

各地では、地方創生へ向けて、さまざまな取り組みが行われている。その中で地産の食材を使った新たな食のメニューを生み出し、地元の活性化に取り組んでいる地域の奮闘ぶり取材した。

地産食材で人を呼び込め！ 新グルメで 地域が 活性化する



その土地でしか味わえない料理を求めて観光客が殺到する——全国各地でそんな光景をつくり出しているのが、じゃらんリサーチセンターのヒロ中田さんだ。プロデューサー役の中田さんが「新・ご当地グルメ」と名付けた料理は、商工会議所をはじめ、自治体、農・漁業者、飲食店関係者らが一体となつてつくり上げている。

担当者の熱意で成功した 2つの創作カレーメニュー

その土地でしか食べられないことをうたうご当地グルメは数多くあるが、食材の調達先を、その土地に限っていない例は珍しくない。また、地産地消としても、提供時期が限られることもある。地元で調達できる食材の種類や量が少ない、旬の期間が短いといった理由があるのだろうか、それは提供側の言い訳にすぎず、観光客は不満を抱く。そこで中田さんは、「新・ご当地グルメ」の導入を提唱している。

「新・ご当地グルメ」とは、郷土料理とは異なる目的を持って新しく開発する企画開発型メニューのこと。目的は地域経済の活性化にあり、いつ行っても味わえる、地場食材に徹底的にこだわる、昼食

新・ご当地グルメ成功の可否を 握る絶対条件がある！

ヒロ 中田

リクルートライフスタイル
営業統括本部 旅行営業統括部 地域創造部
じゃらんリサーチセンター
エグゼクティブプロデューサー

として提供する、おもてなし料理である、明確なコンセプトと定義・ルールを持ち組織で運営する、といった厳格な基準を満たす必要がある。

「新・ご当地グルメ」第一弾は、まちおこしの一環として平成17年7月から提供を始めた北海道美瑛町のつけ麺タイプの「美瑛カレーうどん」だった。美瑛産の小麦、豚肉、野菜というように香辛料以外の食材をすべて町内で調達した。「そのころ北海道には212の市町村があったのですが、ご当地グルメはほとんどなかった。寿司、ラーメン、カニ料理、ジンギスカン、三平汁などが有名だったものの、すべて道内の共通メニューだった。そのため、地域性を生かしたご当地グルメがあってもいいのではないかと、このころから議論が始まりました」と中田さんは当時を振り返る。

北海道は日本一の小麦の産地だが、うどんの文化がなかったこと

から、パン用の香麦という品種の美瑛産小麦を100%使ったうどんにビジネスチャンスがあるのではないかと考えた。地元の人から見れば突飛な提案だったが、中田さんの提案に共感した建設会社の社長が町内の意見をまとめ、製粉所と製麺所の協力も取り付けた。

その翌年、成功を目の当たりにした富良野市が協力を求めてきた。富良野ではすでに有志が「食のトライアングル（農・商・消）研究会」を立ち上げて、主要産品のタマネギやニンジンを使ったカレーを提供していた。地元高校生による「ふらのカレンジャー娘」というユニットを結成して広報活動に努めたこともあり一時は話題になったものの、3年ほどで下火になっていった。中田さんはカレーメニューの内容が曖昧で、地場産食材のこだわりも店によりまちまちだったことが敗因と分析していた。「それでもカレーでまちおこしをしたいという依頼でしたので、改めて地場産の米と野菜を使うことを徹底し、新たに卵を加えたオムカレにすることを提案しました」

中田さんが当初示した定義ルールは厳格な10カ条で、地元メンバーをひるませた。それでも受け入れる方向で議論を重ね、どうしても無理な条項を外して、米は富良野



ヒロ・ナカタ
昭和59年4月株式会社リクルート入社。[北海道じゃらん]編集長を9年半務めた後、平成21年4月より現職。食による地域活性化をテーマに活動中で、「新・ご当地グルメ」「新・ご当地みやげ」「来場者参加型グルメグランプリ」等を提唱。特に、地場産食材に徹底的にこだわった企画開発型の新・ご当地グルメを多数プロデュースしている。27年は「加賀カニごはん」(石川県)、「中泊メバルの刺身と煮付け膳」(青森県)など6つの新・ご当地グルメを手掛けた