に誓った日のちょうど20年後にこういことになりました。

多分、「あーユネスコとれてよかった！」となりますが、ここまでは、皆さんと同じような過程なのですが、これをどうやって活用していくかが、次にやる事です。

イタリア食科学大学の人たちが、食べ物の勉強に一月間合宿にきてくれることになりました。ユネスコをとったから、世界の人たちが合宿をするようになり、このとき使っている教科書は、僕が書いた『地方再生のレシピ—食から始まる日本の豊かさ再発見』という本です。これは自然の中からすべての食材が生きてくる料理の作り方というようなことが書かれている。こういうことを聞いていると、こんなにいいことがあるのだと思われると思います。この後本を書くと、世界一になっちゃう。この本に書いてあるのはこういうことです。生態系でどういうところに、おいしい野菜ができるか、どういう雑草があるところにおいしい畑ができて、どういうところにどういう野菜ができるかを細かくきっちり書いています。このページには、おいしい魚の、漁との関係性が全部書いてあります。山と海との関係はこういうふうになっているよ、湧き水はこういうふうに流れるよ、底にいるカレイはこういう所においしいものがあるか書いてある、その岩には何色の海藻が生えているかもわかります。田舎では素材によっては、知りたい情報は少ないですが、都会の人には知りたい情報が満載なんです。都会の人が知りたい情報を出すと、田舎ではふ〜んで終わりますが、都会ではお金に変わります。もらったお金をどうやって地元へ分配するかということを考えます。そういったみんなの知らない情報が入っていると、ベストセラーになるのです。

お金がないときに、僕は野菜やハーブを買いに山に行き、野草を採っていたのです。これが世界のミシュランシェフたちにとっては、ワイルド・ガストロノミーという最新情報なのです。なので、こういう取り組みをすると、世界から人がやってくるのです。まるい葉っぱはほぼ毒草じゃないことが多い、とがっている葉っぱは食べない方がいいよ、川の近くの湿度があるところの、日陰の野草は大体苦くないよ。そういう自分たちが自分の生活をしているところで役に立つような情報を載せると教科書がわりになって、とうとうミシュランのシェフたちが、来てくれるようになりました。そうなるとう地元の人たちの考え方が変わるので。鶴岡市がユネスコを取ったおかげで、インバウンドが3倍、5倍と増えました。外からのお客様は私の店だけでなく地域にお金を落としてくれます。そうすると、「海里」というお食事列車、食事を摂りながら新潟まで帰るという特急をJRが走らせてくれることになりました。僕は、高級リゾート列車「四季島」で朝食をやっているので「無理ですよ、これ以上は」と言って断ったのですが、JRの人に、「この列車は誰のためにつくったと思っているの、奥田さん、あなたのためにつくったんですよ」と言われて引き受けたのですけれど、後で考えると、あれは殺し文句だったなということがわかるわけです（笑）。



そしてとうとう観光庁が動き出して、「インバウンド対応ガイドブック」のトップページが鶴岡になりました。そうするとどうなるかということ、世界の旅行、日本に来たら行くべきまちの第7位に鶴岡になるわけです。行きなさいということになるのです。山形県の観光客数で鶴岡は第4位から1位になりました。ユネスコ食文化都市に2014年に認定されてから、外から人が入って陰湿なまちが明るいまちに変わってきました。

明るいまちに変わっていく。それでどうなったかというと、『田舎暮らしの本』で「住みたい田舎」ベストランキングが発表され、鶴岡は東北で「総合ランキング」「若者が住みたい田舎」「子育て世代が住みたい田舎」の三冠王になりました。人口が減らないまちになってきました。

総合ランキング	若者が住みたい田舎	子育て世代が住みたい田舎	シニア世代が住みたい田舎
1位 鶴岡	1位 鶴岡	1位 鶴岡	3位 鶴岡

これは今年（2022年）7月に移転したアル・ケッチャーノの新しい店です。僕がコロナで「観光業がすごく元気がなくなったので、このまちの観光客を200万人増やします、食で」と言ったら、山形新聞にも、日経新聞にも出ちゃうんです。「200万人増やします」の言い出しっぺになってしまいました。みんなと一緒に、この店を拠点に食の観光に力を入れていきます。



今の不況は、料理人という職業がどこまで続くか、維持することができるか、飲食業のみんながさまよっているの、飲食業界の未来を想定して、誰かが改革していかなければいけない。飲食業だけがつらいのではなく、たくさんのいろいろな職業の人たちも、それぞれ職業ごとに宿命というものを持っている。その宿命がある中で社会が形成されているので、みんながよりきらびやかに素敵になれるように、みんなで一緒にやっ払いこうということを言っています。

新しい日本を白杵の皆さんと一緒に作っていきましょう。以上です。

**野田** ありがとうございます。夢のような物語でした。この裏には、奥田さんたちの本当に言うに言われない苦勞があったのだらうなと思います。その辺は後でお伺いしようと思います。

では、今度は引き続き、小手川会頭にマイクを渡したいと思います。私の方から、いくつかの質問をして進めますので、どんどん逸脱して結構ですからお話してください。

まず、今更かもしれませんけれども、自己紹介からお願いします。

**小手川** 今日のパネリストの小手川です。白杵の食文化創造都市推進協議会副会長と、白杵商工会議所会頭を務めています。これは公務で本業はフンドーキン醤油株式会社という、味噌、醤油、醸造業の代表を、かれこれ37、8年続けています。

**野田** もともとフンドーキン醤油の仕事をされているということ踏まえて、この白杵市がなぜ

食文化都市としてユネスコに申請しようということになっていったのか。それは会頭の立場からどういうふうに見えるか、その経緯や狙いをお話いただけますか？

**小手川** 先ほどの奥田シェフの素晴らしいお話の後では、大変話しづらいのですが、昨年11月7日に食文化創造都市に認定されました。はっきりいって昨年は、まだユネスコの食文化創造都市の認定があるかどうかもはっきりしないし、あってもなかなか認定は難しいのではないかと前評判でした。これが逆で、コロナで提案するところが少なく、少数の中で選ばれるということで、ある意味運よく選ばれたということのようです。

では、そもそもなんで臼杵が立候補しようと思ったかというところ、臼杵は、外部の人が来られると「いいまちだ、いいまちだ」と言われます。でも、中に住んでいる人から見ると、なんか湿っぽい、あんまり将来性ない、人口も減って

