

「地域食材による食、土産品で町の魅力を創造する」に関する研究

静岡大学 農学部 藤本ゼミ

指導教員：准教授 藤本穰彦

参加学生：杉村直柔、鈴木碧人、安藤潮、大橋菜香、斧田嵩義、坂本彩、鈴木麻理、瀧脇まり子、原山あす華、松井結花、松浦夏希、松本大河、山西陸、伊藤江里、川治明以、神澤清、小山ほなみ、角田航輝、原川麻友、三島真希、水谷新、湯澤孝哉、畠中麻里安、泉、大輔、五十楼叶子、内山茉莉香、海野菜歩子、田井瑞希、原田拓実、村山歆、山本将士、藤崎萌夏、片淵幸菜、西川寛人、山本愛華、大東直香、Derrry Ridha Raina

1. 要約

川根本町の食の魅力を、地域住民が主体となって創出する。最も美しい村の「美食革命を担う地域主体の創生」を促すことが本研究の究極目的である。今年度は、フードマーケティングの手法を洗練させ、久野脇地区の大根そばを入り口にしながら、食、景観、観光まちづくりのテーマを統合させていった。くのわき未来の会の皆さんと共に、地域拠点「まきや」の整備・活用もすすみ、ネットワーキングを拡大した。企画・情報発信の面では、キー・パースンとなる学生も生まれ、活動がより深化した一年であった。

2. 研究の目的

日本で最も美しい村連合の加盟村である川根本町では、住民主役の美食革命が期待されている。町の魅力アップのための地域食材磨きとその食べ方の交流を促す住民主体の形成を目的とする。参加学生は、地域内連携や美食の発掘、食べ物と食べ方の町内交流をコーディネートし、「美食革命を担う地域主体の創生」を促す。

3. 研究の内容

川根本町は日本で最も美しい村の加盟村である。世界基準の村づくりを宣言している同町における美食革命もまた世界基準が求められる。町内の食の地域資源を磨き上げていく。食は日常的なものであり、毎日数度の実践を伴う。食の持続的な担い手である住民個々の生活を見つめ、毎日の楽しみや豊かさを、食べ物と食べ方の交流のなかで増やしていく。その課程のすべてをハッシュタグ「#かわねのne」でSNS発信する。

4. 研究の成果

(1) 当初の計画

地域住民が、町内の食の地域資源に気付きなおし、美食革命を行なっていくための地域主体とネットワークが形成されれば、大きな財産となる。そこで、大井川鉄道の青部駅できっちはうすほっとを経営する原田玉枝氏やNPO法人かわね来風がインキュベートしている農家民泊を拠点として、メニューを考え、食材を集め、調理し、食べる会を「集落間」のネットワーキングを意識しながら企画していく。並行して、役場内の連携促進、町内関

連団体がサポーターとなれるような仕組みづくりを意識して活動し、町内全員参加の美食革命を目指した動きが立ち上がることを目指す。集落や家庭、UIターン者が経営する農家民泊、それぞれの食の個性と多様性を地域性のなかに実現するレシピが開発されれば、当初研究の目的に掲げた期待に応える成果となるだろう。

(2) 実際の内容とその理由：B（計画の内容を一部変更して実施した）

今年度は、ゼミ責任者の杉村が、静岡県農地保全課が発行する雑誌『むらのおと』2018年夏号（第18号）でくわきの未来の会取材し、「久野脇の未来、輝きを集めてつなげていく」（p.10）という記事が掲載されたことで、プロジェクトが大きく動きはじめた。このことを受けて、「美食革命を担う地域主体の創出」という研究目的の実現度をより高めるためにプロジェクトの当初デザインを設計変更した。

久野脇地区は、2017年度「美しく品格のある邑」に認定されたこともあり、食と景観を切り口とした地域づくりの機運が高まり、主体形成がすすんでいた。そこでゼミ学生等と連携し、KM会が売り出しはじめた「久野脇大根そば」を、フードマーケティング・ブランディングの視点から共同研究した。

静岡大学農学部（2018年12月9日）で、中村麻理先生（名古屋文理大学・フードマーケティング）をお招きし、フードマーケティングの視点から、「食と旅の経験」を切り口に久野脇の大根そばの魅力づくりを行った。久野脇地区（2019年1月26日）では、松本和浩先生（静岡大学農学部・園芸学）、伊藤聖子先生（静岡県立大学食品栄養科学部・食品学）をお招きし、地域拠点「まきや」を中心に、食材を集め、調理し、食べる会を行った後、地域のフィールドワークを行った。地域の魅力を食から創造するワークシートを作成し、同地域に展示してきた。

