

平成25年度 日本海にぎわい・交流海道ネットワーク

◀ 事例発表 ▶

■ 記念講演

講 師：北前船寄港地フォーラム in 男鹿実行委員長 諸井 秀樹

テーマ：「食を通じた地域おこし」



暗くなってきました。まずはおぼんでございます。

ようこそ男鹿へお出でいただきました。ありがとうございます。

石川先生の後に話すのは非常に心苦しくて、北前船寄港地フォーラムで過去5年間に亘って、先生とともに各地を転々と廻って参りました。北は北海道松前町から長岡、佐渡。今のところはここまですけれども、近々は舞鶴、それから大阪へ行こうというような北前船の航路になっております。その中でいろいろ導いていただきまして、その関連もちよこちよこ挟みながら話したいと思います。

まず、地域おこしって簡単に一言で言ってしまうと、大変なんですけれども、その前に、私味噌醤油を製造して85年になります。この一つの商売でやっぱり物事をやっていくという事は大変なことで、年々、細々、事業が変わって参りまして、集約化されまして、業種がどんどん減っていると、地域の製造業者がいなくなっているとそういう状況に陥って参りました。

そうすれば、なんでハタハタしょつつるなのという根源にいたりました。秋田名物いろんなものがあります。お酒がおいしい、お米がおいしい、稲庭うどんがおいしい、きりたんぼ、比内鳥、さてさて「しょつつる」、それなあと、というような状況下に魚醤がありました。地域の衰退と先

ほど先生もおっしゃったように作り手がなくなる、物がなくなる。そういう状況が秋田県でも起こってありました。それで始めたのがその「しょつつる」を味噌醤油屋でありながら作ろうと、それが、思い切ったのが20年前です。

それからのことについて、ちょっと始めさせていただきます。

まず、日本の海岸線、特に日本海側に根差した日本3大魚醤と言われるのが、秋田県のしょつつる、石川県のいしるいしり、香川県のいかなご醤油、これが日本3大魚醤といわれる地域でございいます。これは、不思議なことに北前航路と関係がありまして、昆布、その関係もございいますでしょう。東南アジアの魚醤文化もあるでしょう。ところが魚醤文化が衰退していった、秋田は生産者がいなくなるという状態に陥ってありました。その生産者がいなくなるというのは、伝統の食を食べなくなってきた、そういう状況もあります。魚醤っていうのは忘れ去られている、そういった異常化で、「よし、思い切って物を作ろう」と、それを思い立ったのがかれこれ15年、20年位前になります。

それで、やっぱり「しょつつる」は残すべき男鹿地域の財産であると、そういうことに思い立ったわけです。やはり東南アジアの魚醤というものは、かなり今出荷しております。海外へ向けても出荷しております。日本の食文化である「しょつつる」はもう衰退の一途でございいます。そういう状況が15年前位にありました。

「しょつつる」というのは、簡単なことを言って魚と塩だけで作る魚醤であります。何も難しい、漁師が魚を捕ってきて、保存して塩漬けにして、それで出た上澄みが魚醤として残ったわけです。(スクリーンを見ながら)

製造工程ですけれども、これは仕込みのタンクなんですけれども、タンクにハタハタを入れて仕込んでいます。それをまずこういうふうに絞ってできる調味料です。こうなれば琥珀色の綺麗な透明な液体です。このチャンスが一つ訪れたのは、私がしょつつるを作り初めて、皆さん「しょつつる」というのはハタハタで作っているというイメージがございいますでしょうけれども、衰退の一途をたどった漁業がございいます。秋田の県魚ハタハタですけれども、平成4年から3年間禁漁いたしました。その間ハタハタは捕れませんでした。同じようにして、その「しょつつる」も姿をなくしてたと、そこで私がハタハタのしょつつるを作り始めて、それを何とかしたいねっていう思いで、海外に行ったのが2002年でございいます。2004年、2006年、何回も行っているんですけれども、世界のスローフードの大会がございまして、そこでちょっと発表する機会がございました。

世界大会なんですけれども、トリノで行われて、150か国、約5,000人の生産者が集まった会議がございました。その中でやっと出来上がったハタハタのしょつつるを携えてイタリアに行って参りました。そこで、やはり自分の身に思いがあって目からうろこってこのことだったかもしれませぬけれども、いろんな水産資源を持っている生産者と話をして感じたことが非常にあったわけです。今いろんな立場の方がいらっしゃいますので、小さな作り手の方がほとんどだったんですけれども、私が参加したのは、まず、72の分科会があったんですけれども、小規模漁業、環境保護と地上戦略、個々のポジションに参加させていただきました。まさに、ここは小規模漁業、ハタハタがいっぱい捕れら時期、今なくなって小魚いっぱい取れる水産関係に関連したとこでハタハタのしょつつるを携えてちょっとアピールして参りました。資料的なこととお話したんですけども、ここでの水産の、魚の関係者の集まりの中で、ハタハタの復活、その事業、要するに秋田県が3年間禁漁したのは、世界的に見ても例がないと。これは、漁業者にとって非常に有意義な、

