

「食とみなとまちづくり」大討論会(1)

～みなとまちに賑わいをもたらす『食』の提唱～

討論者：参加者全員

司会：当協会専務理事 橋間元徳

橋間(司会) 時間になりましたので、ただいまから第9回「みなとまちづくり研究会」を開催いたします。既にご案内のとおり、今回は参加者全員が討論者で、司会は勝手に私がやらせていただくということです。どうぞよろしくお願いいたします。(拍手) これから何が起こるか私も全く想定していませんが、一応私のほうから皆さんにこれについての考え方をご説明し、それに対する意見を事前にいただいております。それと同時に、こういう会を設けると申しましたところ、この場を利用してPRしたいという方が何人かおられましたので、この場でご説明いただき、議論の参考にさせていただきたいと思っております。

については、お手元にお配りしている資料の一番上にはこちらの協会の「アンケート集計報告」等があり、その次に会員等から寄せられたさまざまな資料があります。私の提案についての議論がどうなるかわかりませんが、皆さんからいただいた資料を議論する時間がなくなると困りますので、最初に会員の皆様方から寄せられた資料についてご説明いただき、その後、私からアンケート集計等についてご説明申し上げ、あわせて議論したいと思っております。したがって、まず、議事次第にある「会員等より寄せられた参考資料」のご説明を上から順にお願いしたいと思います。

会の進め方については、そういうことでよろしいでしょうか。——それでは、まず「会員等より寄せられた参考資料」の一番上、「八幡浜港みなとまちづくり協議会 港弁全国化プロジェクト」からご説明をお願いしたいと思います。

木村 謙児(八幡浜港みなとまちづくり協議会 副会長) 愛媛県八幡浜市から参りました木村と申します。あわせて、岡本でございます。よろしくお願いいたします。(拍手)

本来、谷本(典量央)会長が来るべきところですが、今、ブリュッセル等、ヨーロッパのほうに飛んでおまして、かわりに私が参りました。私は資料に基づいて話をするというタイプではありませんので、資料は見ていただければと思います。みなとオアシス全国協議会総会を八幡浜で平成22年、1年半ほど前にさせていただきました。もともと我々のみなとまちづくり協議会は平成15年に組織化しました。

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

しかし、港の再開発をやるので、それができる時点まで我々の協議会、ワーキンググループとしての動きが一たんぴたっと停止しました。さて、どうするかということで、横におられる島さんや新井（洋一）先生にお越しいただいて、これからの町をというときに、食プランと旅プランという委員会を立ち上げました。やっぱり食と旅、港を含めてという考えの中で「港弁」という言葉が出てきました。駅弁はあるし、空港に行けば空弁があるし、高速に行けば速弁があるのに港弁はないということに、港町でありながら意外と気づけなかった。これが序章の部分です。

ネット上では九州から韓国に行くところで浜弁というようなものは見つかりましたが、港弁自体はなかったんですね。じゃあ、つくればいいじゃないかということで、市の若い職員から提案があつて、それに乗ったのが食プラン委員会です。今日は食プラン委員会のメンバーである岡本と一緒に参りました。まず、若い人の乗りを含めて、ここにあるようなのぼりをつくったり、はっぴをつくったりして、中身は別として、とにかく形から入りました。このお導きをいただいたのが、横におられる島さんです。そうやって動くことによって、いろいろな展開が出てきました。

八幡浜市は今、人口が4万人を切りました。毎年500人ずつ減っております。港は九州に向けて、四国が一番西に当たります。40何万人、九州の別府、臼杵との航路はあり、行き来の車はあるものの、そこで滞在していただくなど、町の中の動きはない。そうであれば、食ということで港弁と。

その中で、素材は何にするか。いろいろな魚が揚がる中で、水揚げとしては全国2位のハモ。これは平成22年の全国大会のときにご披露させていただきましたが、地元としてもなかなか気づけなかった食材です。ただし、これは弁当にするのが非常に難儀です。夏のハモは、ちょっと食べる分にはいいんですけども、加工しにくい食材です。ただし、捨てるほどあるということも含めて、これを何かに（使えないか）ということで、「はも弁当」はどうかと。そして、我々のメンバーの中にたまたまレストランをされているところがあったということです。

ただ、我々としてはそれを企画するだけではなく、地域の各商店、食堂の人にもうけてもらえればいいという提案だったんです。しかしその後、我々の地域だけではなく、全国的に情報発信できるようにということで、港弁全国化プロジェクトというものを（考えたわけです）。今日はお越しでないのですが、昨年のみなとオアシス全国協議会総会の開催地である神戸の村上和子さんのところでは、淡路屋さんに「平家物語」にちなんだ第2弾の港弁をつくっていただきました。今年は福島県いわき市ということで、そこで第3弾の港弁ができればいいなと思っています。

今、地元では三つの港弁ができています。去年、それを広げようと動きましたが、値段も含め、ちょっと問題がありました。我々は田舎でわからなかったのですが、全国に

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

やるときの百貨店企画については、食材等、いろいろとハードルが高いわけです。そういう整備をいろいろとしなければ次に行けないということを含めて、今はちょっと足踏み状態です。でも、やはり食が大事だということで企画提案し、今、動いております。

手前みそですけれども、先月の22日に日本港湾協会さんの企画賞を受賞させていただきました。今月の16日に、地元でも全国化プロジェクトの動きをしたいということを含め、橋間専務理事や村上さんなどにもお出でいただき、地元でご披露したいと思っています。

長時間をいただきまして、すみません。ありがとうございました。(拍手)

橋間 どうもありがとうございました。今の木村さんの資料は、皆さんのお手元にあるとおりです。

続きまして、NPO法人ACTYの町田さんからご説明をお願いします。

町田 直子 (NPO法人ACTY 理事長) 皆さん、こんにちは。青森県八戸市からやってきました、NPO法人ACTYの町田と申します。よろしく申し上げます。今日は皆さんにお願いがございまして、やってきました。「実は」というほどの話ではないのですが、明日の朝からACTYのほうで新規の事業が始まるということで、本来は欠席させていただこうと思っていたのですが、どうしても直に訴えたいことがあって出席させていただきました。メンバーは今、準備でわなわなしているかと思うのですが、私は昨日から入りまして、ゆっくりと楽しませていただいております。(笑)

何をお願いしたいかといいますと、私も資料を用意してまいりました。たっぷりございまして、持ってくるのが大変でしたので箱で送りつけさせていただき、用意させていただきました。ありがとうございます。まず「漁師うまいもん みなと博ランカイ」開催概要をごらんください。8月4日と5日にこのイベントを実施いたします。あと、2009年に実施したときのパンフレットもつけていますので、こんなイベントかということで見ていただければと思います。

まず一つ目のお願いは、この場で「みなと博ランカイ」という言葉を聞いていただいたからには、ぜひ皆さんには当日、足を運んでいただきたいということです。二つ目は、この「みなと博ランカイ」を忘れないように頭にインプットしていただいて、それぞれの職場、地域、隣近所、親戚縁者、皆さんに「みなと博ランカイ、知ってる？ おもしろそうよ。行ってみる？」とロコミで広げていただければ非常にうれしいなと思っています。

三つ目は、さらに大変なお願いです。「みなと博ランカイ」は2004年から2009年まで毎年実施していますが、これは大変な労力を要するイベントです。開催概要に写真を載せていますが、すべて手づくりでやっております、いろいろなところから備品を集めて雰囲気づくりをしています。要は、おもしろいな、住んでみたいなと思ってもらえ

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

る港町、みんなが楽しくなるような、にぎわいのある港町の原風景を再現したいということで、昭和30～40年のちょっとレトロな雰囲気を想定してつくっています。

たった1日のイベントです。これを1年かけて準備していきます。架空の港町なんです。いつも「湊いこい町八丁目」という名前をつけるのですが、町ですから、役場や駐在所、学校、映画館など、いろいろなものをつくりまします。そこに国、県、市、民間、教育機関など、いろいろな方に入っていただきます。嫌がる八戸市役所の皆さんにも無理やり、湊いこい町役場をつくってください、盛り上げてください、八戸市のPRをしてくださいと。国土交通省の八戸港湾事務所の方には、港の博物館というところを使ってPRしてくださいと。また、海上保安部の巡視船を初め、八戸港湾事務所や県などにも船を出していただくなど、行政にもいろいろな形で協力していただいております。

毎年やってきたのですが、たった1日で終わるのはもったいないと。本当に365日かけて用意するのですが、そろそろ常設にしたいということで、八戸市の中心街にこれをコンパクトにしたものを、「街カフェみなと」という名前で作りました。

