

# 食の魅力、創造と発信

出席者

**岡 昌治 さん**  
一般社団法人 日本ソムリエ協会会長

**黒川 通典 さん**  
大阪府立大学総合リハビリテーション学部  
講師・博士(保健学)

**高山 実紅 さん**  
大阪府立大学3回生

**松浦 みさき さん**  
大阪府立大学3回生

**原田 年晴 さん**  
OBCラジオ大阪アナウンサー

**三原 光尋 さん**  
映画監督・大阪芸術大学客員准教授

**今井 利三 さん**  
羽曳野市議会議員

**北川 嗣雄**  
羽曳野市長



KITAGAWA TSUGUO

**北川市長** 食に関し  
てそれぞれの分野で  
ご活躍されている皆  
さんから、食の魅力  
による地域活性化に  
お知恵をいただき活  
かしていこうという  
趣向でございます。  
ひとつよろしくお願  
いします。さて、私  
が市長の仕事さを

せていただいて丸9年、議員生活を入れますと  
40年近くこの仕事をやっております。プライ  
ベートでは食べること(飲むことも)が好き  
で時間を惜しまずにあちこちへ出掛けます。自  
分で料理の味や店の雰囲気などをメモした手帳は、  
すっかり年季が入りポロポロになるぐらいです。

「観光」をキーワードにしてまちづくりを進め  
ていこうと、昨年、「はびきの軽トラ市」をスタ  
ートさせました。大阪では初めての取り組みで  
す。4月～11月の間で13回開催しました。竹  
内街道敷設1400年の取り組みもあって、沿道  
自治体からもそれぞれの特産品を出店いただき  
ました。総勢1万人以上が訪れ大きな「賑わい」  
がつけられました。その中でもやはり「食、への  
関心は非常に高いと感じています。

**黒川先生** 昨年「Habikino い  
ちじくプロジェクト」という  
企画でイチジクを使ったスイ  
ーツをつくりました。商品開  
発はKUレディーズさん(生  
産者)とみどり製菓さん(加  
工生産者)と大学がコラボし  
取り組みました。KUレディ  
ーズさんから「イチジクは傷  
みやすく日持ちしないので流  
通に向かない」とお話しをい  
ただきました。これは何とかしなければいけないと、3  
者で話し合い、また、学生にも発想を求め、「売れるイ  
チジク菓子」をつくろうと進めていきました。ところが、  
驚いたことに「イチジクを知らない」「イチジクを見た  
ことも触ったこともない」などの声が学生からあがりま  
した。

**高山さん** 地元に住んでいる学生があまりいなくて府外  
や他市から来ている学生が多く、私も長野県出身ですの  
で羽曳野の名産は恥ずかしな  
がら詳しくありません。長野  
県はリンゴやブドウなど、フ  
ルーツ王国なのですがイチジ  
クのことは正直知りません  
でした。4月からの販売なので、  
消費者の反応もわからず、そ  
れまでは不安です。商品開発  
に携わったのは初めてなの  
で、**完成した時はすごく嬉し  
く思いました。**



KUROKAWA MICHINORI



TAKAYAMA MIKU



MATSUURA MISAKI

**松浦さん** イチジクについて認知度が低いなというのはすごく感じています。私自身はイチジクが好きです。私の出身は香川県です。地元の産地直送センターでイチジクが売られて食べる機会があります。子どものころはイチジクが苦手だ

ったのを思い出し、今回のプロジェクトで園児や小学生が食べやすい味になるように考えました。私たちよりも若い子たちに、**イチジクを知ってもらい親しみを持ってもらえれば**と願っています。今回苦労したのは私たちが作りたいものと、イチジク生産者さん、みどり製菓さんがそれぞれ作りたいもの、そして消費者の食べたいものを一致させることです。どんな形で**多くのニーズや想いを組み込んで商品を作っていくか**がすごく難しかったです。約3カ月間をかけ3年次生30人が全員で取り組んだプロジェクトです。

**黒川先生** イチジクを知らない学生も多かったので、若い世代をターゲットにしたスイーツをつくらうと企画を進めました。会議の中ではさまざまな意見があり、牛乳を使ってはどうか、アジアンテイストに仕上げてみないかなど。みどり製菓さんにお話し、お互いに想いを共有する中でご納得いただけました。今回は**イチジクそのものを知らないという現実に驚かされました。地元の大事な特産なんて、本学としてもどんどん啓発していかなければ**と思いました。