その生産技術を各国が育てる、環境を守る、そういう事に初めて気がついたと。なんでイタリアに行ったのか、残すべき食の遺産を目指していた訳です。

我々秋田で作ったしょつつるを何とかそういうことになれないかなという事でチャレンジいたしました、それにはその食の世界遺産というか、味の方舟という企画があったんですけど、そのポジショニングがこれに書かれているところなんですけれども、小さな作り手であって、その地域の特別なものであって、伝統的なものだと。そういうことでチャレンジして参りました。スローフードの世界で、ハタハタを、ハタハタしょつつるを食の世界遺産にしようと、そういうばかげた話を打ち上げて行って参りました。それではもの足りなくて、そのしょつつるを作って10年目ですけれども、10年経ったしょつつるって世界的に見てもないよね、ブランドが必要だね。ということで、しょつつる十年熟仙という商品を作りあげまして、それで、その十年熟仙が日本野菜ソムリエ協会のグランプリ、最優秀賞をいただくと、そういうきっかけを作っていた。流れるに「よし、それじゃあどうしようか」とハタハタのしょつつる、食の世界遺産、残すべき財産といっても、地域の人にとっては何それというような意識しかございません。漁師にとっては当たり前で、捕って作っている食べ物、商工会さんとかいろんなご協力をいただきながら、しょつつるをなんとか全国規模に出ようと、そういうような動きをして参りました。

その地域には、あの街でしか食べられないとか、此処でしか作れない、レストランもそうでしょうけれども、そういうのがブランド化になっている。それはイタリアのスローフードの考えもあるんですけど、残すべき食、残すべき施設、残すべき食材、そういうものにスポットを当ててそれを光らせていこうという動きをやってまいりました。やはり、それには地域の特性を知ることが大切です。生産者の事を知ること大切です。自分の住んでいる地域を知らなければ、何もやれない。物語がなければ売れない。偉い先生方からは言われる訳ですけども、その物語を売るとなればハタハタのしょつつるってすごいよなど、何十年来の歴史、伝統、文化に育まれて一時は消えたハタハタしょつつる、それをもう1回呼び起こしてやろうという、そういうことを地域に落とし込むと。

地域が動かなければ、商品も売れない。これは当たり前のことですけども、それでやはり何かやっている必要があるよね。ということで、やはり、いろんな運動を今までしょつつるを起点にしながらやってまいりました。やはり男鹿の魚、漁業の特色をいかに前面に出していくか、まさに繋がりの世界。今でいう6次産業と言われてはいますが、その前に食育があったわけですよ。ですから、そこあたりを組み合わせながら物事を知って、食べて、体験してもらおうとかいろんな取り組みが必要になってきたっていう現状でございます。

その時に、イタリアの世界大会に、イタリアに魚醤がございます。古代ローマ時代のガルム、これは1回衰退して無くなりました。そして新たに復活したのが、コラトゥーラとゆうカタクチイワシで作った魚醤です。この人たち何をやっているの、どうやって物事を進めているの、これも残すべきイタリアの食文化、財産です。この人たちの、やっぱり取り組みを少し自分なりに地域に根差したやり方を勉強できないのかなということで、石川先生はじめ北前船寄港地フォーラムの面々の方々のご協力もいただきながら、フォーラムを開催しました。そこには、イタリア、韓国、東南アジアの方々の生産者を交えて何がその地域にとって必要な事、そういった事をやりました。そのフォーラムを行った理由というのは、やはりその地域から学ぶものがあるだろうということです。しょつつるをキーワード、水産資源をキーワードにしながら男鹿を売っていく、市長と食を中心にしてやっていきたいとそういう思いをお互い持ったという感じはしております。

たかがしょつつるですけれども、地域の伝統的なものというものは大切に、残して、育てて発信していかなければ、何も起こらない。特に、水産資源の港町ですから、漁師さんの思い、それを形にして商品が生かせればなど、特にハタハタの水産資源の問題もそうですけどもそういうふうな考えでいる。

でも、それだけじゃないよねっていうことが、こちらが男鹿半島の航空写真です。次が、大棧橋からいったところになっております。この景色とアマルフィ海岸の今のチェターラ市の背景、非常に男鹿半島によく似ている地形でございます。私がこのとき行ったコラトゥーラを使った魚醤を使った料理、パスタだったんですけれども、非常に美味しくてですね、南海岸の男鹿半島の景色の中で食べたパスタが忘れられなくて、何とかしたいねっていう思いがございました。