2010年、2011年は割とおとなしく過ごしていました。ほかの事業にいろいろと精を出していたのですが、今回、震災復興ということもあり、昨年も大変な状況の中、みんなが寄せ合って、また違った形でのイベントを展開しました。これからは本当に長い目での復興を目指していかなければいけないということで、従来の「みなと博ランカイ」に「漁師うまいもん」というものをくっつけました。東北沿岸地域はまだ大変な状況にあります。船をなくしてしまった漁師の皆さんに来ていただいて、漁師料理を出しましょう、地域ごとの食材を使った料理を全国に広めましょうということで、「漁師うまいもん みなと博ランカイ」というものを実施することにしました。

やっ和三つ目のお願いなのですが、被災された漁師の皆さんに「どうぞ、八戸に来てつくってください」と言っても、そう簡単にいくものではございません。今日の資料に「漁師うまいもん みなと博ランカイ」開催のご案内に参加者募集要項というものをつけております。現在、三つの地域から出展してもいいと言っている状況ですが、私としては沿岸地域のいろいろなところから、「こんな漁師料理があるよ」「こんな食材をこんなふうに食べてるよ」ということを紹介していただきたいと思っております。垣根をかなり低くしました。本当の漁師料理というと大変なんです。そういうものが来てくれるのが一番いいんです。漁師さんにタオルを頭に巻いて来ていただく、漁協の皆さんに出展していただくというのが私の描いているところで、それももちろんですけども、やはり被災されている地域は大変だということもあります。港の食材を使って少し加工したものでいいでしょうかとか、いろいろな問い合わせがありまして、状況に応じて相談しながら決めていくという状況です。

「うちでは海の食材を使って、こういう食べ方があるよ」というものがあれば、沿岸

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

地域の漁師さんなどにぜひ出展していただきたいと思っていますので、ここにおられる皆様からもぜひお声がけをお願いしたいというのが三つ目のお願いです。

それから、まだあるのかという感じですが、せっかくの場ですので、四つ目のお願いです。先ほどの総会でも「Sea 級グルメ」ということがずっと出ていましたが、その小型のプレイベントのような形で、「こういうものがありますよ」という位置づけになればうれしいなど、ずっともやもやと思いながら聞いておりました。もちろん Sea 級グルメは小名浜でが一んとあるわけですが、そのプレイベントとして、東北で Sea 級グルメの漁師料理限定のものがあるという位置づけになれば非常にうれしいと思います。

この四つのお願いをしたくて、今日、やってきました。長々とすみません。ぜひご協力のほど、よろしく願いいたします。(拍手)

橋間 質問したいこともあると思いますが、後でまとめてということにさせていただきます。3番目に、女性みなと街づくり苫小牧の大西さんからお願いします。

大西 育子 (女性みなと街づくり苫小牧 代表) 3番バッターとして、手短にお話しさせていただきます。北海道苫小牧から参りました、女性みなと街づくり苫小牧の大西と申します。函館さんは急用があつて帰られましたので、北海道はオンリーワンということで頑張ります。

A4の資料があります。写真をたくさん張りつけて、文章は少なくしていますが、苫小牧はホッキ貝の水揚げが日本一です。苫小牧港では北ふ頭緑地というところが新しくできたのですが、クマが出たり、前の地震のときに出光で火災が起きて全国的に有名になったところです。その愛称を市民から公募して、北側から見るときらきら光るということで、小学生の女の子が「キラキラ公園」という名前を応募されて、それが採用されました。その場所でこの何年間か、「みなとフェスティバル」などいろいろなイベントが行われております。

去年、いま八戸さんからもありましたが、みなとオアシス Sea 級グルメの関係で、うちの会員に漁組の女性部もおりまして、わずかですけれども市のほうから補正予算をいただいて、第1回目が大事なんだということで強引に行ったのがこのホッキ貝です。自分たちも「ほっきびた」というものを開発していたのですが、広島は北海道とは違って暑いので、保健所が云々ということで、月並みではありますが、ホッキ貝のだしがたっぷり出た「ホッキカレー」というものを出して、5位か何かに入賞したと聞いております。その隣は「ホッキおむすび」です。

こういうものをメインにして、私たち女性みなと街づくり苫小牧のささやかな活動として、みなとウォークというものも、12月のしばれるときにやっております。去年の3月に私たちもみなとオアシスの認定を受けまして、人数がたくさんふえました。ここで

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

は前についていませんが、市民のみなとウォークです。それから写生会も、前はただのみなと写生会だったのですが、市民写生会ということにして、近隣も含め、なるべく地域住民を巻き込んでいこうと。

また、苫小牧は水も結構おいしいです。支笏湖に樽前山という山がありまして、「支笏の秘水」というお水も、王子製紙の子会社の王子サーモンさんから寄附していただいています。このホッキ貝もすべて苫小牧漁協さんから協賛していただいて、漁組の女性部をお願いしてつくっているということです。

私たちはこういう活動ですけれども、我々以外の組織でも「ホッキ炙りめし」など、全市的にホッキ貝に関するものを行っています。

ささやかにはと思いましたが、長くなってしまいました。今年は小名浜で、来年の北海道では稚内と苫小牧が名乗りを上げていますが、ぜひ苫小牧にと思っておりますので、よろしくお願いいたします。(拍手)

橋間 どうもありがとうございました。それでは、大間のあおぞら組の島さんからお願いします。

島 康子（あおぞら組 組長） こういう展開になるとは予想していなかったのですが、恐縮です。私たちはまちおこしゲリラ集団「あおぞら組」というグループで、今日も「マグロ一筋」というTシャツを着ています。(笑) マグロは泳いでいないと死んでしまう魚ということは皆さんご存じかと思うんですけれども、私自身が泳ぎ続けていないと、走り続けていないと死んでしまうということで、最近、津軽海峡マグロ女子会を立ち上げようということで頑張っています。津軽海峡に限らず、苫小牧の大西さんや八戸の町田さんにもぜひマグロ女子会に入っただけであればと思っております。

今日は何かをPRしたいというより、皆さんのお知恵をぜひ貸していただきたいという思いで参加しました。というのも、函館と大間の間を走っていたフェリーが一時、存続の危機があり、存続運動をやったり、すったもんだしたのですが、おかげさまで、今の船が老朽化しているので、新しい船をつくっています。年末に広島で進水式があり、来年の4月、ゴールデンウィークに間に合うような形で新しい船ができます。それに伴ってターミナルも新しくすることになっているんです。

私たちとしては、新しい船、新しいターミナルというものを、大間の新しいにぎわいを生み出す核にして、みんなで新しいまちづくりに乗り出していきたいという思いがあります。今はまだどのように展開するかということがちょっとぼやっとしている状態なんです。そういうこともあって今回参加させていただき、いろいろな人からいろいろな刺激を浴びながら、来年の春に向かっていきたいと思っております。

大間は今、人口 6300 人ぐらいですが、10 年ぐらい前からマグロを目玉にして元気になるぞということで、一点突破的に頑張ってきました。10 年前の 2000 年頃には大間で

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

は大間のマグロは食べられなかったんですけれども、10年の積み重ねで、大間に行くと大間のマグロが飲食店でも出るし、宿泊施設でも出るようになりました。数年前から、マグロの漁師が自分で飲食店をやり始めたり、マグロ漁師の娘などが立ち上がりまして、「おおまエスコートクラブ」という怪しい名前の観光ガイドのグループを立ち上げました。お昼しかやりませんよと言っているんですけれども。(笑) また、地元のパン屋さんがマグロバーガーを開発して、野望を持ち始めたり、マグロを核にしなが、いろいろな担い手がいろいろなことをやり出してきているのが今の状況です。

ただ、そういういろいろな担い手が、「みんなでこっちの方向に向かって頑張ろう」というベクトルをまだそろい切れていないというところに差しかかっていますので、今日は交流会も含めて、皆さん、どうぞよろしくお祈いします。(拍手)

橋間 ありがとうございます。函館からフェリーで行くと、島さんが旗振りウエルカムで歓迎してくれますので、ぜひ行ってください。

それでは、いわき小名浜みなとオアシスの菊地さんからお願いします。

菊地 傑 (いわき市商工観光部 産業・港湾振興課 主幹) いわき市役所産業・港湾振興課の菊地と申します。よろしくお祈いいたします。まず、先ほど通常総会の報告にもございましたが、みなとオアシスの義援金として、ウォーターフロント開発協会様にお取りまとめいただき、23万1000円ということで、大変多くの方々からご支援をいただきました。どうもありがとうございました。いただいたお金は、いわき小名浜みなとオアシスのにぎわい創出のために有効に使わせていただきました。お手元のいわき小名浜みなとオアシスのチラシも、いただいた義援金でつくったものです。どうもありがとうございました。この場をかりて深く御礼申し上げます。