いくし、若い人も減っていくしというようなところで、そこにギャップが起きているんですね。だったら、外部の人が言うように臼杵がいいまちだということをもう一回知るために、外部の評価をもらっていきたい、そのときに食文化創造都市というのは、臼杵にうってつけなのではないかと、もうこれは食文化創造都市を目指すしかないということになりました。臼杵では「ほんまもん野菜」という有機農業に力をいれた野菜づくりを一生懸命やっているということと、昔から醸造業が盛んで、古くは、1600年ごろから醸造業が始まり、醸造文化というものが染みついているのではないかと思います。

臼杵は元々、江戸時代に稲葉藩一藩が国替えすることなく続いていて、そこには稲葉藩の伝統料理というものもあるし、あるいは地元の町人の文化の中の郷土料理もある。それに加えて近年、豊富な食材、特に魚を活かした料理というものが、特に臼杵以外の県内、県外、あるいは東京から非常に評価をいただいています。これは本当にみなさんが臼杵はよくばりとおっしゃることなのですが、そういうことを再認識するきっかけになるのではないかとということで、食文化都市を申請した次第であります。

**野田** まさに創造都市のストーリーに沿った形で取り組んだのだと思いました。つまり地元の若い人たちが、地元にもっと魅力を感じるにはどうしたらいいかということ考えた。その結果として、発酵や醸造など、そういう土地に根付いている食文化に注目したことがユニークだなと思いました。

例えば、小手川さんのお話では、発酵や醸造は時間をかけて違う物質が生れてくるわけですが、融合が起こるわけで、まさに混ぜるといって、物理的なことではなくて、僕はこの企画を読ませていただいて、醸造というところに注目されたということは、コミュニケーションの上で、そういった食文化が一つの売りになるというか、伝統としてあったのだなということを感じました。その辺から、発酵・醸造について、もう少しお話いただけますか？



**小手川** 臼杵には酒造メーカーが4社、味噌・醤油メーカーが3社あります。これは、日本のどこでもあったわけです。いわゆる日本の和の食にとって、日本中、北は北海道から南は沖縄までそれぞれでつくってきた根本だと思います。奥田さんはイタリアンですが、日本では、日本のスーパーマーケットが、一番難しいのが和惣菜だと言います。洋惣菜、例えばポテトサラダは北海道から沖縄まで味が一緒です。まずはそれを出してお客さんからクレームが来ることはないのです。ところが、和惣菜、きんぴらごぼうをスーパーがこれがいいと思って出すと、お客さんの3割ぐらいからこれは口に合わないというクレームがくる。和の食では、日本人は非常に口が肥えていて、これが非常に大事な文化だと思っています。

食文化といってもピンとこないかと思えます。例えば鍋だとしますね。鍋をどうやって食べるか、そのままちりで食べるか、あるいはそこにいろいろな味付けをして食べるか、皆さんはどちらでもいいのではないかなと思うでしょうけれど、はっきりいってこれで日本が二つに分かれるのです。南は“ちり”で、北は味付きなのです。

多分、奥田さんの地元の山形県などでは、鍋に味が付いていると思います。我々の商売では、例えばミツカンのポン酢ですね、あれは大阪で売れる量に対して、東京で売れる量は半分なのです。要するに大阪はちりで、具にポン酢をつけて食べますが、東京は味付きで、そのまま食べます。東北文化です。そのくらい日本では、食文化が地域によって違います。

臼杵の料理は、日本中の人が食べているものと同じではないのです。それが我々醸造業をやっている人間はよくわかっていて、醸造はまさに味のふるさと、北は北海道から南は沖縄まで、醤油の味が違います。それどころか、臼杵と大分の町でも違います。この狭い地域で違うのです。

先ほどのきんぴらごぼうの味ですが、きんぴらごぼうはごぼうの切り方から醤油の味付けからゴマを入れるか入れないか、あるいは唐辛子を入れるか入れないかなど、距離にして10キロほどしか離れていないところでも違うのです。日本というのは、そのくらい和の食文化が豊かなので、それをぜひ臼杵の方にも知っていただきたいなと思っています。

**奥田** 実はお品書きと献立は違うんですよ。お品書きは、きんぴらごぼうや肉じゃがなどその名前できまっている料理。献立は献を立てるものなので酒をひきたてる料理です。きんぴらごぼうは、醤油が変わると、食べている人にはわかってしまいます。スーパーのきんぴらごぼうが、醤油が変わったとたんわかってしまいます。醤油が変わると、おいしくなくなる。だから、地元の醤油って、みんなの口の中で小さい頃から覚えられているふるさとの味覚なのです。

**野田** 本当に奥深い話になってきましたね。今、ポテトフライと和惣菜の話がありました。文化文明が発達して以降、いろいろわかるようになってきて、人間の味覚についてもいろいろなことがわかってきました。産業革命以降、大量生産になりましたよね。食べ物さえ、工業化したのです。だから、全国、あるいは全人類同じものを食べる方が、資本主義にとってはやりやすいし、マクドナルドなどがそうですね。どこにいても基本的には同じ味なのです。そういうことではいかんだろうというので、ユネスコが立ち上がるのですね。ユネスコの創造都市のお題目は、その都市が持っている独自の文化、ほかにはないものを大事にしよう、経済的にも発展しようという考え方ですね。

実はその前があるのです。創造都市ネットワークの前は、「世界遺産」です。全世界で2000カ

所くらい決まっています。出尽くした感がある。その後継となるのが、創造都市ネットワークなのですが、もう一つの伏流としては、文化多様性条約というものがあります。文化はさまざまに違うものが存在しているのが、一番豊かな状態なのです。単一化させてはいかんよというのが、考え方。それを具体的に進めるのが創造都市ネットワークです。ですから7つの分野に分けて、音楽だ、映画だ、食文化だといって手を挙げさせる。都市が手を挙げる。世界遺産の場合は、都市ではなく対象の地域が手を挙げるのだけれど、創造都市は自治体の政策を含め、自治体の伝統や文化まで含めて手を挙げるのですね。だからやり方とすれば、必死になって自分のところの特性を研究して、それを見つけ出さなければいけない。だから皆さんでやりませんかということになる。