そこで、商工会さんのお力を借りて、男鹿の焼きそば。「なんで、焼きそばにしょつつるなのよ」と、「なんで、いやそれがいいんだよ」と、本当はパスタやりたかったんだけど。男鹿市内に麵屋さんがございます。その麵屋さんと組んで、何とかこれを、B-1 グランプリの方で紹介して男鹿を売りたいねっていう事業が始まりました。

今日そのメンバーがいて、あまりひどいことは言われませんが、何とか男鹿を一つ売る起爆剤にしたいということで、焼きそばをテーマにして、男鹿の観光素材を見直しておりますけれども、もう地域の一丸となった姿をやっぱり作りたかった。今まで食堂へ行っても統一メニューはないわけですよ。石焼き鍋を食べるといっても重いし、何々料理といってもゴテツとしたもの、もうちょっと簡単で ファストフードとは言いませんけれど、さっきスローフードの話をしてファストフードはあれなんです、もうちょっと手軽に簡単に男鹿に来て食べるものはないのかなって、地域一丸となって 45 件の飲食店を抱える商工会さんのメンバーと共同でしょつつる焼きそばを進めることになりました。B-1 グランプリというのは年々すごい勢いで広がっております。これは全国大会に行った時の模様ですけれども、我々が地域のみんながこぞって一丸となって食を出す、焼きそばを中心として売っていくという事は今までの男鹿にはなかったことなんです。それがこういう場面で、もう盛んに元気に動いている、この風景を見た時に、「えー」て、男鹿、まだまだやれるよなって思いが非常に強く思いました。ここで鉄板やっている人は皆ボランティアのお母さんの方々です。商工会のメンバーの方々もそうです。まず、ゼロからの出発で、グランプリの上位は狙ったんですけれども、中々そこまでいっておりません。でも、気持ちが一つになって動くという事がやはり大切なことだと、そうゆう風に思っております。これは姫路にいった場面です。

やはり、我々男鹿半島に生きている人間として考えている、何とかしようという。それはここに書かせてもらいましたが、漁師の家に受け継がれているハタハタや地魚の料理の加工法、食文化を発信しようとか、観光に繋げようとか、その誇りを持った自分の男鹿を何とかして売りたいねっていう、そういう思いがやはり観光をキーワードにしている今の男鹿の在り方だし、港町の在り方だし、そういうふう感じて行動をしております。

これは、北前船寄港地フォーラムのメンバーに観光の方々も多いものですから、何とかそれを観光商品にできないのかなということで男鹿を売るためのハタハタしょつつるツアーというものをイベントツアーを組んだり、残すべき地域を見てもらって、食べてもらって、感じ取ってもらおうと、そういうことを今までやって参りました。何よりもしょつつるで何かと知ってもらうこと、その地域を知ってもらうことが大切です。ですから、地域の小学校、中学校、一般の方も含めて、今まで門外不出と称して見せなかったしょつつるの蔵なんですけれどもオープンに見てもらう。

という事で当社に来ていただいた。工場見学。実際作ってる現場を体験してもらおうとそういう事を、先ほど言ったようにしょつつる焼きそばもそうなんですけれども、温泉でやっていた、今までハタハタを料理に出す。とんでもない、そんなもん誰が食べるの、でも県外の人食べたいよね、そこでハタハタとしょつつるをテーマにした食を提供してくださいよ、そういうふうに温泉関係の人にも呼びかけて、そのセミナーとか、ランチとかそういう仕掛けづくりをやって参りました。

まず、全体を売り出そうという事で、先般行われました海フェスタの開催ではそういうものを紹介する一案と、やるようになってます。

あまりしょつつるのことが喋るのもあれなんですけれども、なんで北前船寄港地フォーラム、海をつないだ湾岸に行っているかと言うと、松前から出発して酒田、それから新潟に行くまでの間に、魚醤繫がりってものすごい多いんですよ。今何が起きているかと言うと、北海道で魚醤作りが45件、新潟で4社、長岡も今やろうとしている。九州までその意図が行って、先ほど日本3魚醤と言われてはいますが、それが日本全国に広がってきている、そういう今の状況です。でも、いろんな先生方から教えていただいて、やはり男鹿を売ると言うことはみんなの協力をいただかないとダメだよな。そういう思いでおります。やはり、地域をおこすという事は、人をおこす、人を作るということが大切だという事を先ほど石川先生がおっしゃいました。ですから、外部の人間のお知恵を拝借しながら、やはり、これからますますいろんな格好で男鹿を紹介して来てもらうような仕組みをしょつつるを通じてやって参りたいと思っていますので、まず、今回日本海にぎわい交流海道ネットワーク、こういう会があるという事で、今特に石川県と私自身交流をやっていまして、何かやはり地域で得るものってあると思うんですよ。そこをお互いフォローしながら、話し合いながら、この地域が潤っていける方向を今後も探って参りたいと思いますので、今後ともよろしくお願ひしたいと思ひます。

ありがとうございました。