

産業TREND

地域活性化のためにローカルフードが注目されている。地域資源を掘り起こして販売するという単純なことで、持続可能なローカルフードは構築できない。気候変動や安定しない自然の状況変化が持続可能性の問題として立ちはだかる。本稿では持続的に存在し得るローカルフードの要件やそれを実現する上で直面する課題について考えたい。

ローカルフードに注目



三重県立水産高校には航海実習があり、生徒が漁を体験する（同校提供）

東京都市大学環境学部 環境経営システム学科教授 古川柳蔵

ふるかわ・りゅうそう 72年（昭和47）東京都生まれ。博士（学術）。東京都市大学環境学部環境経営システム学科教授。専門は環境イノベーション。戦前の暮らし方、自然に学ぶものづくり、ライフスタイル変革の研究や地方・都市連携プロジェクトを行う。



地域活性化の中でローカルフードが注目されている。地域の食と農の関係者をマッチングし、地域資源を発掘して試作品を製造する。マーケティングを行い、商品をデザインする。販路を確保し、原料も確保する。商品製造・販売を進め、ローカルフードビジネスを創出する。その中で地域特性は重要な要素の一つである。これを促すプラットフォームが存在すれば、新しい商品が生まれてくる。これが長期的に維持されればローカルフードとして定着する。では、どのようにすれば持続するローカルフードを実現できるのだろうか。

「柿の葉寿司」を存続しろるか。柿の葉寿司は江戸時代よりも前から存在するローカルフードである。柿の葉寿司は塩や酢で締めた魚を酢飯と一緒に柿の葉で包んだ押し寿司である。柿の葉に含まれるタンニンには防腐効果がある。柿の葉寿司は、現在、奈良県五條・吉野地域、石川県加賀・小松地域、鳥取県智頭地域の3地域で主に生産されている。五條・吉野地域、加賀・小松地域では江戸時代より前から存在している。智頭地域では1960年以降に定着した。柿の木は日本中にあり、サバも広範囲で捕れるにもかかわらず、なぜこのように地理的に離れた3地域に集約されているのだろうか。この3地域のうち、五條・

未利用資源を活用する 美食地政学

パート2 6



④マグロの内臓の缶詰を製造する水産高校提供

郷土の「味力」をブランドに

眠れる食材、おいしさも追求

吉野地域と加賀・小松地域の柿の葉寿司には共通点がある。柿の木は昔からどこでも生息する身近なものだが、五條・吉野地域と加賀・小松地域の柿というのは、将軍が召し上がったものとして特別な存在として伝わっている。柿が有名なのだ。

もう一つ興味深い共通点がある。加賀と吉野は近くの港からほぼ同じ距離にある。五條市役所から和歌山港まで58キロ、加賀市役所から金石港まで50キロだ。当時は柿の葉寿司の魚はサバが主であり、行商が塩漬にしたサバを、時間をかけて運んできた。専門家によるこの距離が魚の発酵をちょうど良い状態にし

ているといふのだ。確かにサバの塩漬は柿の葉も全国各地に存在する。おいしさの追求とブランドの構築が他地域をしのぐことになった理由だ。

智頭地域では戦後に地域活動の一環で復興させることに



開発した商品は高校生が自ら販売（三重県立水産高校提供）

地元水産高校生が開発参画

「これからの知と力を集結してどのように実現していくかを地域ごとに考えていく必要がある。これを検討するのが美食地政学である。」

2022年にJSTの共創の場形成支援プログラムの「美食地政学に基づくクリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」プロジェクトの一環で、三重県立水産高校のある高校生グループは、未利用資源の活用を主眼に置き、マグロの内臓缶詰の商品開発を行った。この三重県立水産高校には、冷凍装置や缶詰に詰める装置がある。また、航海実習もあり、自分で魚を捕るところから、魚をさばき、処理して、缶詰を製作することが可能だ。最終的に高校生は自らこの缶詰を販売し、生産から販売までを経験することができた。生徒はこの学びを生かして食品系の企業に就職したいと考えている。できれば地元での就職がいいが、就職先がなければ県外で探さざるを得ない状況である。ところが、このような教育システムも危うい状況にある。三重県立水産高校の水産

資源科アクアフードコースでは調理実習をする。しかし近年、魚の水揚げが激減している。少し前までは漁港の未利用魚を実習用に利用していたが、今は漁獲量が激減し、未利用魚ですら買われてしまっている状態だ。そのため学校の生の実習用の魚が確保できない問題に直面している。実際の魚を用いた高校生の学びの場が失われようとしているのだ。これでは持続するローカルフードを生み出せず地域活性化が進まない。また、漁業は後継者不足と

将来は新しい商品つくる仕事に

三重県立水産高校の谷口結菜さんに学校での学びや地域の魅力について聞いた。

「なぜ、三重県立水産高校に入りたいと思ったのですか。」

「家族や親戚がこの高校出身ということもあり、小学校の時に高校が出展する体験型の企画に参加しました。そこで、魚をさばいたり、イチゴジャムを作ったりすることが楽しくて、私も入りたいと思って入学しました。」

「学校が開発した商品を販売したと聞きました。どのようなものが多く売れましたか。」

「学校の水産資源科アクアフードコースで商品開発をして販売しました。マグロの胃や心臓を使った内臓の缶詰はすぐに完売しました。未利用な部分を有効活用するという考え方や地域の独特な文化を、商品開発を通して社会に反映させることができたと思います。多く売れた商品は、特徴をしっかり伝えられたものだと思います。他にも地域特性を出すために、地元の豆ペースの赤みそである「船越味噌」を利用した商品も販売し、ご好評をいただきました」

志摩の海女文化を残したい

三重県立水産高校 谷口結菜さん



「将来の夢は。」「食品系のことを学んできたので、将来は食品系の会社に就職して、販売でも製造でも商品開発でもどんな形でも学んだことを生かしていけたらいいなと思っています。できればアイデアを考えて新しい食品をつくっていくという仕事に就きたいです。地元・志摩市の豊かな自然と文化には大きな魅力を感じています。志摩は奥地にあるため、ここまで多くの人に来てくれませんが、志摩にある海女文化を発信し、残していきたいと思っています。これからもっと地域の魅力を伝えていきたいと考えています」

（聞き手・古川教授）

「言われているが、そもそも漁業従事者は自分の子どもにも漁業を継がせたいとは思っておらず、名古屋などの都市で別の仕事を探すことを求めていることもある。子どもは地元で働くことに関心があっても親の意向が合わないケースや仕事がなくやむを得ず県外に出ていくケースがある。ローカルフードの構築は、資源面・人材面、社会面で瀬戸際にある。」

「美食を追いかけるためには、ローカルフードの基礎を自然の安定性を崩す気候変動を許してはならず、海の状態を元に戻す行動をとっていかねばならない。」

「三重県立水産高校は、漁獲量が減少しているアオリイカの増殖を目的として学校の棧橋にアオリイカの産卵床を設置し、英虞湾の沿岸で環境が変化している沿岸域でのような生物が分布しているかの基礎的な調査を実施している。学校自体も対策に動き始めた。ローカルフードの構築のためには、地域の自然を安定化しなければならぬ。気候変動への適応だけではなく、自然への適応だけではなく、自然を安定化させる策を講じる必要があるのだ。その中で、安定した地域の自然の特性を生かし、他の地域をしのぐ特徴を手に入れたい。気候変動自体を止めなければ持続可能なローカルフードの創出はあり得ない。」