アメリカは、戦争が終わった後、日本にアメリカの食文化を普及させ、小麦粉を輸入させるため、全国にキッチンカーを走らせ、パン食を普及した。学校給食も大切になっていくのですね。それで、日本人の伝統的な嗜好を変えるということになった。日本人にお米の文化をやめさせて、パン食にするということはそういうことなのです。それはいかんということで、イタリアからスローフード運動が出てきた。多様な文化を大事にしようというのが、大きな流れとして21世紀から始まっていて、そういう流れと自治体の取組みをつなげていただけるといいのかなと思いました。

小手川さんにお聞きしたいのですが、観光客が来るためには、臼杵の取り組みとしてどういうところに注力していったらいいと思われませんか。

**小手川** 臼杵でもいろいろご商売されている方がいらっしゃいますが、あまり観光客に来てほしくないと思っていられる方も結構いらっしゃいまして、非常に難しい言い方なのですが、適度に来てほしいと。地理的な問題もあるのですが、ここ10年で、何が起こったかという、インバウンドの人がどんどん日本に来て、地方も潤いました。今、日本は円安で海外の人がこれからたくさん来ます。非常に安いと。東京で寿司屋に行って、1人50,000円取られても、ドル立てなら安いということになります。それで金沢に行って寿司を食べると、それが30,000円だと、こんな安いところはない、さらに福岡に行くと25,000円だと。どうなったかという、ここ何年かで起こったことは、東京で30,000円の寿司が福岡で15,000円だったんですよ。今は、福岡の寿司が25,000円、金沢の寿司が30,000円、東京の寿司が50,000円近くになっている。それが本当に幸せなことかどうかわからない。商売している人はいいですよ、収入が増えるから。でも我々からすると、もう地元で寿司が食べられなくなったなということになります。それに、海産物がおいしくなくなったと思っています。

**奥田** うちの店では鶴岡市民は半額にしています。鶴岡市民が連れてきた人も半額。インターネットはある程度インバウンドを狙っているから、シェフズテーブル、そこは3万円からにしています。でも地元の方は半額。また、市民半額デーというのをやると、タクシーの運ちゃんがきてくれます。空港からタクシーに乗ってくる間に、うちの店のプロパガンダをしてくれるのです。奥田っていう人はねと。それだけ聞いて刷り込みされているから、お客さまもおいしいって感じちゃう。

**小手川** 奥田さんのお店は半額だそうです。臼杵もそうになってほしいなと思っているのですが、そのためには何をしなければいけないかという、やはり我々、食に携わる人間が、まず自分たちの力量をもっと上げなければいけないし、地元の人たちとの交流をしなければいけないというのは当然です。今回の食文化創造都市の活動を、世界の人との交流とすると、当然、世界を知ることとは、自分たちがこうしなければいけない、さらに自分たちのレベルを上げなければいけないわけですが、それをどうやったらできるかということがわかってくるのではないかと思います。まだまだ始まったばかりで、方向性が見えてきてはいませんが、そういうことに力を入れていかなければいけないと思っています。

**野田** はい。ありがとうございます。それでは多々良さんから、自己紹介と「ひやくすた」の説明をお願いします。

**多々良** 私は9年前に福岡から臼杵に来て、今ではすっかりなじませていただいています。嫁ぎ先の義理の母が50年以上営んでいる八百屋と、その隣で主人が居酒屋をやっているの、そのお手伝いをしながら、メインは、1歳と3歳という小さな子供の子育てに追われるような日々を過ごしています。

そんな中で、「ひやくすた」のお手伝いをさせていただいたり、食に関して勉強する機会をつくったりという日々を送っております。



「ひやくすた」の紹介をということなのですが、今日、会場に「ひやくすた」の実行委員長の山崎さんに来ていただいています。山崎さんたちのような県外から移住してこられて、農業をされている方たちが、今、たくさんいらっしゃって、若い方も多いのですが、やはり自分たちの手で野菜を育てて消費者に届けたい、顔を見る関係性で売りたいという思いがとても強くて、野菜をつくっているときに、食べてくれる方の顔を思い浮かべたり、食べる方もこの野菜はあの人がねというような関係性をつくったりしていきたいと思っています。臼杵は有機農業をされている農家さんが多いので、横のつながりもつくっていききたいということから、「ひやくすた」は生れてきました。

今、月1回第一日曜日の朝、夏時間は7時で、今は8時という早い時間から、臼杵石仏公園で、産直ものの朝市を開催させていただいています。やはり「ほんまもん農産物」といえば、皆さんご存じだと思うのですが、なかなか臼杵で売ることがなかったり、手に取るきっかけがなかったり、臼杵に買いに行きたいけれども、どこに買いに行ったらいいのかわからないという声が多かったんですね。なので、そういったことも含めて、臼杵にわざわざ足を運んで買いに来てほしい、そして買った後、臼杵の街中にも出てほしいということで、2017年10月から初めてもう5年になります。今、リピーターさんがとても多くて、臼杵市内の方はもちろん、大分市から来られたり、遠い方は中津市から毎月来られたり、本当にたくさんの方に支えられているイベントを、私もお手伝いさせていただいているところです。

**野田** ありがとうございます。子育てが中心になるかと思いますが、「ひやくすた」の活動



や居酒屋の経営にも関わっていらっしゃる。これらはそれぞれ食に関連していますね。これらが多々良さんの中でどういうふうにつながっているのか、また、補っていただけるのかお話をいただけますか。

**多々良** 私は観光関係の仕事もしていたことがあるので、市内でイベントを続ける仕事をやりたいかったということで始めたのですが、そこで有機農家さんとも知り合いになり、その後、たまたま嫁いだのが八百屋さんだったので、これはもう、うちの八百屋で有機野菜を置くしかないかと、母に置かせていただいています。主人もいろいろなところから仕入れてきた野菜をメインで使っていたのですが、私と結婚してからは臼杵の農産物を使った料理などを作ってくれたり、ニーズがあればお弁当をつくってくれたりしているのですが、今まで個人的にやってきたことが、すべてつながってようやくスタート地点に立てたかなというところですね。

いろいろな発信の仕方が、私の中で持っていたということがすごく強いのと、やはり「ひゃくすた」にしても、私は裏方の仕事で、山崎さんたちのような生産者が居てこそ成り立つものなのですが、八百屋、居酒屋にしても臼杵に足がついた場所ができたということが、すごく大きくて、そこもこれから発信拠点になれるかなと感じております。