**北川市長** 羽曳野のワイナリー3社が参加し、大



阪ワイナリー協会が発足しました。

**岡会長** 本当に素晴らしいことだと思います。2003年から毎年、国産ブドウだけでできるワインのコンクールが、山梨で行われています。審査員として参加しているのですが、この数年で日本のワインの出来がすごくよくなりました。羽曳野のワインも賞をとっておられます。大阪ワインも全国レベルであると確証されているわけです。大阪にワイナリー協会ができたのは、追い風だと思います。小さなワイナリーばかりですけども、**力合わせて、切磋琢磨されて作ってらっしゃると、必ず良い物ができると**思います。**「大阪にもワインあり」**でいいことだと思います。例えば、フランスのボルドーやブルゴーニュ地方では、ワイン以外にもその地方の名産品があったりします。また、シャンパーニュ地方に行けば、シャンパーニュのコルク型のチョコレートがあって、その土地のワインをアピールしています。それとブルゴーニュにワインジャムを作っている農家があります。これがすばらしくて、固なくて、ゆるゆるの感じでそれをそのまま食べるのもおいしいのですが、フォウグラなどの料理に添えて食べるとまた格別。いちじくのジャムもそのように、ぴったりとマッチする料理と一緒に食卓にのぼることがあってもおかしくないと思います。

**北川市長** 羽曳野の他の食文化も教えてください。

**今井議長** 食の魅力なんですけども、皆さんご存知のものといえばイチジク、ブドウ、そしてもうひとつは食肉です。食肉に関し、羽曳野で発信したものではありません。それを使った「かすうどん」は羽曳野発祥といわれています。テレビ番組で紹介されてから、一時、人気急騰し、市内のあぶらかすが品薄



OKA MASAHARU



IMAI TOSHIMI

になったということもありました。また、さいほしも羽曳野が最も古い歴史を持っています。今は真空パックなどがありますが、当時は冷蔵庫もなく、馬肉を日持ちさせるために天日干し（竿に干す【さいほし】）することから「さいほし」が誕生したそうです。これもマイナーで近畿圏にしか広まっておらず、東京では、煮るのか焼くのか悩む方もいると聞きました。発信していますが、なかなか広まっていない。ここは市長が中心となり軽トラ市などでうまく広めてくださればいいのではないのでしょうか。軽トラ市というのはなかなか発想は面白い。テレビ、ラジオ、新聞などでうまく発信してほしいですね。議会としても **観光産業は重要な位置づけになってくるのではと思っています。軽トラ市は斬新なアイデアと評価しています。**

**北川市長** 監督は地域色豊かな映像を撮られていますが、魅力を発見するコツなどはありますか。

**三原監督** 京都出身なのですが大阪芸大の学生とき藤井寺で下宿してました。藤井寺から原付バイクに乗ってこの石川沿いをずっと芸大まで行く、それが毎日の日課でした。実習でドラマを作る時はいつも駒ヶ谷を舞台に選びました。風土のよさといいますか、新鮮



MIHARA MITSUHIRO

に感じます。卒業後、時間を得て、監督の仕事させてもらえるようになったときに、自分の一番好きな場所に戻って映画をつくりたいなと思いました。やっぱり羽曳野のあの辺りで映画を撮りたいなと。それが13年前に映画「明日はきっと・・・」の撮影につながりました。一面のブドウ畑とそこで暮らしている人の雰囲気、石川ももちろん変わらず流れていますし、そういうところで、自分の中では、ちょっと食文化とずれるかもしれませんが、その **風土で暮らしてる人がものすごく好き**なのです。映画を撮りに駒ヶ谷に戻ってきて、幸いその映画が自分の中で未来を作っていくことになりましたし、すばらしい出演者とめぐり逢うこともできました。海外も含めいろんなところで上映することで、映画を通して「日本の羽曳野にはこんな素敵な場所があるんだ」

と発信することができます。現在、大阪芸術大学のほうに通ってます。こちらに来る機会が増えると、そのときはブドウしか知らなかったのですが、イチジクがあつたりとか、いろんな野菜が並んでいたりして **いろいろ発見していく面白さ**は変わりません。

**北川市長** 原田さんもあちこち、いろいろな形で活動されているわけですが、羽曳野に足を運び深く関わっていただいている中で、食の魅力を伝えるヒントになるものはありますでしょうか。

**原田アナ** 大阪の人は食べものがものすごく好きで、旅行に出かけて帰ってくると「どこ旅行いつてきたん？」の次にでてくる質問は「何食べてきたん？」って言うんですよ。風景とか観光名所を聞かずに「何食べてきたん？」って言うんですよ。いかに「食」と言うことが、関西の人たちは好きということなんですよ。