それでは、第2回 Sea 級グルメ全国大会の内容について簡単にご報告させていただきます。みなとオアシス Sea 級グルメ全国大会につきましては、みなとオアシス全国協議会の理事会、総会とあわせて開催する予定となっております。さらに、いわき市としましては、その二つのイベントを核としなが、例えばいわき大物産展や環太平洋民族舞踏祭(仮称)など、市内の各種イベントとあわせて、一体的に「いわき小名浜みなとフェスティバル」という名前で開催し、10万人規模の大規模イベントとすべく、現在、実行委員会を設置し、イベントの内容について検討を進めているところです。

また、本フェスティバルにつきましては、東日本大震災で甚大な被害を受けました小名浜港アクアマリンパークを舞台に開催することとしておりまして、大震災から力強く復興する東北地方を全国に発信する絶好の機会であると考えております。

このようなことから、第2回 Sea 級グルメ全国大会につきましては、全国の多くのみなとオアシスの皆様にご参加いただき、本フェスティバルのさらなるにぎわいの創出を図ることで、いわき小名浜みなとオアシスはもとより、東北地方の復興にぜひお力添え

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

をいただきたいと考えております。

なお、第2回 Sea 級グルメ全国大会の詳細につきましては、決定次第、改めて皆様にご報告させていただきたいと思っております。開催場所につきましては、チラシにありますように、いわき小名浜みなとオアシスというところです。去年の東日本大震災でいわき市は震度6弱、地盤沈下は41センチぐらい、アクアマリンパークがある小名浜港にも津波高3メートルから5メートルぐらいの津波が来ました。ただ、震災から1年がたち、着実に復興の歩みを進めている状況です。

チラシの真ん中に記載してありますように、いわき小名浜みなとオアシスには四つの施設がございます。一番左にあるのは、アクアマリンふくしまという水族館です。東日本大震災によって海洋生物が20万匹ぐらい死んでしまい、ほぼ全滅状態だったのですが、全国の水族館からの協力やスタッフの懸命な復旧作業によりまして、震災後126日でいち早いオープンとなりました。「7月15日再オープン」とありますのは、アクアマリンふくしまがオープンした日が平成12年7月15日で、館長を初め、ぜひこの日に再開を果たすんだということで一生懸命取り組み、再開にこぎつけたものです。

真ん中の小名浜さんかく倉庫は、去年の12月16日に再オープンしております。こちらには二つの施設があり、1号棟が小名浜美食ホテルです。ホテルとありますが、宿泊施設ではありません。「ホテル」とはラテン語で「もてなす」という意味ですので、飲食と物販の施設です。その奥の2号棟は、小名浜潮目交流館というイベントホールです。

一番右側のいわき・ら・ら・ミュウは、物産館です。こちらのほうも去年の11月25日に再オープンしております。こちらは復旧だけではなく、東北最大級の屋内型あそび場「わんぱくひろば みゅうみゅう」という施設を取り入れ、オープンにこぎつけたものです。

また、いわき小名浜みなとオアシスには、ちょっと離れたところにいわきサンマリーナというマリーナ施設があるんですけども、こちらはまだ復旧できておらず、現在、休止となっております。

第2回 Sea 級グルメ全国大会につきましては、このいわき小名浜みなとオアシスでの開催を考えております。今、各みなとオアシス様に出展意向の確認書をお送りし、ぜひ出展をお願いしますというご依頼をさせていただいております。皆様には地元のみなとオアシスにぜひ働きかけをお願いいたします。また、出展されない場合でも、10月6日、7日にはぜひ第2回みなとオアシス Sea 級グルメ全国大会にお越しいただきたいと思っております。どうぞよろしく申し上げます。(拍手)

橋間 ありがとうございます。それでは、「お宝たまの」について三宅さんより申し上げます。

三宅 定子 (うの港 13 代表) みなとまちづくりマイスターの三宅定子でございます。

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

私は「うの港 13 (うのポート・サーティーン)」という肩書でマイスターに認定されており、うの港 13 に関しては、後ほど少しご説明させていただきます。宇野港とご紹介すればおわかりになるかと思いますが、本土と四国を結ぶ宇高連絡船が 25 年前になくなりまして、今もフェリーの存廃問題で非常に厳しい状況にある港です。

お手元に「お宝たまの」というパンフレットを配付していますが、岡山県にはきびだんごや、フルーツのマスカットや白桃など、いろいろとあるのですが、当地・玉野にはこれといって皆様にご紹介できる名物がないということで、主婦と住民でつくり上げた食がございます。「お宝たまの」というのは、玉野が自信を持って皆様にご紹介できるという認定の名前です。11 ページに小さく認定証が出ていますが、市が「これはぜひ皆さんに食べていただきたい」ということで、こういうシールを用意しています。10 ページの上にありますのが、第 1 回 Sea 級グルメで 1 位をとったものです。

私どもはみなとオアシス宇野ということで平成 20 年に認定を受けたのですが、当初は集客、にぎわい創出ということで、「たまの・港フェスティバル」という、船を誘致して行うイベントを打っていました。今年はその第 16 回を行いました。ただ、数年前からマンネリ化もありましたので、食で人集めをしてはどうかという住民からの声もあって、食のコンテストをいたしました。

皆さんにいろいろなアイデアを出していただいた中で、一般来場者の点数が一番高かったものが、第 1 回 Sea 級グルメで優勝した「たまの温玉めし」です。これはまさに普通の主婦が自分で考え出した食で、一般者受けはするのですが、玉野ではいつでもつくれるような味ですので、まさかこれが全国で優勝するとはだれも思いませんでした。一番喜んだのは市長でした。(笑)「こんなものが本当に 1 位になったのか」と、みんな半信半疑だったのですが、多分、皆様のお口に合ったのだらうと思います。

それから、右下の「たまの自衛艦カレー」も、うの港 13 のメンバーがアイデアを出し、商工会議所で通したものです。玉野市は自衛艦などの船をつくっていますが、その建造された自衛艦の中で(つくられているカレーです)。関係者は食べられるのですが、一般者の口にはなかなか入らないものですから、一般者の方にもなじんでいただき、自衛官の方と一緒に食べられればいいなということでつくったものです。昨年、私どものほうでアイデアを出し、協働推進課のほうで材料費、宣伝費として 50 万円ほどつけていただきましたので、確実なものとして、町のどこでも食べられるようなカレーにしました。

それから、10 ページの左下にある「たまげたバーガー」「たまげた丼」も、一般の主婦がアイデアを出したものです。地元にはおいしい食がないものですから、玉野の「たま」と、シタビラメ——私どもは「ゲタ」と言うのですが——をミンチにして、若者風に「たまげた」という名前をつけて売り出しました。これも今は定着しております。

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

それから、ここには載っていませんが、今、試験的にやっているのがカニです。あるメンバーが非常にこだわりを持っており、幻のカニと言われている「どてきり」というものを、今、玉野で唯一、一生懸命やっている者が（養殖を試みています）。大きなカニの場合、味はおいしいんですけども、からがかたいとか、小さいものはからっとしています。今、試験的にやっております、まだ玉野でしか食べられないのですが、地元ではおいしく食べております。

それから、玉野市の市魚はメバルで、駅前などではタイ焼きもよく売れていますので、メバルをタイ焼きの形にしたものをしてはどうかというアイデアを出しました。これはだれもする者がいなかったものですから、商工会議所の会頭がみずから機材を買い込み、月に1回はやっております。200個限定ですので、あっという間に売れております。

みなとオアシス宇野は平成20年に認定を受けまして、先ほど申しました「たまの・港フェスティバル」も定着してきており、5月25日、26日には、玉野市の人口は6万2000人ですが、7万人から9万人に来ていただきました。よくここまで頑張ったなとみずからも思うのですが、当初はもっと派手なことをやっていました。大型客船をチャーターしてみたり、いろいろなことをやってみたのですが、天気左右される関係で、失敗したり、大赤字を出したりしました。今回の第16回が一番安定した形で、お客様も定着したという形になっております。

先ほど申しましたように、私どもにはこれとってご紹介できるものがないので、みんなで作って出している食ということです。

そして、うの港13は、政策提言ということで、私が代表になって（設立し）、5年目になります。当初は、宇野港に国土交通省中国地方整備局の港湾事務所があるのですが、そこが国の施策の中で移転するというお話を聞きましたので、それは大変だと。一緒に事業をやっていた関係で、みなとまちづくりと一緒に作り出そうということで生み出したのがうの港13です。そこには13名の女性がおり、行政、地元企業、自治体などから各1名ずつ若い女性の方に入っていて、いろいろなアイデアを出していただき、いろいろな事業をしています。ただ、予算はゼロで、ボランティアでやっていますので、政策提言という形になりがちなのですが、この「お宝たまの」は私どもがつくったガイドブックです。当初、観光協会と市で別物をつくっていたのですが、それはどうもぱっとしないし見劣りがするので、女性の視点で作り直し、費用は市に全部持っていたということでした。以上です。（拍手）