日本ファッション協会 撮影

**野田** 居酒屋の場合はこの2年半というのは、コロナでお客さんが減ってしまったのでは？

**多々良** お客さんは確かに減ったのですが、臼杵のすごいところは本当に地元の方が、地元の商売を支えているんですよね。オードブルとかテイクアウトの需要が高くて、逆に忙しくなったのです。それまでは居酒屋なのでお酒を飲みに来る場所だったので、コロナになって飲み会がなくなって、家族の方から外に出ると言われて、外に出なくなったのですが、その分、おうちで食べたいという方がたくさんいて、臼杵市役所が後押ししてくれたこともあるのですが、かえって忙しくなりましたね。臼杵の町は本当にすごいまちだなとその当時は感じました。

**野田** そういう中で臼杵市が食文化創造都市として、いろいろな展開や可能性が考えられると思うのですが、多々良さんのお立場から考えたとき、こういうふうに進展してもらったらおもしろいよね、いいよねということがおありになったらお話してください。

**多々良** 私自身は、皆さんが言われているように、食文化創造都市に認定されたことはスタート地点だと思っていて、本当にこれからだと思っています。その中で、特に臼杵の特性を考えると、派手なことをするのではなく、地道に大事なことを一つ一つ積み上げていくのが臼杵のまちにあ

っていると思います。日常の中で考えていることや、私自身の家でも、例えば伝統食を食べているわけではなくて、日々地元の食材を使ってお料理をしているので、そういうことを一つ一つ大事にしながら、市民の日常に浸透していくような取り組みができるといいなと思っています。

**野田** 具体的にはどんなことですか？

**多々良** この10月から日本スローフード協会の方たちとスローフードアカデミーを開催するのですが、今、私が子育てに関わっていることもあって、やはり子どもたちの食をもう一度考えていけるまちになればいいと思っています。

うちの子どもを見ていると、おいしいキュウリは食べるのですが、ちょっと日が経っていると食べなかつたりします。子どもの舌と食に対する感性をしっかりと育てていきたいと思うので、例えば今、臼杵にある子ども園、保育園の関係者の方たちと接する機会が多いので、保育園の給食の中で、もっと地元のものを使っていただくなど、本当に子どもたちのことを思った給食を提供してもらえるようなきっかけづくりができればいいと個人的には思っています。

あとは、母の八百屋や主人の居酒屋も、まだまだほんまもんキャベツを買いに来られたお客さんがいても、私が不在の時には説明しなかつたりするので、何か掲示するものをつくったり、うちの中にきっかけを投げ込んでいけるようになればと思っています。

**野田** そういう身近な取り組みですと、中小都市の方がやりやすいかなと思います。ぜひ取り組んでいただきたいと思います。

9年前福岡市から来られたということで、これは一般論ですけど土地が違うと人間が違うとか、文化が違うとか、比較してどうですか？

**多々良** 私は福岡市の出身なのですが、福岡市は、大きいんですよね、臼杵市に比べると。人口が150万人を超えています。今も人口が増えている町で、帰るたびに、道路が変わっていたり、まちが変わっていたり、いい言葉でいうと、進化しているまちで、市長も若くて、やる気がある方なので、新しい取り組みをされています。それに対して、臼杵は発展というよりも、静かに、日々の暮らしを大事にしている町ではあるなと思います。

先ほどもお話ししたのですが、臼杵では地元の方たちが本当に地元を思って暮らしているなと思っています。また、八百屋に来るお客さんは、本当においしいものを知っているのです。もちろんこれ安いねと言って買っていく方も多いのですが、やっぱりおいしいものを求めて買い物をしているお客様が多いということは、日々の暮らしがいい意味で贅沢なのだろうなと思います。私も福岡の玄界灘で育って、玄界灘のおさかなはおいしいのですが、臼杵に暮らし始めて数年たって福岡に帰ると、まったく美味しくなくなっているので、自分でもびっくりしてしまいます。こんなおさかなを私は食べていたのかと思うくらい、臼杵のおさかながおいしかったりします。当たり前で臼杵のみなさんが生活していることが、外から見るとすごくぜいたくだなと思って、本当にみなさん、いい舌と感性を持たれているなと思います。

**野田** 一通りお話を伺ったので、あとは順不同で自由にディスカッションしていきたいと思いま

す。まず、今、臼杵の食文化についての現状のお話、ツーリズムの話が出ました。ここが、結構、臼杵はいいよねというところ、あるいは逆に弱点、ここやばいよねという話もあると思います。まず、口火を切る意味で、奥田シェフから感想をお聞かせください。

**奥田** 風水的に思ったのは、今までいろいろな土地でプロデュースをやってきて、こっちに来るときも、なんでここ発展しなかったのだろうねと思いました。風の吹き方など、風水的にみるといいところだと思います。気持ちやすらぎます。ぼく、ちょっとだけ靈感があるのでわかるのです。だからプロデュースするときは、風水的に気持ちがいいところしかやっていないので、実は数県しかやっていないのですよ。かなりプロデュースしていることになっているのですけれど。

鶴岡で、一番最初に何が成功したかという、地産地消とブランドづくりですが、遠くから来てもらってお金を地元で落とすというのを、一級品は他の地域にも出すのですけれど、特級品は外に出さないようにしています。本物はここにあるよと宣伝すると、本物のためにやってきてくれるという作戦をやっています。



だから、標高 1000m 以上のところに月山筍（だけ）という天然もののタケノコがあって、築地などではキロ 1 万 1 千円くらいするのですが、地元ではキロ 1800 円くらいなんです。それで、標高 1000m より上には本当の赤い色した本物があって、地元に来ないと食べられないよというふうに宣伝する。そうするとそれを食べるに来てくれるようになりました。

あと、子どもたちに対しては、鶴岡市では昔の野菜の授業があるのです。そうすると、子どもたちが大人になったときに、その世代がちょうど今、大人になってきましたが、みんな地元の食材のことを詳しくしゃべれるようになってきました。昔の野菜を学校で植えさせる、学校ごとに在来作物を変えて植えるということもやっています。給食は、1 年に何回か地産地消の日があって、明らかに毎日の給食とは食べごたえが違うと思わせる作戦、完全に違うと思わせる作戦を展開しています。子どものうちはわかりやすく影響を受けやすいので、それが今、結果として現れているようになっています。

**野田** 臼杵のお二人には、臼杵の良さや弱点、特徴などありませんか。

**小手川** 先ほどで言いつくしましたが、臼杵の弱点は地元が臼杵の良さをどこまで理解しているのか、それを逆にストーリーとして PR できるかということだと思っています。これの戦略と戦術はいろいろありますが、それをしっかりと考えて、はっきり言って戦略からそれなら戦略にならないわけで、じっくりやりたいなと思っています。

