

Economic Research

2013.2  
vol.328

# カレント

CURRENT HIROSHIMA

# ひろしま

- 今月の調査  
県内の主要産業の動向
- 県内経済トピックス  
開催迫る！「第26回全国菓子大博覧会・  
広島～ひろしま菓子博2013～」
- 地域振興／地域おこし最前線  
伝統的な「食」による地域おこし

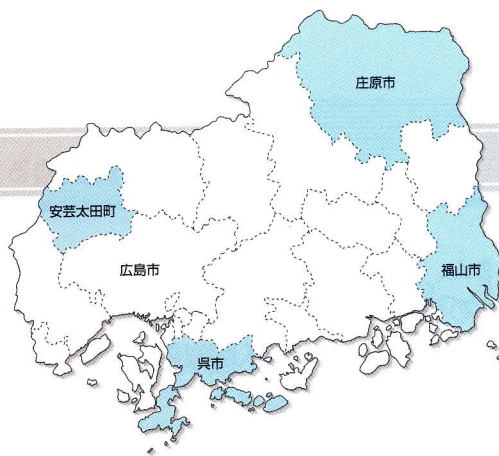


今月の表紙『雨水』 田島 尚美



# 地域おこし最前線

## 第11回



## 伝統的な「食」による地域おこし

### 1. 伝統食と地域おこしについて

全国的に「食」をテーマとした様々な「地域おこし」への取り組みが行われていますが、ここでは、伝統的な「食」（伝統料理、郷土料理あるいは伝統的な食材等、以下、「伝統食等」という）に関連する広島県内の取り組みを紹介します。

#### 伝統食等の定義と事例

	定義	事例
伝統料理 (伝統食)	主にその地域で生産される農林水産物を用いて加工・調理された食物で、その地域の風土や習慣に合わせて長い年月をかけて形作られ、多少現代風にアレンジされたものも含む。	あずま イギリス豆腐 うずみ たこめし 他
郷土料理 (郷土食)	各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきた料理で、歴史や文化、あるいは食生活とともに受けつがれてきたもの。	あなご飯 かきめし かき土手鍋 ワニ料理 他

(資料) 農林水産省・中国四国農政局ホームページより作成

一般的に、「食」を通じた「地域おこし」を考える場合、地域固有の食習慣・食文化、食に関わる伝統を活かして、いかに地域外からの集客を図るかがポイントとなります。

「食」による「地域おこし」に取り組む<sup>ひらやまともみ</sup>平山友美さん((社)日本フードアナリスト協会評議員、広島市在住)は、「『食』だけでは、継続的な集客には繋がらない。まず、地域の『食』を育んだ歴史・文化、交流・おもてなし、思い出等の『まち』に関わるものを提供する必要がある」と、幅広い情報提供の重要性を指摘しています。

また、「人が『おいしい』と感じるエッセンスは、料理の盛り付けや香りなど様々ですが、その根底には食習慣、伝統、食文化等があります。それらと一緒に『食』を味わってもらい、その『まち』を楽しんでもらう仕掛けづくりが必要」と話しています。

つまり、伝統食等を通じた「地域おこし」を考え

る場合、伝統だけではなく、様々なバリエーションを加え、伝統食をヘルシーというキーワードとあわせたり、歴史的なものと組み合わせる仕掛けづくりなどが重要になります。

以上のような視点から、今回は、広島県内の特徴的な事例として

- ①うずみ(福山市)
- ②ワニ料理(庄原市)
- ③報恩講料理<精進料理「おとき」>(安芸太田町)
- ④藻塩(呉市蒲刈町)

を取り上げ、その歴史、調理法、食べ方、食材・素材、関係者の思い・熱意等の様々な側面から「地域おこし」を考えてみます。

### 2. 各地域の取り組み

#### (1) うずみ(福山市)

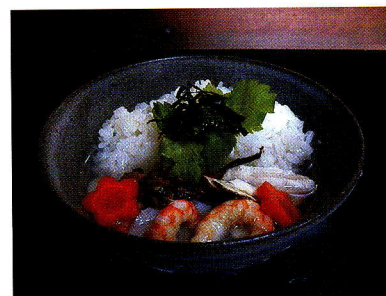
##### ①由来

福山市の郷土料理「うずみ」は、江戸時代、儉約政治が行われ、庶民は収穫した旬の食材を食したくてもそれが出来ないため、ご飯の下に具を隠して、静かに掘り出し味わいながら食べていたもので、庶民生活の知恵として、逆転の発想で生み出されたとされています。