橋間 ありがとうございます。それでは、今日配付した別資料で、新潟のピア Bandai の北村さんよりお願いします。

北村 正美（万代にぎわい創造株式会社 代表取締役社長） 新潟から参りました北村と申します。番外編で大変恐縮ですけども、一番遠慮した小さなパンフレットがお手元

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

にございます。広げると大きいんですけども。実は新潟の港に1年半前、ピア Bandai という、食に関係した通年営業のにぎわい施設をつくりました。その経過を若干ご説明しますと、この土地は新潟県のもので、約9000平米、3000坪弱あるのですが、新潟市にそれを借り上げていただき、駐車場は新潟市のほうで費用負担して造成しました。そういう公共的な場ですので、にぎわい創造に関しては市のほうでコンペをしました。そこで採用されて、今日（こんにち）に至っているということです。

そこには、規模は非常に小さいんですけども、140台ぐらいの駐車場があり、建物はA、B、C、Dの4棟で、そのほかに24フィートのコンテナを利用したものがあります。また、それを取り囲むようにして、鮮魚を初めとした新潟特産の野菜や米、地酒、また飲食ブースがあり、総合的な販売所並びに飲食ブースを設けています。

1年半前につくられ、初年度には集客目標を新潟の市民数と同じ80万人、売り上げは11億円と控えめに設定しましたが、おかげさまで何とか13億円でした。2年目は15億円を目標に展開しております。

この発端は、全国各地にフィッシャーマンズワーフや鮮魚センターなどがたくさんございますが、新潟市内にはそういうものはありませんでした。気づかなかったといえますか、とにかく新潟は食の宝庫なのですが、おいしいものはすべて東京、関東圏に出荷して満足しており、観光客の皆さんをお呼びするような仕掛けがなかったというのが実態でした。これではいかんということで、こういう展開をしたわけです。

特に新潟は冬場には魚が大変おいしく、酒や米もそうなんですけれども、単発的には「にいがた冬の陣」や、5月には「古町どんどん」など、10万人、20万人のイベントはあるんですけども、いかんせん単発です。通年では市内の料亭や飲食店で提供していますが、やはり通年観光、通年にぎわいということを提言し、このような施設になったわけです。

うまくやるためには、まず市民に喜んでいただこうと。そうすると親戚や友達などに口コミで伝わり、今までは「新潟に来て、おもしろいところが何もない」ということだったのが、「新しいところできたから行こうよ」と。ですから、まずは市民のにぎわいを考えました。市民がにぎわっているところは必ず観光旅行者も目をつけられるはずですので、現在、狭い場所ではありますが、毎日、観光バスが2～3台、土日には数台来ており、観光客の皆さんからも喜んでいただき、食べていただき、お土産を買っていただいているということです。

ウォーターフロントというのは非常に範囲が広いかと思えますけれども、新潟市を通じて食ということでのアンケートをちょうだいし、食につられまして、今回初めてこの会議に出席させていただいたわけです。蛇足ではございますけれども、いわきのほうには私どもも出展させていただくということ、先般の役員会で決定しております。また、

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

大間さんにつきましては、これから佐渡沖でメジマグロという数キロのマグロ、中には何十キロもあるマグロがとれるんですけども、小さいものは地元、大きなものは築地に行ってしまうたりします。冬場、これが大きくなって大間のほうに回っていくんですね。そういうことで、親戚かなと。(笑) 食を通じた全国ネットワークによって地域活性化に結びつけば幸いということで、今回ご紹介させていただきました。ありがとうございました。(拍手)

橋間 どうもありがとうございました。この際、PRしたいという方はほかにおられませんか。——それでは、私からの報告もありますが、これまでの皆様の発表についてご質問やご意見があればここで受けたいと思います。

奥山 育英 (三洋テクノマリン株式会社 常務執行役員) みなとオアシスがこんなに盛大になるとは、本当に予想もしていませんでした。私は鳥取大学にいたのですが、そのときに中国整備局で、当時は仮称でしたが、みなとオアシスということで、瀬戸田港、枝越港、鳥取・賀露港、もう一つはたしか由宇港だったと思います。玉野さんはまだなかったですけども、その4カ所でこういうのをやろうということで、中国整備局が非常に熱心にやり始めたわけです。

国土交通省に行ってその話をしても、「いや、中国整備局はちょっと進み過ぎていて、全然歯どめがきかなくて、言うことを聞かない」と言っていました。結局、仮称だったものがみなとオアシスという名前になり、1号が瀬戸田港、2号が鳥取・賀露港でした。鳥取・賀露港は申請が1日か2日おくれたのですが、認定されたのは全く同じ日でした。

昨日も富山に行って、先週も福井・敦賀、先々週も行ったのですが、今は駅をおりて看板を見ますとみなとオアシスが至るところにあり、こんなに盛んになっているんだと。稚内や苫小牧など、たくさんあって、びっくりするぐらいです。ただ、瀬戸田や鳥取が全然出てこなくて、寂しく思っています。鳥取の賀露港では「賀露おやじの会」というNPO法人があります。また、智頭杉(ちずすぎ)という杉が岡山県境の山のほうにあって、海をきれいにするためには森からやらなければだめだということで、森と海をつなぐ会みたいな団体があります。その二つの団体がみなとオアシスの母体になっています。

彼らは盛大にやっているんですけども、こういうところにはほとんど出てこなくて、一度聞いたら、鳥取・賀露のみなとオアシスこそ、全国で最も誇るべきものだと言っていました。それはどういうことかといいますと、これをやっている3年間は鳥取市・県から年間200万円ずつお金が出ていました。ですから、それこそ本当に豪勢で、夏用と冬用のみなとオアシスのユニフォーム、はっぴですかね、それをつくって着ていました。しかし、3年たったらぴたっとお金がとまりました。その予算は永遠に続くのではなく、3年間だと。ですから、旅費がなくてこういうところに出られないわけです。しかし、

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

「我々は地元で手づくりし、それこそ全国一のみなとオアシスだ」と担当者は胸を張っているわけです。

今日もお伺いしていると、こういう立派なパンフレットをつくられています。賀露でも予算がついていたときにはこういうものをつくっていたのですが、その後は全然ありません。ただ、お祭りだけは海の日に盛大にやっております。本当にたくさんの方が集まってこられます。

私がお伺いしたいのは、官のお金が入ってこないというものは難しいのかどうかということです。地元の人たちだけで小ぢんまりとやるのか。そのあたりの兼ね合いについて、今日いらっしゃるところだけでもいいんですけれども、お伺いしたいと思います。お金を出してしりをたたけばどんどんできるのはわかるけれども、それが切れたときに、どのように港を盛んにしていけばいいか。また、中国整備局はすごく進んでいた割には、玉野さんは非常に頑張っておられますが、ほかのところは名前があまり聞こえませんので、それをお伺いしたいと思います。

橋間 では、どなたか、お願いします。(続)

「食とみなとまちづくり」大討論会(2)

～みなとまちに賑わいをもたらす『食』の提唱～

討論者：参加者全員

司会：当協会専務理事 橋間元徳

奥山 育英（三洋テクノマリン株式会社 常務執行役員） 私がお伺いしたいのは、官のお金が入ってこないこういうものは難しいのかどうかということです。地元の人たちだけで小ぢんまりとやるのか。そのあたりの兼ね合いについて、今日いらっしゃるところだけでもいいんですけれども、お伺いしたいと思います。お金を出してしりをたたけばどんどんできるのはわかるけれども、それが切れたときに、どのように港を盛んにしていけばいいか。また、中国整備局はすごく進んでいた割には、玉野さんは非常に頑張っておられますが、ほかのところは名前があまり聞こえませんが、それをお伺いしたいと思います。

橋間（司会） では、どなたか、お願いします。

脇本 茂紀（みなとオアシスただのうみ協議会 副会長） 広島県の忠海というところから来ました。私のところも、今のお話のように、3年たったらお金がおりなくなりました。みなとオアシスという制度がそのようになっているわけです。何で稼ぐかという、やはりイベントをやる。あわせて、製品をつくるということですね。私のところは、とにかく「鯛めし」を売ろうということで、どんなイベントにも持っていこうということにしました。別府でみなとオアシスの総会があったときには、何万人と来ると聞きましたので1000食は売れるだろうということで持っていっただけなんですけれども、400か500食ぐらいしか売れませんでした。あとは別府の人にあげて帰ってきました。（笑）そういう失敗もしたのですが、みんなが自信を持つということではないけれども、結局自分たちで金をつくるしかないということだと思います。それが一つです。