先ほど申し上げたように、臼杵は人が外からばんばん急に来なくてもいいと思っています。徐々にじわじわと増えていけばいい。私は最近、何かあったらうなぎを食べにいくのですね。なぜかという、高くてすいているから。安くておいしいところは、行列です。高くてまずいところに

は行きたくないので、高くておいしくてすいているのはうなぎです。で、うなぎ屋さんに行くのですが、大体 5000 円くらいしますね。この前、うなぎを食べていたら、隣の男女が今度、「フグを食べさせてよ」と女性がねだっていると、男が「わかっている」、女性が近くのフグ屋さんを挙げたら、男が何を言っているんだ、フグは大分の臼杵だぞと女性に言っていました。女性はぼかんとして、それどこ？という感じで聞いていましたが、知っている人は知っているのです。

**奥田** 僕は知っていました。臼杵ってフグの町だって。

**小手川** フグ屋さんが、臼杵には 30 軒近くあります。それなりに固定客も持っていて、ある程度浸透しています。ここからいかに広げていくか、臼杵はフグだけではないと、いろいろ広がっていくという戦略を具体的に取りたいと思います。

ちょっと話はずれますけれど、結構海外によく行くのですが、最近、海外に美味しいものがなくて、昔はフランスで三ツ星とか、イタリアンのどこそこに行くとおいしいというものがあったのですが、最近では日本の方がおいしいなと思います。3 年ほど前に南フランスに行って、ブイヤベースを食べ歩いたりしましたが、南仏の人は、魚は頭のまま放り込めばいいと思っているようですが、日本はもっと繊細にやっていますね。だから食文化はそれぞれ、地域地域によって違うのだと思います。

では、外国人が食音痴かという、そんなことはありません。この間アメリカ人と話をしていたびっくりしたのですけれど、肉を食べていて、肉の部位がわかるんですね。これは喉の部分の肉だとか、これは子牛の肉だとか、子どもころから肉を食べているから、牛のどの辺を食べているかがわかるのです。我々はヒレとサーロインぐらいしかわからないのですが、彼らは本当に 10 種類以上わかりますね。だから食音痴ではない。まさに食文化が異なるのだと思います。少し話がずれましたが。

**多々良** これは臼杵の強みでもあり弱みでもあるなと思っていることが二つあります。一つ目は臼杵の街中にチェーン店がないことです。今、どこのまちに行っても、大体駅前にも似たような看板が並んでいるのですが、臼杵にはそれがないのです。ただ、昔の中心部を見るとチェーン店があったり、スーパーがあったりするので、地元の人は地元の飲食店で食べるという文化があるのだけれど、家庭では、おそらく臼杵の色がある食卓を持っている家庭が本当にあるのかなと思います。もちろんフンドーキンさんのお醤油を使われている家庭が多いとは思いますが、食材は臼杵のものが全くないような光景があると思うのです。ただ、街中が地元のお店だけで成り立っているということは、臼杵が持っている誇りだと思っています。



もう一つ、臼杵の人はまとまるのが苦手だなと思います。みんなで一緒にがんばりましょうというのは苦手なのだろうなと。その分、個々の力が強いので、小さな工夫がたくさんある町だなと、皆さんが親しめるまちなのだろうなと思います。だから、みんなで一緒にこれしましょうというよりも、それぞれできることを見つけてやっていく方がうまくいくのだろうなとは思っています。

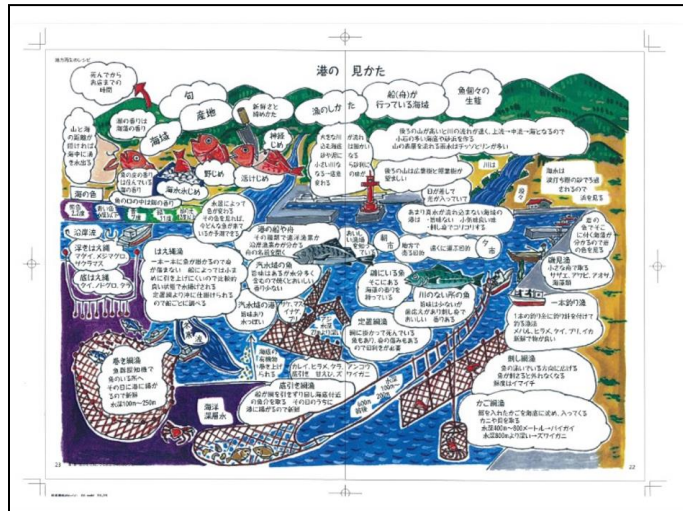
**野田** なるほど豊後高田市の「昭和の町商店街」ほど大きくはなってこなかったようですが、チェーン店が駅前がないというのはそう思います。そういうところは大体衰退すると言われていますが、それが再生するのが創造都市の考え方で、おそらくそういう時代がもうそこまで来ているのだと思います。

今までは現状の話が多かったのですが、臼杵独自の方向として、こういうのいいのではないかというものはありませんか？ジャストアイデアでいいのですが、何かユネスコの創造都市からインスパイアされて思うことがおありになったらぜひ聞かせてください。

**奥田** ユネスコの創造都市では、ガストロノミーという名前がついてしまうので、ある程度、臼杵の土地はこういう土地だということが言えると思います。山が低くて、川の流れが遅いなど、地形を見るとよくわかります。正面の山が高いと川の流れが速くなって冷たくなります。低くて、海までの距離が長いと川の流れがゆっくりになって、水温が高くちょっと濁った川になる。後ろの山に雑木林が多いと落ち葉が多くて腐葉土も多く、カリウムも多くてそれが蓄積されて流れていくから臼杵は根菜がよくできるとか、そういうことを見ていくと、「だから臼杵の食材はおいしいのだ」ということになります。

野田 地形や植生などを見るということですね。

奥田 あと大きい川がなくて塩分濃度が高いと、うまみはないけれど、歯ごたえのある魚がいます。大きい川がある汽水域の魚は、豊富なプランクトンを食べてうまみがあるが水分を多く含むので、「臼杵の魚は遠火でゆっくり焼くと水分がおちてうまみが凝縮しておいしいんだよ」とか、「こういうふうにするとおいしくなる」などと言えるだけでおもしろいと思います。