このような「埋める(うずめる)」という食文化は、他地域でも伝承

#### 福山うずみごはん(鯛うずみ)

されていますが、福山市では産官学民共同で、この郷土料理を活かしたブランド作りを積極的に展開しています。



(資料) 福山食ブランド創出市民会議資料



「うずみ」は、昭和40年代までは、秋の収穫を祝う料理として各地域で食べられてきましたが、食生活の多様化に伴い、その機会が減っていました。

福山市神辺町では、10年前から、地元の七日市上自治会が、国の特別史跡である「廉塾」の広場で、毎年、秋祭りの模擬店を出し、地鳥や鞆地域のエビジャコ等の地元の食材を使った「うずみ」を提供しています。

町内会の主要メンバーである元小学校校長鵜野謙二さんによれば、当地の「うずみ」は秋祭りの前夜に、収穫の喜びと五穀豊穡に感謝して、秋の味覚を楽しむという食文化として受け継がれてきたものだそうです。

#### 廉塾の歴史を説明する鵜野謙二さん



#### ②産官学民連携による取組み

この「うずみ」に注目したのが、福山食ブランド創出市民会議（深町哲代表、福山ニューキャッスルホテル総料理長）です。

この組織は、2010年3月に、福山市の伝統的な食材や料理を掘り起こし、食を通じて地



(資料) 福山市

域への愛情や誇りを育むことを目的に、食に関心を持つ市民やプロの料理人、大学の教授や福山青年会議所、商工会や食生活改善メンバーなど様々な組織と行政が連携して設立されました。「福山うずみごはん」等、地元の食材を使った「うずみ」関連食品の普及・プロモーション活動を展開しています。

こうした中、2010年5月の福山ばら祭で開催された「福山ぶちうまグランプリ」では、「鯛うずみ」がグランプリを獲得しました。この「鯛うずみ」は、瀬戸内海の鯛等を食材に、最初はそのままで食べて、次に出汁をかけて食べるといった具合に、二度楽しめるようになっています。

また、公募により、イメージキャラクター「うずみちゃん」が誕生し、福山発の食ブランド「福山うずみごはん」のPRの一翼を担っています。

#### イメージキャラクター「うずみちゃん」



(資料) 福山市

【名前】うずみちゃん 【誕生日】平成23年10月9日  
 【仕事】福山発の食ブランド「福山うずみごはん」のPR  
 【趣味】鯛などのおいしい旬の幸をごはん頭巾の中にうずめ、食べる人にワクワクと幸福を届けること  
 【特徴】とっても恥ずかしがり屋で、すぐにお椀に隠れてしまう

さらに、当市民会議が中心となって、「うずみ」の食文化に関するワークショップ・試食会・うずみフェスタ等が開催されるなど、福山市内全体で、産学官民が一体となった取組みが進んでいます。

当市民会議の委員でPR部会長である三谷道昭さんは、「福山の食文化の向上という共通目標に向かって、関係者が利害を越えて一体的な取組

#### 市民会議委員の三谷道昭さん



(資料) 福山市

みを進めている全国的にも珍しいケースで、マスコミにも注目されている。ただ福山市民に定着するまでには数年はかかるだろう」と話しています。

このような活動により、現在、福山市内の約50店舗で、「鯛うずみ」「伝統うずみ」「創作うずみ」等、様々な料理が提供されるまでになっています。

こうして、福山市では、「うずみ」という郷土料理が地元の人に受け入れられ、徐々に「うずみ」の名前が全国的に知られるようになり、そのブランド化が進みつつあります。

また、1990年頃から、「食育」の一環として、福山市内の小中学校の学校給食で「うずみ」が出される