もう一つは、今日は食がテーマですから、みなとオアシスただのうみでは「鯛めし」を製品にしよう。この間は「たまの温玉めし」でSea級グルメのグランプリをとられたんですけれども、私のところでも「鯛めし」だけではいけないだろう、もっとほかにもいろいろと研究してみようということで、広島県ですから、お好み焼き用の鉄板で焼き飯を焼いて、しょうゆで味つけしてアナゴを入れて、「焼あなご飯」というものを作りました。これはとにかくにおいで売れるだろうということで準備していたのですが、

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

三原であったものですから、三原でもうかるのはやっぱり「たこ天」だろうということで、「たこ天」を持っていったわけです。そういうことをいろいろとやっています。

「平清盛」は瀬戸内海が舞台です。私のところは忠海という名前なんですけれども、その語源は平忠盛の「忠」です。そして、向かいの島の町が盛（さかり）というんですけれども、それは平忠盛の「盛」からとったわけです。盛というのは愛媛県の大三島というところにあります。そこと忠海で「忠盛うどん」というものを出そうじゃないかと。忠海の名物と盛の名物の中に入れたうどんはどうだということで、今考えていますのは、たこ天とタイ、ワカメ、それからかんきつです。ユズでも大丈夫なのだからハッサクでも大丈夫だろうと。そういう愛媛県と広島県の名物を入れた「忠盛うどん」で勝負しようということでレシピをつくって見たのですが、ちょっと原価が高過ぎて、これはちょっと厳しいかなという話をしています。(笑)

いずれにしても、そういうことが非常に大切ではないかと思います。今回は食がテーマですのでその話をしましたが、私のところは極めてコンパクトな港町です。奥行きが100メートルぐらい、横が3キロぐらいの間に小さな港町があり、後ろは山、前は海というコンパクトシティです。ママチャリで隅から隅まで行けるような町ですけれども、この町のまちづくり、まちおこしとして、みなとオアシスというアイテムを使っているいろいろなことをやっています。

ただ、食の問題をテーマによくよく考えてみますと、港町はすごい食の宝庫なんですよ。有名なところでは、マーマレードやジャムをつくっているアヲハタ株式会社の本社がこの小さな町にあるわけです。なぜかといいますと、先ほど言いましたかんきつです。ミカンの缶詰で始めた会社で、瀬戸内海の交通の要点で、島じゅうのミカンが集まる港に缶詰工場をつくろうというのがアヲハタの出発点なんですよ。そういうものがあるのに、使わない手はないじゃないかと。

先ほど池田明子さんの『山紫水明—頼山陽の詩郷』という本が出ましたが、その「山紫水明」という頼山陽の言葉は、実は忠海の山が紫、海が白という景色をあらわした「山紫水白」という言葉から生まれたものです。そういう歴史と文化と食をつなげて、みなとオアシスというアイテムを使いながら、自分のまちづくりに生かしていこうと考えております。

失敗するほうがはるかに多くて、やったら大抵は赤字になるんですけれども、それでもそういうことをやることによって、何よりも商店街や漁師さんなどが元気になることが一番重要です。大間と同じく6000人ぐらいの小さな町ですけれども、そういうことでみなとオアシスを頑張っているということです。中国地方はまさにみなとオアシスのトップを切ったのですが、賀露とは深いつながりがありまして、最初のころから瀬戸田、賀露などと一緒にやっています。以上、報告をさせていただきました。(拍手)

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

橋間 ありがとうございます。先ほどの奥山さんのご質問は、役所から金が出ない状況でどうやっているのかということだと思いますが、島さんや町田さんはどこから金を稼いでおられるのか、少しご説明いただけませんか。

町田 直子 (NPO法人ACTY 理事長) 私もそういう得策があれば知りたいと本当に思うんですけども、日々、綱渡りでございます。よくここまでもっているなと思うんですけども、私たちはお金ありきというより、「これをやりたい」というのがまず第一にあります。それをやりたいと思ったときに、まずどの規模でできるのかという選択があります。もちろん助成金や補助金などを片っ端から申請するのですが、私はすごく下手くそのようで、だめというケースが本当に多いので、この場で偉そうなことは本当に言えません。ただ、地域の皆さんの応援もありますので、協賛金集めや地域の企業の皆さんのサポートなどを日々頑張るということも一つです。

それから、やはり商品開発ということも考えます。私どもはNPO法人ですが収益事業もしっかりと立てまして、そこから事業のほうに回すということも一つです。補助金などが出る期間中にしっかりと商品化して、人もそのときにある程度確保して、2～3年かけて、運営していけるようであれば収益の部分でやっていくというやり方です。ですから、その都度、入ってきたお金によって規模が決まるという状況です。いい策というのは本当にはないんですけども、島さんにお聞きしたいと思います。(笑)

橋間 では、島さんからお願いします。島さんもゼロからスタートされたと思いますが、大変もうかっておられるようで。

島 康子 (あおぞら組 組長) いや、もうかってないですよ。(笑) スタートのときには「金がなければ勇気を出せよ」ということで始めて、お金のかからないことしかやっていなかったんですよ。具体的には、函館から大間の港に入ってくるフェリーに大漁旗を振って、「よぐ来たのー」と言って歓迎する。そういうのがスタートでした。

今、一番大きな収入源になっているのは、この「マグロー筋」のTシャツです。標準語では「Tシャツ」なんですけれども、大間に「ティー」という発音はないので、正式な商品名は「テーシャツ」です。(笑) これが収入源にはなっているのですが、これをつくったときにも、町田さんのところと同じように、「やりたい」という気持ちが先で、ぼろもうけをしようと思ってつくったわけではないんです。これを着た人たちが大間を勝手にPRしてくれればいいなというような思いと、町の人たちが自分の町のことを威張るときにこれを着て見せればいいんじゃないかというような発想でつくったものです。

そして、アテネオリンピックのときに、大間出身の泉浩さんという柔道の選手が出場したのですが、そのときに応援団がみんな「マグロー筋」のTシャツを着てアテネで応援して、異様な目立ち方をしてしまって、そこからものすごいヒット商品になったんで

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

すよ。全国の人が欲しい欲しいと言ってきたのですが、そこで原点に戻って、ぼろもうけをするためじゃないと。とにかくご当地Tシャツ、大間に来ないと買えないTシャツにしようということで腹をくくったのが後々、ずっと私たちの活動にきいてくる感じになっています。

このチラシに「マグロー筋お取扱店一覧」とありますが、商店やお土産屋さん、ガソリンスタンドなど、ここに挙がっているのは大間町の中にあるお店で、そこに卸しているんです。お店にももうけを出してもらいつつ、私たちにもまちおこしゲリラ資金が入ってくるようにしようと。町外のお取扱店にはTシャツ以外の商品を出しています。このTシャツはコンスタントに年間5000枚ぐらい売っていたのですが、最近は3000枚ぐらいに下がってきたんです。下がってくると、これは大変だ、何か新しい商品を開発しなければいけないということで、脂汗を流して、また商品を出す。努力しないのに売れていると、新しい商品を出さずに終わってしまうと思うんですよ。ですから、実はお金がないほうが世の中におもしろいことを発信できるのかなと思います。ちょっとマゾのようなことを言うてしまうんですけども。(笑)

ですから、Tシャツが売れなくなると、これは大変だということで、「マグロー筋」のパンツを開発しました。これをはいてゴルフをやればスコアがよくなりますよとかと言って、会社の社長に売りつけたりしているような感じです。(笑)そして、今日持ってきたのですが、これは大漁旗でつくったバッグです。古い大漁旗を漁師さんからもらってきて、それで商品をつくって、その漁師さんのおうちにはプレゼントするんです。こういうものをつくってくださいと言われたものをプレゼントして、余ったきれでつくったものを私たちが商品として売る。そういう変な理屈をつけて売らせていただいています。

そのように、これは大変だということで新商品が世に出ていくので、お金がないほうがむしろいいのではないかと思います。そうはいつても、ハードに対してはそこそこのお金がかかりますので、それはそれで行政などとやりとりをしながら取り組んでいかなければいけないと思いますが、ソフトに関しては、とにかく自分たちがだらだらと汗を流しながら知恵を絞って、発信して行って、マグロのように走り続けるしかないかなと感じております。(拍手)

橋間 どうもありがとうございました。この「マグブリ」のパンツをはくとゴルフがうまくなるということですので、場合によっては買いましょう。(笑)なかなか貴重な話をいただきましたが、ほかにございせんか。