野田 ユネスコに出す申請書は、そういうディテールを書き込むと強いんですよ。だから手つかずで風光明媚でとか、きれいごとばかり書いても、英語にしたらわかるのですが、あまり意味がないですよ。奥田さんがおっしゃるような考え方、自然科学の視点で総合的に食文化を捉え直すことが大事だと思いますね。

奥田 庄内もそうですが、こちらもお殿様が変わっていませんね。

野田 臼杵も変わっていない。

奥田 そう、ここは戦がなかったのですね。食文化の見直しもやっている。イタリアもそうです。

野田 向こうはほんとうにうまいよね、物語を作るの。

奥田 グリムとかが物語をつくってしまう。イソップでもいい。

野田 これまでは大手広告代理店が中心になって手を入れていけば、ユネスコの申請書ができていましたが、これからは、そうではなくて、地元で、地元で詳しい人、歴史や自然科学、風土などに詳しい人が集まって、プロジェクトを作ってやるべきです。出口は“食文化”ですが、なかなかそういう横断的なプロジェクトはないので、民間が募ってやるしかないのかなと思います。行政がやると縦割りになってしましますが、民間が動き出したら市役所も動きますよね。

奥田 行政の人は、こちらが自立的にやっつけていかないと手伝ってくれません。絶対失敗しないとかたちにしていかないとつてくれない。

野田 ほかにアイデアはありませんか？臼杵について、こういうふうに取り組んでいったらどうかという。

**奥田** 臼杵には、せっかくフグという横綱があるので、関脇や大関を野菜で固めていったらどうでしょうか。「食の番付表」をつくり、春は桜餅とか、横綱と大関、関脇を季節ごとに分けて。フグは、みなさん淡味だと思っていますが、実はフグは洋食に向いています。脂分がないからバターと合わせるとすごく味がよくなります。フグの新しい料理が提案できたらいいと思います。普通のイタリアンで、例えば月に2回、フグが食べられるとか。

**野田** だから、ヨーロッパのシェフを招いて、レシピをつくるようなことをやっているのですね。

**奥田** フグのフルコースの会や料理選手権をやって、その集まってきたレシピをもらうとか。料理大会というのは、レシピをもらうためにやるものなのです。いろいろな人に一生懸命考えてもらったレシピを、臼杵市役所に帰属するというにすれば、レシピがいっぱいできます。料理コンテストというのはそのためにやっているのですよ。

**野田** 著作権がどこまで守れるかはありますけれど、歴史からいっても著作権は料理のレシピから始まったらしいです。

**奥田** そういうコンテストをつくれればいいと思います。JA 臼杵などに協賛してもらって。

**野田** 醤油は、海外ではソイソースということで、それなりに消費量があるようですが、それは伸びているのでしょうか？ 小手川さん、味噌、醤油などの発酵食品の消費量は増えているのでしょうか？

**小手川** 醤油の国内の販売量は、生産量とイコールだと思うのですが、ピークは昭和52年で、販売量が120万キロリッターで1億2千万円、これがピークです。今の国内の販売量は70万キロリッターですから、ほぼ3分の2になっています。今、日本以外の国で、日本のメーカーがつくっている醤油の量は国内の生産量の約倍、140万キロリッターです。キッコーマンはじめ数社が、海外のアメリカなどで、国内生産量の倍の醤油をつくっています。それくらい醤油はインターナショナルになっています。

**野田** 日本以外で一番消費が多いのはどこでしょうか？

**小手川** 消費でいうと、やはり中国ですが、中国は地元でつくる、すぐできる醤油を使っています。日本人とは違う作り方をしています。日本版の醤油、いわゆる半年ぐらい熟成させた醤油を使っているのはアメリカです。あとはヨーロッパ、イギリスなどです。

**野田** 多々良さん、何かアイデアはありませんか。

**多々良** 先ほどもお話した、子ども園などの給食の話に繋がるのですがけれども、今、給食の献立は、栄養成分表で組み立てられていますね。臼杵の野菜だったり、魚だったり、ジビエだったり

の栄養成分をしっかりと調べて、臼杵の野菜は一般の野菜と違って、こういった栄養が取れるよと  
いうことを明確にしてはいかがでしょう。これを機に、臼杵の風土や文化と一緒に、臼杵の市内  
で提供しているものは、臼杵の成分表を採用して献立を立てていますよというふうにできると、  
本当に土に根ざしたことができると思います。

例えば給食では、臼杵市の予算を地元の食材に使いましたといっても、子どものことに予算を  
使って怒る人はいないと思います。それはしょうがないねとみんなが応援してくれると思うので、  
とにかくしっかりした数値で示すことが大事だと思います。

鶴岡では、在来作物の栄養成分を調べたりされているのですか？

**奥田** そこは一般の栄養基準のままです。そういうことには全く逆らわないので。

**野田** それでは、最後に一言ずつお願いします。多々良さんから。

**多々良** 臼杵の方たちは、ほんとうに臼杵のことが大好きな方が多くて、臼杵をどうにかしてい  
こうと、商売を支えていただいています。そのまま自信をもっていただけたらと思います。私  
も臼杵に骨を埋めるつもりで暮らしているので、臼杵を自信がもてるまちにしていかないといけ  
ないなと思っています。今日はありがとうございます。

**小手川** 今日は奥田さんに来ていただいて、我々も勉強になったし、楽しい時間になったと思  
います。奥田さんがおっしゃったことは実は大変奥深くて、やっぱり難しいんですよね。臼杵も歴  
史をみると、野菜一つとっても本当に多彩な野菜をつくっていたのですが、だんだん都会の人口  
が増えて、品質が良くなったかという、必ずしもそうではない。非常に問題があったのだと私  
は思っています。

臼杵の農業というと、さきほどの奥田さんのお話を聞いてはっと思ったのですが、臼杵の特産  
の野菜は根菜だったのです。生姜と里芋です。臼杵は生姜と里芋の産地で、どちらも大変おいし  
かったのです。だから臼杵せんべいは、まさに生姜でできているせんべいです。今、生姜の生産  
が落ちています。むしろ作っていないのではないですかね。今は臼杵ではほとんど見かけません。  
いろいろな事情でつくられなくなったのだと思います。