(3) 実績・成果と課題

久野脇地区の食の魅力づくりを切り口として、マーケティングの手法を応用して景観や観光まちづくりへのアプローチ、議論まで地域住民の皆さんが主体となって学習を展開していった（KM会のキー・パースンの皆さん、川根本町商工観光課の担当者にも講義に参加して頂いた）。地域拠点「まきや」の整備・活用もすすみ、KM会のネットワーキングも拡大している。キー・パースンとなる学生との出会いにより、いっそう深化した点は成果である（特に企画や情報発信の面）。

他方で、計画当初に掲げていた「集落間」での食学習や、地域内の連携促進、「美しく品格のある邑」や「日本で最も美しい村」とのトータルブランディングまで活動を展開することは出来なかった。「美食革命の地域主体」を、コミュニティ・集落をひとつの起点としながらも、町内全員参加で興していく仕掛けのデザインが今後の課題である。

(4) 今後の改善点や対策

近年川根本町の新しい魅力になりつつある農家民泊の食のブランディング、マーケティングに着手することで、トータルコーディネーションの議論を興していくきっかけになると考えている。次年度の課題としたい。

いずれにしても食のまちづくりは、暮らしている地域住民の皆さんが、学生や観光客などとの出会いのなかで、楽しみ、豊かになることで促進される。毎日の暮らしのなかの喜びや発見を、つぶやき、共有する、あるいは共に見つけるコミュニティの力をいかにはぐ

くむことができるかが、中長期的な改善点であり、対策である。

5. 地域への提言

昨年度は、それぞれの学生グループの自由度を高め、川根本町を五月雨式に訪れることで、様々な「地域の食」を発見し、SNSツールを利用した社会実験的取り組みを数多くこなしてもらった。「地域の宝」を「発見する」として、それを様々なツールによって「磨く」ためにフィールドワークに通い、さまざまな交流を通して学生たちの素直な感想や魅力を発信するという「みつめるまなざし」を鍛え上げることができた。昨年度開発したハッシュタグ「#かわねのne」は、じわじわとゼミ等学生以外にも普及しはじめている。

昨年度出会った地域-学生の個々の関係を軸に、今年度は、どこで、誰と誰が反応を起こすか/起きるか、春先から久野脇、青部、地名、千頭等で小さなアクションを起こしながら観察していた。地域主体の形成を促進するのに火が起こったところにアクションを興そうと考えていたためである。その結果、くのわき未来の会の皆さんと代表学生・杉村直柔くんの出会いがきっかけとなり今年度の活動のデザインが出来ていった。

昨年度課題として残った、地域住民に川根本町のリソースを認識してもらい、食の魅力を情報発信してもらう機会を十分につくることができなかった、という点も、学生のコーディネートにより改善された点である。

今年度は、くのわき未来の会の皆さん（フードマーケティング論）、一般社団法人エコテイクかわねの神東美希さん（農と食の起業論）に、静岡大学農学部で講義をして頂いた。学生たちとの直接的な出会いのなかで関係性を切り結び、地域の皆さんの考えるアイデアと暮らしの幸福（well-being）のために、学生たちも仲間に加えて行ってほしいと願う。

6. 地域からの評価

美しく品格のある邑への認定を受けるなど、近年、町内でも住民が主体となった取り組みが盛んな久野脇地区の皆さんが主体となって、キー・パーソンとなる学生を捕まえ、学生を巻き込んで企画を練っていきながら、食の魅力づくり（くのわき大根そば）から地域の魅力づくり（景観、観光、農業）へとつながるようなプロジェクトを展開できたことの意味は大きい。

具体的な「食」がテーマになったことで、フードマーケティングや食品学、園芸学の専門家を交えたワークショップの開催が実現し、これからの地域づくりのための食の魅力が大きく発見され、磨かれた一年になった。本年も多くの学生が川根本町を訪れ、また川根本町住民が静岡大学を訪れて講義する機会が出来るなど、いろいろな人同士が直接交流し、つながりが生まれ、深まったことはたいへん財産になった。

具体的な地域にフォーカスした一方で、当初計画されていたような「集落間」のつながりや旧町間（たとえば青部-徳山など）のつながりの場づくり、近年増えている農家民泊のブランディングまで到達しなかった印象である。

川根本町として、昨年度に引き続きこれから長く深い付き合いになる足掛かり、きっかけとして大きな成果が蓄積されたことは間違いない。成果を単年度ではかるのではなく、中長期的な目線で、これからのことを考えていきたい。今後の継続的な取り組みが大いに期待される。