片桐 正彦(神戸航空貨物ターミナル株式会社 代表取締役社長) 神戸から来ました片桐と申します。今のお話を伺って非常に感じたことは、常に継続するためには新たな展開に持っていかなければいけないということです。私が頭に浮かぶのは、新潟にも長く

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

いたことがあるのですが、新潟の村上にはサケの文化があつて、サケ料理だけでも何十種類もある。それは地域の人たちが一生懸命努力した結果、一過性の料理ではなく、文化にまでなっているわけです。そういう意味で、今、それぞれのところでご苦労されて、観光面でも脚光を浴びるようなものをそれぞれおつくりになっていると思いますが、どうすればそれをさらに進化させていけるか。先ほど玉野の三宅さんから主婦の方というお話がありましたが、場合によっては地域のプロの料理人なども含めて、どうすればその料理が一過性に終わることなく、いろいろなバリエーションも含めて、さらに発展させていけるか。そこがご苦労されるところではないかと思います。

私も旅行が好きですのでいろいろなところに行くのですが、港であれば鮮度のよさというのは大体あるわけですので、料理のレパートリーや味で差をつけようと思えば、それなりの工夫と努力が必要ではないかという気がします。そういうところでどのように差別化を図っているかということについて、お話をお伺いできればと思います。

町田 あまり参考にならないかもしれませんが、私が日々、ものすごく考えているのはストーリー性ということです。すべてをストーリーに乗せてしまうということがあります。具体的には、八戸はウミネコの繁殖地で有名なところですが、季節になると何万羽と来まして、ミヤマミヤマ、ミヤマミヤマ、すごくうるさくなります。国の天然記念物にもなっています。蕪島というところがありまして、そこにウミネコがいっぱい来ます。

ウミネコのふんのことを地域の人たちは、投下されるということで「爆弾」と言っています。これを単に汚いというイメージだけでとらえられると嫌だな、ちょっと笑って帰ってもらいたいと思ひまして、「うみねこバクダン」というお菓子をつくりました。本当に見た目がふんの形をしたお菓子です。

そこでこだわったのは、そういうものをお菓子にするのだから、絶対においしくなければいけないと思ひまして、独断と偏見で、私が八戸で一番おいしいと思うフランス料理屋さんに「ふんのお菓子を焼いてもらえませんか？」とお願いに行きました。(笑) それで焼いてもらったんですけども、ここにもすごくストーリーがあります。

ふんの白い部分をどう出せばいいかとすごく悩んでいたときに、加藤登紀子さんとちょっとお話をする機会がありました。2009年の「みなと博ランカイ」のときにもイベントで来ていただき、今年もその縁があつてノーギャラで来ていただけることになりました。ないしょなんですけど。(笑) そのときに「ものすごく悩んでるんです」という話をしたら、「あなた、メレンゲよ」と言われたんですね。「わかりました」ということで、そのフランス料理屋さんに行って、「メレンゲでふんのお菓子を焼いてほしいんですよ」とお願いして始まったものです。ですから、加藤登紀子さんのアイデアなんですよと一生懸命言いふらしているんですけども、そのようにとことんこだわって、プロの味でおいしいものをつくろうということにしました。

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

箱にもものすごくこだわりました。今日お見せできないのが本当に残念なんですけれども、皆さん帰られたらぜひホームページで見ていただいて、注文を入れていただければうれしく思います。ウミネコの形をしたパッケージで、森永製菓のチョコレートのお菓子で、くちばしの部分が開くパッケージのものがありますが、その原理をふと思い出しまして、羽根が開閉式になっています。そして、おしりの部分をあけたら、そこからポコンポコンとお菓子が出てくるようになっています。(笑) そういうものを開発しました。

本当に先ほどのお話と同じなんです。その箱をつくるのにもものすごい経費がかかってしまうんです。お菓子も製造委託していますのでお金がかかるんですけども、おかげさまで、今は平均で月 1000 箱ぐらい売れています。それで気分をよくして、いろいろなところで宣伝しているんです。

そして、それをただ売るのではなく、定期的にいろいろと仕掛けています。受験シーズンには「運がつくお菓子」ということで、スタッフで 500 箱全部を蕪島神社まで運んで、ご祈祷していただいたんです。そして、「必勝」というあれ(鉢巻き型のシール)を張りまして、ご祈祷していただいて、さらに運がつかますということで販売しました。メディアなどにもたくさん取り上げていただいたのですが、まじめに神社まで運んで、いすの上に箱を置いて、真剣にご祈祷していただきました。

そして、これは本当にまだ内ネタで、まだばらしてはだめなんですけれども、もうすぐお見合いをして奥さんができるんです。中身はまだないしょにしますが、結婚式を挙げようと思っています。常にそういうアイデアで仕掛けています。

さらに、結婚したら卵が要るよねと。今、「うみねこの卵揚げ」というものを商品化しているんですけども、それは八戸の食材であるイカとサバを使った海鮮揚げです。さつま揚げのようにミンチの具がぎっしりと入っています。そこにもストーリーがあるわけですね。ウミネコがいて、ふんのお菓子があつたんですけども、結婚して卵を産みました。その卵は、お菓子とは全然違って、八戸の地産地消の海鮮を使ってつくり上げる。今、パッケージをいろいろと凝っているところです。今は店売りだけですので、今度には冷凍の真空パックで持って帰れるようにするということで進めています。

そこにも、結婚して、卵を産んでという一連のストーリーがあります。そういうアイデアで常に展開していくということは非常に大切ではないかと思っております。

橋間 大変貴重なお話をありがとうございました。楽しいお話でしたが、大変なご苦労のようですね。ほかにございますでしょうか。

北村 正美(万代にぎわい創造株式会社 代表取締役社長) 私は全然専門ではないのですが、新潟の事例を 2~3、ご紹介させていただきます。先ほど村上のサケのお話がありました。頭から骨まで全部食べられる食文化があります。新潟では、豚カツを甘じ

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

よっぱいたれにつけてご飯の上に乗せた「タレカツ丼」というものがひそかなブームになっています。これを佐渡の方々が何とかできないかということで、初冬にとれる脂ののったブリを使った「ブリカツ丼」ということで発展されました。それをまた新潟に持ち帰って、甘じょっぱいというのは共通しているんですけども、「鰯カツバーガー」。それから、「鮭カツバーガー」も出ました。それから、高速道路のパーキングにある「鯖カツバーガー」。このように、どんぶりからブリ、サケ、サバのカツバーガーというように展開したという事例です。

もう一つは、全国ご当地B級グルメでいろいろな焼きそばがブームになっていますが、糸魚川ではイカスミを使った「ブラック焼きそば」というものをお店や商店街が開発されて、いろいろなイベント、あるいは常時、旗を出しており、来られた方に提供しています。それに刺激を受けて、上越市では米の白いイメージで、実際に何を使っているのかは私もちょっとわからないんですけども、「ホワイト焼きそば」ということで、紅ショウガを載せたものを開発しました。

そういうブラック対ホワイトということがあったのですが、今度は妙高市の赤倉温泉で、赤倉の「赤」ということで、パプリカなどを使った「レッド焼きそば」というものをつくりました。そうこうしているうちにもう1カ所、魚沼のほうではヨモギを使った「グリーン焼きそば」ということで、この1～2年の間に4色もの焼きそばが展開されてしまったということです。

そのようにストーリー性、あと横展開でしょうか。新潟でもこれからB級グルメ、それからSea級グルメということで燃え上がってくるのではないかという予感がしております。(拍手)

橋間 ありがとうございます。ほかにございますでしょうか。

三宅 定子(うの港13 代表) 私の住む玉野市では、イベントやお祭りには市から助成していただきますが、食に関しては補助金が一切ありません。どのようにしているかといいますと、コンテストという形でセットして、町の人に出していただき、その食をみんなで味わう場を提供するというにとどめております。ただ、その支援のやり方として、マスコミを使うと言っただけはおかしいんですけども、たまたまローカルメディアのほうから「食で何かおいしいものがないですか」ということがありますので、どんどん情報を流しています。そうすると、必ず来られます。「たまの温玉めし」は別ですが、「たまげたバーガー」などはすべてメディアがつくり上げたものです。

まず、私どもは人口6万2000～3000人の町ですが、食があまり発達していないと言っただけはおかしいんですけども、食事できる店舗が少ないんです。家庭でつくる食事が主になっているのだらうと思いますが、皆さんあまり外食されないんですね。外食される方は岡山市や倉敷市、あるいはちょっと遠出して四国に流れる。こういう町ですから、

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

和菓子や洋菓子も家内工業でされているところが多く、そういうところにどんどん提供して、つくっていただいております。「たまの めばるっ子」等のメバルを使ったものなども、業者といっても家内工業で、家の者だけでつくっているようなお菓子屋さんが多いものですから、そこですべてつくっていただいております。