それから魚は確かに安くて、東京からいらっしゃった方が、臼杵のスーパーで買った魚を食  
べてこんなにおいしい魚を食べたことがないというぐらい、臼杵の魚はおいしいです。先ほど春先  
からタケノコが出たらメバルがおいしいと、タケノコとメバル、それからイサキがおいしいです  
ね。桜が咲くと、鯛が出てくる。桜鯛といって、というふうに季節季節でおいしいものがありま  
す。夏はアジですね。アジがおいしい。秋になるとかつてはカマスが獲れていましたが、今はカ  
マスは獲れません。それから冬になると、サバが出てくる。フグも揚がる。

こんなふうに一年間旬の魚を食べるのは贅沢だと思うのですけれども、旬のものを食べると、  
本当に安くておいしいのです。いっぱい獲れますから。それが臼杵の昔からの魚だったのですが、  
今は、メバルはほとんど獲れない。イサキはちょこっと獲れる。それからカマスはほとんど見  
ないですね。サバも限られた量しか獲れない。魚が非常に減ってきたので、これから先を危惧して  
いますが、もう一度おいしい近海の魚が獲れるようになるはずですよ。これは真剣にいろいろな人



の知恵を借りて、考えなければいけないことだと思っています。以上です。

**奥田** 小さなことですが、食材を愛するようにしています。最初に好きだ好きだ好きだと思っていると、好きな女の子ができた時と同じで、前に誰とつきあっていたか知りたくなるじゃないですか。自己暗示をかけて好きだ好きだと思っていると、食材の悪いところがわかるようになります。それでもあえて食べるようにしていると、愛に変わります。好きというのは、自分だけの一方通行な思いだけけれど、嫌いなところがわかって、それも全部ひっくるめて好きとなると、愛に変わるので。

ちなみに大根も4本食べたら大根中毒を起こします。大根の中に3%くらい毒があるのです。それで4本くらい一度に食べると、大根中毒を起こすのです。

臼杵のことを好きだ好きだ好きだと思ったら、臼杵の悪いところを探して、それでも臼杵のことが好きだとなると、愛するようになって、臼杵の人口が減らないようにするための、いろいろなアイデアが湧いてきます。

フグは脂分を全く持たない魚なので、薄切りにして、イタリアンだったらアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノが、60℃くらいになったらさっと入れて、60℃以上だったらたんぱく質のうまみが出てくるので、最後にゆでたキャベツとパスタを入れて、からすみを載せると最高においしいフグとキャベツのペペロンチーノができます。

フレンチにするには、フグの悪いところは固いところなので、ちょっと塩をしてラップでぐるぐる巻いて冷凍しておきます。そうすると冷凍によって繊維が壊れるので、バターを溶かしたところにそれを入れて、60℃ぐらいの火を入れると、フグから白い液体が出てきます。その白い液体を温めて、味付けするとおいしいフグのフレンチができます。季節に関係なく、安い時にいっぱいいつくって貯めておけるので、いろいろな料理に使えます。

実は、野菜は一度根を張ると、その気候風土に順応して、突然変異します。その突然変異したものが、人間にとって有益なのですね。現地でおいしい植物だと思って人間が持って帰って種をとると、野菜に変わるので。ということは、その野菜の原産地を見て、そこと同じような土を探して、農業改良普及センターに聞きに行くと、土の種類を全部教えてくれるので、原産地の土に近いところに蒔くと、さっきお話しに出たようにカロリーが変わるんですよ。原産地だから、その形になったところなので、他のところとは違うパワーがあって、カロリーが高くなるのです。だからそういうところを探していくと、臼杵が原産地になって、臼杵の一番いいエキスを吸収したものに変わっていきます。

先ほどお話しに出ていた戦略と戦術ですが、例えば、今から鶴岡に行こうというときに、金はあるけど時間はないから飛行機で行こう、これが戦術です。歩いて、仲間を増やしながら鶴岡に攻め込んで行こうという、これも戦術です。簡単に言うと、目的地や目標を決めて、そこにどうやって行くかということを考えていくと、意外にわかりやすい。どうやったらもっと臼杵に多くの観光客が増えるようになるかを考えていくと、いろいろな戦術が出てくるのです。

ここで笑ってくれるかなと思ったのですけれど、笑ってくれなかったらこうしよう次の作戦を考えていくというのが戦術で、いろいろな答えが出てきます。適地適作、まず自分の住んでいるところを知ると、世界の中で何がオンリーワンなのかがわかるので、そこを調べながら、自分たちの知識力を上げていくといいのではないかなと思います。ありがとうございました。

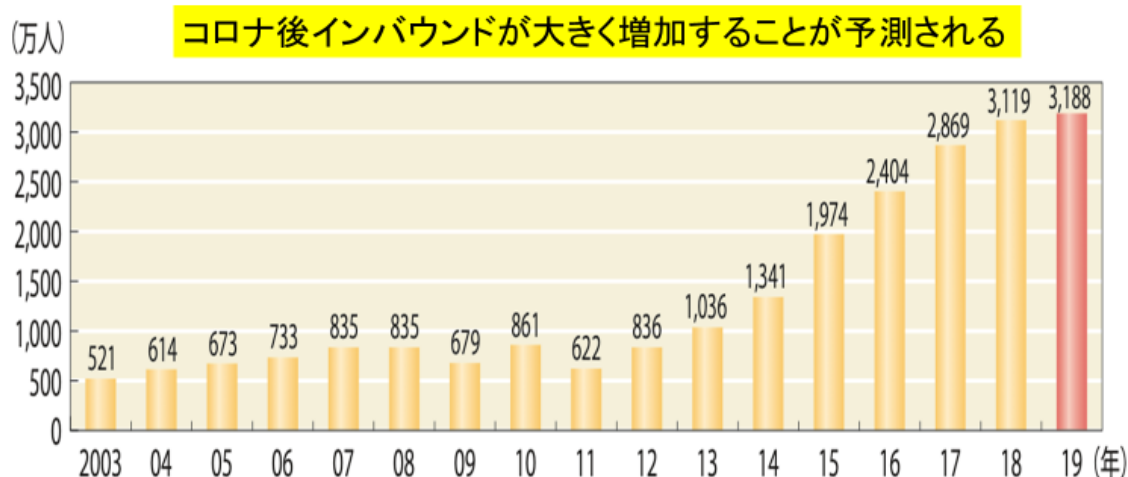
野田 フグのレシピを二つも聞きましたね。さっそく誰かに自慢したいと思います。

最後に私の方から、まとめた話を簡単にします。その後、皆さんの中から一人二人ご質問を受けたいと思います。

創造都市の観点から考えましょう。先ほどもお話ししましたが、今、世界の49都市がユネスコの創造都市ネットワークのガストロノミー部門に入っています。先ほどからインバウンドの話、観光客の話が出てきましたが、少しデータを見ておきますと、インバウンドは外国人旅行者なのですが、非常に増えてきていました。コロナ前の2019年度は、ものすごく外国人旅行者が来るよというところだったのですね。