当初からプロの味だったのでしょうけれども、みんな「あれはおいしくない」とか文句ばかり言うものですから、だんだん腕を上げてきて、今では結構おいしい味になっています。そこで初めて市のほうは、「はい、お宝たまの」ということでシールを出すだけなんです。ですから、補助金などは当初から当てにしません。

それから、パンフレットの11ページに「海の駅 シーサイドマート」とありますが、ここも民間事業です。当初は市に海の駅ということで非常に熱心に要望されたのですが、それはなかなか難しく認定されませんでした。そういう中で平成20年度にみなとオアシス宇野が認定されたのですが、そこはエリアとして外れていたんです。何とか支援してあげてはどうかということで、数年後にエリアを広げてもらいました。通常はそこは入っていなかったのですが、そこまで伸ばすことによって、旗をつくったり、周辺をきれいにして、外でも魚を焼いたりすることができるようになっていきます。また、市では今、Facebookにもしっかりと出してPRしています。それから、その社長さんは、業者といっても家内工業的なものですが、食に関しては、ばかが多いと言ってはおかしいんですけども、必死になるものですから、メディアもほっておかないという感じで、一生懸命宣伝してくださいます。

これは失敗例なのですが、当初、一般の主婦が市魚のメバルをもう少し広めたいということで、メバル汁をいろいろと工夫してやった時期もあります。ところが、結構単価が高くなる。また、骨があつてちょっと食べにくいとか文句を言う人が多いものですから、なかなか定着しない。結局、それは手間暇がかかる割にはだめだということで、すぐにやめました。私どもが定着しているのは、やはり地道にやっているということにすぎません。そして、補助金は一切もらっていないということです。

橋間 どうもありがとうございました。なかなか貴重なお話をいろいろといただいておりますが、ほかにございますでしょうか。

大西 育子（女性みなと街づくり苦小牧 代表） 先ほどの質問で、食とみなとまちづくりということで、皆さんは食のことをおっしゃいました。私は自分で仕事をしていますが、みなとまちづくりということで、10何年前、苦小牧港の開港40周年を目の前にして、ボランティアの会を立ち上げました。北のほうはクールなのかどうかはわかりませんが、南とか西のほうはホットで、3年間も予算がついたというお話があつて、すごく驚きました。私たちは無一文から始めました。今も私たちは地元の行政とぎくしゃくやっています。ですから、行政からお金をもらおうということは、失礼な言い方ですけれ

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

ども、お金を出せば女どもは熱く燃えてやるんだらうという思いではないかと。ただ、地元のおかみさんとか女の人たちは結構熱くなって、自分の町のエゴイストで、一生懸命やるんですね。ですから、どうやっていくかということで、女性も若い人たちも…。

こういうまちづくりなどは、継続していかなければいけないわけです。食であれ文化であれ、それが大事なことで、私たちは5年ぐらいかかって……。国土交通省の出先とか、苫小牧も、今は名称が変わりましたがそれでも特定重要港湾です。北海道 12 港湾で北海道みなとまちづくり女性ネットワークというものも組織しています。開発局さんや出先のNPOさんなどに指導されながらやっているんですけども、原点みたいなもの、自分たちの町を、食であれ文化であれ、港を通じてよくしていきたいという思いがいろいろなものにつながっていく。それがマグロであったり、ホッキ貝であったり、その土地のものだと思うんですね。その辺の考え方を基本的に変えていかなければいけない。

私たちも年だけはとってきて、お金もないし、人もいないんです。男性が大方ですけども、直轄の事務所の所長に「あんたら男が悪いんだよ」と言ったことがあるんです。つまり、若いときはかみさんをもらって子供をつくって、子供は奥さんに任せますね。教育とかなんとかということになってくると、その中でも時間を割いて一生懸命やる人はやりますが、それはごくまれです。それは人口に比例しており、苫小牧では人口がふえているのですが、それでも枯渇しています。だんだん年をとってきますと、一生懸命やっている人は泥沼のようにめり込んでいきます。

我々ぐらいの年になってくると、今度は親の介護が出てきます。夫の親、自分の親。函館の折谷（久美子）さんはもう帰られましたけれども、親が亡くなったとか、親の介護だとか、病院がどうのこうのということになっているわけです。それで私は直轄の所長にお話ししたのですが、2年前の所長のときに、みなとオアシス苫小牧ができるべく秘話があったわけです。そういう背景があって、お金だけでは人は動かないということなんです。地域地域の思い（が重要です）。

それから、私はみなとまちづくりにかかわってきて、ウォーターフロント開発協会にも加盟させていただきました。隣にいる橋間さんが熱き思いで全国行脚して、北海道でも女性ネットワークは入りましょうということで、半分以上は入ったと思います。そのように動いていく、継続していくためには、そこに熱いものがなければいけないわけです。それは食であったり、文化であったり、いろいろなものであると思うんですけども、その辺は勘違いしないようにしなければいけない。

いろいろと聞いていますと、資金稼ぎ云々という話がありますが、私たちはボランティア団体で、NPOではないので、収益事業をしてはいけないと思っています。苫小牧は業者さんが結構多いので、みなとオアシスができているのは、自分たちも含めて 12

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

団体で、資金源は年間 24 万円でやっています。ですから、去年の Sea 級グルメに出ようとしたときには、市に補正予算を組んでもらいました。そして、実際の実動も、それぞれの事業体としては、事業というか営利事業ですよ。港湾関係の仕事をしている荷役とか、いろいろな人たちはいるんですけども、そういう人たちは結構いるから、お願いに行けばお金は出してくれます。

でも、何でもかんでも甘えればいいということではなくて、先ほど島さんがおっしゃったように、お金がなければ知恵も出てくるわけです。ないのがいいとは言わないんですけども、その辺を勘違いしないようにしないと間違った考え方になっていくのではないかと思います。お金がないと結局、何もできないということになってしまうわけです。地域をまとめていくということは、それぞれの地元の会がきちんとしたコンセプトを持って、お金がなくてもやっていけるような理念みたいなものを持たなければまずいのではないかと思います。今、皆さんのお話を聞いてすばらしいなと思いつつながら、お金で人は動かない。熱き思いが人を動かす一番のものだと。

なぜここまで頑張ってこれたかという、直轄の職員であったり、こういうところに来ていろいろな地域の人たちから私たちになかった知恵をもらったり、刺激をもらって地元に戻り、「大間では 6000 人で頑張っているのに、苫小牧が 18 万人で頑張らないようではどうにもならない」と市長に文句を言ったりする。そういうことでエネルギーをもらう。先ほど島さんが、エネルギーをもらいに来たとおっしゃったのはすごくよくわかります。どうして補助金がなくなるとできなくなるかという、最初から補助金ありきだからです。補助金などはなくても、地元のものでやっていく時代に入っています。女性は特にそうです。

私たちがオール北海道で、今はもうない予算ですけども、内閣府の全国都市再生モデル調査の事業を受けたときに、直轄の所長が一生懸命やって、官主導で、何だかわからないけど引きずられて一生懸命やっていたという感じだったんですよね。一番大事なのは民主導ということです。女性の人たちもその辺を勘違いしないようにしないと、行き詰まる。黙っていても行き詰まっていくんですけども、私たちに今一番大事なことは、どう次に継承していくかということです。それを身につまされて感じているところです。

我々もホッキ貝についてはいろいろと行政を絡めており、国土交通省だけでなく経済産業省も含めて、いろいろな予算を（もらえるように）ねじを巻いて……。私たちはそういうことはしていませんが、みなと街づくり苫小牧は、みなとオアシスの事業推進部で、実際の 9 割以上の事業は自分たちがしているんですよね。そういうことで、私がこの会に入って最初に橋間専務理事にお会いしたときに、神戸かどこかにおられたと思いますが、コラボレーションという言葉は初めて聞きました。地域における官民一体の連

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

携ということと、食も含めて、自分たちはその地域で何をやっていくのかというきちんとしたコンセプトを持たなければいけない。軸足がきちんとなっていないと、何でもだめだと思います。爆弾的なことを言いまして、すみません。

橋間 どうもありがとうございました。残り10分となりました。(笑) 大変貴重なお話ばかりで、しかも、男性としては皆さんのお話を重々心にして、これから仕事を進めたいと思います。まだお話ししたい方もたくさんおられると思いますが、あと10分となりましたし、私の出番もちょっとつくってほしいと思いますので、最後に私の資料をご説明して、もう少し議論していただきたいと思います。

お手元の資料「アンケート集計報告」をごらんください。私の思いつきで背景や展開などの考え方を皆様にお送りし、それに対してご回答いただいたものです。既に皆さんにはメールでお送りしていますが、ここで改めてご説明したいと思います。枠囲みの部分が私の書いたもので、その下にあるのが、すべてではないのですが、それに対する皆様のご意見を順不同で並べたものです。気づいたところを申し上げます。