臼杵のインバウンドのSWOT分析をやったところ、内部要因としてユネスコの創造都市というプラス要素がある。また、良い要素の内部要因として、日本食ブームや日本酒ブームがあります。これは、ずっとあるのですが、ますます日本食や日本酒が世界に普及していています。コロナが収束し始めているので、おそらく来年くらいから大きなリバウンドが出てくるのは間違いがないと思います。まず、なんととっても円安。僕らは困るのですけれど、こんなに安い日本になったら、そりゃ、行くしかないでしょう。

図表 I - 10 訪日外国人旅行者数の推移

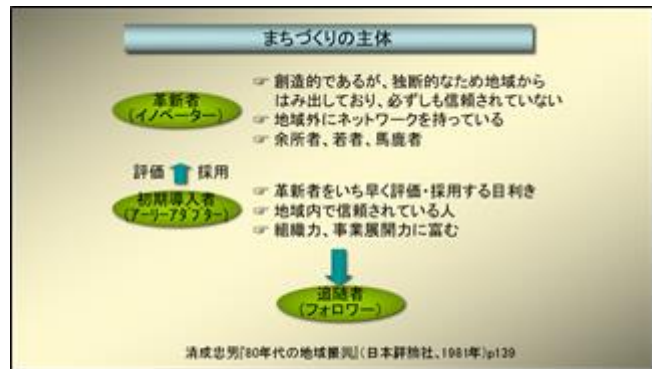


資料：日本政府観光局資料に基づき観光庁作成

次に悪い面の内部要因としては、食文化以外の観光資源があるのですかという話をしたときに、臼杵には大仏がありますね。そこをどういうふうにかというのと、英語ができないとか、Fi-Wiがないとか、キャッシュレスに対応できないとかということがあります。でもこれらはやれば簡単に解決できることだし、さっきシェフからお話があったように、想定できないようなことが起こるんですよね。だから食文化、ユネスコの創造都市になったといえ、みんな気持ちが前向きになるんですよ。



だから、ここは間違いなくまちづくり、まちづくりの場合は、例えば奥田シェフもイノベーターだと僕はと思いますが、創造的な革新者、火付け役がいる。でも、多くのイノベーターは、独断的で地域からはみ出してしまふ。それで、ヨソ者、若者、バカ者というのが必要よという話になるのですが、こういう人たちは、地域から外されても、外にネットワークを持っています。地域に住んでいる有力者の中に、こいつは面白いよ、一緒になってやりたいねと思う人が必ずいるのです。だからアーリーアダプター、初期導入者、これは地元の人です。革新者の価値を見出して、地域で活動できる環境をつくってあげる人、そうすると図のような関係ができてくる。清成忠男先生が『80年代の地域振興』に書いていることです。



最後に、「クリエイティブ・プレイスメイキング」という考え方、オバマ時代のアメリカの文化政策の柱になった一つの考え方があります。クリエイティブな場所、国をどうつくるかといったときに、成功の鍵は、革新的ビジョンと推進力を持つ創始者の存在、場所の特性に合わせた戦略の調整、公共の意志を結集して民間部門の賛同を得る、セクター・ミッション・行政組織の階層、国や県・市を超えた協力関係が必要といったことで、課題は新しい方向をつくる地域の懐疑的態度、どうせそんなことやったってと懐疑的な人が必ずいますよね。それから適切な資金調達、規制のハードル、これが日本の場合ものすごく大きいと思います。これをどうクリアするか。メンテナンスの仕組みと持続可能性の確保、評価手法の開発、こういったことがクリエイティブ・プレイスメイキングには必要です。

さきほどは説明しなかったのですけれど、オーバーツーリズムの心配があります。でも、地域経済のためだけではなくて、地域の人たちがより豊かに幸福にくらしていくためのいろいろな選択肢があって、いろいろな人たちとまじりあっていくことが大事だと思います。あそこに行ってみたいな、あそこで力を尽くしたいなと思うことが大事なので、そのためのインセンティブを食文化で立てていくべきだと思います。

ということで、この後、皆さんにマイクを回しますので、今日のやり取りをお聞きになって、ここは違うぞというご意見でも結構ですし、質問でも結構ですので、何かありましたら、お手を挙げてください。



司会 それでは時間も迫っていますので、ご質問のある方、どうぞ挙手をお願いします。

**会場** 奥田シェフにお聞きしたいのですが、山形県の河北町に友人がおりまして、「おみ漬」をいただきました。それを食べたときに、臼杵では手に入らない野菜が結構入っていました。やはり地域でとれる野菜を集めてつくられたものなののでしょうか。

**奥田** 「おみ漬」は、ごはんを食べるために、ちょっとしょっぱ酸っぱくさせたものです。発酵食品ですが、発酵はその場所にある発酵菌を使うので、初めて出会う人はその味にびっくりしてしまうのです。僕たちも最初にチーズの香りを嗅いだときにえっと思いました。あれは6回口に載せると食べられるようになります。自分の事を思い出すと、ビールを飲めるようになったのも、先輩からほら飲め飲めと、5回か6回くらい飲ませられた頃から飲めるようになるんです。ところがインバウンドで来た人に、普段その人たちが食べている白ワインビネガーなどに入れて混ぜたりすると、海外の人には受け入れられる。普段食べているものの中に潜ませて入れると、おいしいということになります。

**司会** よろしいでしょうか。時間も押してまいりましたので、このあたりで終わらせていただきたいと思います。コーディネーターの野田先生どうもありがとうございました。これで本日のパネルディスカッションは終了とさせていただきます。改めてご出演の皆さんに拍手をお送りください。



“生活文化創造都市推進事業”  
生活文化創造都市フォーラム「臼杵地域会議」実施報告書

2023年3月発行

編集・発行 一般財団法人 日本ファッション協会  
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-5-1  
神保町須賀ビル7階  
TEL 03-3295-1311 FAX 03-3295-3295