まず「1. 背景」です。真ん中あたりに、「漁港」「魚市場」に焦点を当てると割り切るのか？ 「みなとまち」を「漁港」という意味に割り切るのか？ 本当にそれでいいのか？」という非常に厳しい意見があります。下から4行目にも同じように、「海の幸」となるのは仕方がないが、港は文化の最先端であり「明治・大正」でいえば「ハイカラ」な場所であった。その一面も前面に出すべきではないか」と。非常に貴重な意見をいただき、まさにそのとおりではないかと思ったところです。

次のページ、「2. 見直されている「食」の提唱」です。①港弁、②Sea級グルメ、③漁師料理、④みなとの朝ご飯という提唱に対するご意見です。まず「2-1. 項目の立て方などについて」。3番目ですが、「港弁」は「みなと弁」でもよい気がする」という意見が一つありました。その次の次、「海の幸に特化しないほうが良いと思う」、これは先ほどの意見と同じかと思います。ほかにもいろいろとありますが、そういうご意見がありました。

次のページ、「2-2. 「みなとまちごはん」という用語の妥当性について」。よいという意見もありますが、6行目に「みなとめし」のほうが響きが良いように感じる」、その三つ下に「語感とかインパクトを考えると短い方が良いと思う。例えば「うみごはん」「みなとごはん」、さらには最後に「単語の切れ目として「みなと、まちごはん」なのか、「みなとまち、ごはん」なのか、どちらのイメージなのか？」ということで疑問を呈したご意見もありました。

次のページ、「3. “みなとまちごはん（仮称）”の展開」です。①港弁としては、「みなとオアシスやフェリーターミナルなどで販売します」「東京の築地市場や有名デパートなどで「全国港弁大会」を開催します」「地域で「港弁大会」が開催される場合は、

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

広報などの支援をします」等の提唱に対するご意見です。よいという意見もたくさんありましたが、厳しい意見としては、下から7行目の「ずっと継続していくためには、毎年斬新な弁当ご飯が出てくるのが必要かと思う」、あるいは最後の「「②Sea 級グルメ」については創作コンテストなども催してはどうか」、さらには次のページの「「みなとまちごはん」の普及のため、料理教室の開催やレシピの公開などもされてはどうか」というようなご意見がありました。

次に、「4. その他について」です。①“みなとまちごはん（仮称）”の展開のため、ホームページを立ち上げます。②協賛企業とのコラボレーションも考えています。③いろいろな「みなとまちごはん（仮称）」をホームページで紹介し、商品販売や“みなとまちごはん食べ歩きツアー”などを企画します。④地域によっては「みなとまちごはんMAP」などを作成し、ホームページや観光情報誌やパンフレットなどで展開します。まだ見通しが立たないのですが、こういう提唱に対していろいろな意見が出ています。

まず、「①地元、他地域含め、ご存じの「食」をテーマにしたまちづくりなどの事例について」。いろいろなところでいろいろなことがなされているという事例がたくさん出てきました。先ほどの新潟のピア Bandai や玉野のシーサイドマートなど、いろいろなものが出ています。特に最初にありますように、海軍関係のカレーやバーガーなどがその地域で親しまれているものになっているということです。

次のページにも、それに類するものがいろいろとなされているということがあります。八戸の「食のコナモンTOWN」（「北のコナモンTOWN」？）、苫小牧の「ホッキまつり」、「八戸ブイヤベースフェスタ」、唐津の「鍋まつり」「イカまつり」、「八幡浜ちゃんぽん」など、いろいろなことが出ています。

次に、「②各地域で取り上げたい「食」について」。まず、明石のタコや広島のカキなど、地元の名物を必ず一品入れなければいけない。それから、カツ丼などのどんぶり、福井その他でいろいろとある。また、パン屋がある。そういう貴重な情報をいただいております。そして次のページの2番目に、「みなとまちの「食」とくれば、海の幸との短絡を避け、神戸や横浜の洋食等も包含できるよう、縛りや、イメージを固定化しないよう配慮」とあります。ほかのところと似たようなご意見かと思えます。

最後に、「③その他」。先ほどのホームページの立ち上げ等に関して、「みなとまちごはん推進委員会」を立ち上げてはどうかということに対して、組織の目的や事業内容などについてかなり細かくご提言をいただきました。これは皆川さんに提言していただいております。

それに関連して、1枚紙の「アンケートまとめ」というものがあります。これも皆川さんに整理していただいたものですが、その最後に「港湾関係者以外へのヒアリング」として、家電メーカーや調理機材販促部長等に聞いたものがあります。Sea 級グルメの

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

定義については、もっと海のイメージを強く出してほしいとか、素材のおいしさを生かすというようなご意見がありました。イベント展開については、現地でしかできないイベントもやってほしいという意見が出ております。

これについて議論する時間はもうなくなりましたので、この後の交流会、あるいは8月7日の「みなとまちづくりマイスター」認定記念シンポジウム、さらには10月5日、6日のみなとオアシス全国協議会総会での「みなとオアシスの集い」等もありますので、その場で引き続き議論したいと思います。今、特に一言、言っておきたいという方がおられれば、どうぞ。

青木 義典（前ウォーターフロント開発協会 専務理事） 今話を聞いていて思いついたことがあります。私も暇なものですから、テレビをのんびりと見ていることが多いんですけども、駅弁をテーマとした番組が結構あるんですね。先ほど玉野の方が玉野のブランドはメディアがつくったものだとおっしゃっていましたが、駅弁の番組を見ますと、例えば北海道の「イカ弁」（「いかめし」？）など、おいしそうなのいろいろ出てきます。私の情報は大体、弁当食べ歩きのようなテレビ番組なんです。

もしできれば、港弁の弾がある程度そろった段階には、私にはどうやればいいのかというアイデアはないのですが、自分の経験から、そのみなとまちごはん推進委員会などがテレビ番組を企画してテレビ局に持ち込むということを作業計画の一つに取り上げていただければと思います。（拍手）

橋間 貴重なご意見をありがとうございました。ほかにございますか。

皆川 敦子（株式会社バスコーポレーション 営業企画部） 先ほどありましたように、みなとまちごはん推進委員会という仮の提案をさせていただいたのですが、これはまさに今おっしゃったように、皆様が各地・港で展開されていることに対して、総括して広報のお手伝いをする組織が必要ではないかということから出てきたものです。私自身もここに来て各港でやられていることのお話を聞いて、ぜひ行きたい、ぜひ食べてみたいというものがたくさんあるのですが、そういうことを知らなかったということがあります。それを全国にもっと積極的に広報していきたい。メディアを巻き込んだり、企業を巻き込んでもいいと思いますので、皆さんに継続的に港を活性化していただくために、総括した組織をぜひ立ち上げたいと思っています。

私もボランティアとしてでもやる覚悟でおります。皆様からいろいろご意見をいただきながら、ウォーターフロント開発協会さんのもとでやらせていただきたいと思っていますので、ご指導や厳しい意見などをいただければと思っています。そのたたき台のような資料をお配りしますので、それをもとにいろいろご意見をいただければと思います。よろしく願いいたします。（拍手）

橋間 どうもありがとうございました。本当に残念ですが、時間が来てしまいまし

◇第9回『みなとまちづくり研究会』◇「食とみなとまちづくり」大討論会

た。最後に、10月6日、7日の小名浜のSea級グルメ全国大会にはぜひ大いに参加していただきたいと思います。そのプレイベントとして、8月4日、5日には八戸であるそうですので、これにもぜひご出席、ご参加いただきたいと思います。(笑) この出展対象としては、「東北地域の漁師料理を提供できる被災地を活動拠点とする団体」と書いていますが、ほかのところの方は出展できないんですね。

町田 できないです。ただ、もしご要望があれば別にご相談を受けたいと思います。

橋間 そういうことでございますので、ぜひと思う方は町田さんにご相談いただければと思います。

先ほど言いましたように、これから八戸や小名浜、あるいは「みなとまちづくりマイスター」認定記念シンポジウム等の場がありますが、さらにご意見等がございましたら、私どものほうにメールその他でいただければと思います。今日のところはこのあたりでおしまいにしたいと思いますが、さらにこの場でご意見のある人はおられませんね。(笑)

それでは、17時半から13階で交流会を開催します。スタートは17時半からですが、それに先立ちまして宮本卓次郎さんの篠笛（しのぶえ）を聞いてからということになりますので、皆さん楽しみにしてください。(笑) では、これで終わりいたします。どうもありがとうございました。(拍手)

—了—