HARADA TOSHIHARU

取材で「こんな食材があると、他の土地にはないはずだ、うちにしかないはずだ。」と、ものすごい熱弁はるといふか、「これをこうして食べたらおいしく食べられるからぜひ食べてくれ。」と強烈なアピールがあるんですね。 **その人がその土地に住んでいる誇りみたいなものを感じる**んです。食材というものはすごい要素だと思うのですが、地元の人たちの熱意が伝わってきたときは、「これは、何とかして伝えなアカン」と思う瞬間なんです。

碓井えんどうですが、羽曳野の伝統野菜です。私はずっと薄いから“薄いえんどう”かと思ってたんです。「羽曳野市で採れてんねや」と聞いたときには、それは凄いなと思ったんですよ。碓井えんどうはどこにでもあるもんやと思ってたら、ここがスタートなんやと聞いて。羽曳野に住んでいる人たちがイチジクを食べたことが無いと言うのは駄目だと思うんです。 **自分たちが収穫したものを**

**まず自分たちが味わって、自分たちが納得してそれを発信していくいわゆる住民の力は、すごく大事**だと思う。その口コミと言うのは、伝



碓井えんどう



わっていくものだと思っています。マスコミを使うのは簡単だと思うんですよ。自分で言うのもなんですが、テレビ、ラジオには一過性みたいなものがあるって、それが終わったらポンと終わるんです。本当に住民が食べておいしい、自分たちの心の食だと思ったら、これは一気に伝わって行って、それが大きな波紋となって全国に広がります。マスコミ側はおもしろいと思ったときは取り上げようと考えますし、その要素はそこだというふうに私はいつも取材しながら思っています。食文化で言う和我々が普段家で食べているようなものだと思うんですね。和食がユネスコ無形文化遺産に登録された。和食と言うと豪華なものを想像するかもしれませんが、伝統は自分たちの普段食べているものじゃないかなと思います。

**北川市長** 黒川先生も学生の皆さんとイチジク製品を作られましたけど、ターゲットはやはり幼児も含めた若い人たちですね。

**黒川先生** そうですね。若いうちからイチジクを知ってもらいたいです。それと、今回思ったのですが、異分野の融合といいますか、**新しい接点が新しいものを生みだす**。農家さんとお菓子屋さんと大学といった珍しい組み合わせが新しいものを生み出したのではないかと。それが**アイデアや付加価値につながっていくんだと実感**しました。

**岡会長** その通りだと思います。良いことおしゃっています。生産者も作るだけでなく、考えて知恵をださなければだめ、それが情報発信につながると思います。「観光」とは面白いところに目を付けられました。羽曳野は日本有数の歴史のエリア。大阪市内から30分～1時間で移動できます。大阪市内に宿泊し、軽装で観光できるメリットを強調すればよいと思います。

**北川市長** 毎年開催しています市の新年互礼会には、

毎年300名を超える方々が来られます。そこで羽曳野で作られたワインと梅酒をお出ししてご紹介しています。料理も地元の方が作ってくれています。地元の方にまず羽曳野の食の魅力を知ってもらうことが、広く発信につながると考えています。

**岡会長** フランスのボルドーでは、ボルドーマラソンと言うものがあるんです。日本では考えられないですが、いろんなシャトーのワインを飲みながらマラソンをするんですよ。はびきの市民マラソンを、歴史のポイントやワインの産地をめ

ぐりながら、試飲して写真を撮るような、市民を巻き込んだ遊びも考えてみてはどうでしょうか。かすうどんコーナーがあったりとか。

**原田アナ** 取材で鹿児島県の串木野<sup>くしきの</sup>という町にいったんですけど、この町はさつまあげ、有名な焼酎があります。その町がいまやっているのが土曜日に、鹿児島中央からその町まで1時間ぐらいかかるんですが、町が無料バスを出しているんですよ。鹿児島中央から町へ人を運び、1日蔵とか工場見学やその町の食のポイントを全部案内して、鹿児島中央で解散と言うのを開催してるんです。やっぱり、地元の食を大切にしているんですね。

**北川市長** 今日は皆さん、羽曳野まで足を運んでいただきありがとうございました。たくさんの貴重なご意見、興味深いお話を聞かせていただきました。皆さんの話から「食の魅力をつくる」こと、その魅力を「観光的に活用する仕組みをつくる」ことが必要ではと感じました。

この「はびきの」の風土、個性を大切に、地域そのものの魅力を発信できればと。「はびきのの個性」「本物であること」「ストーリー性」をキーワードに、食文化を核とした、農と観光の連携体制づくりが行政の役割のひとつであると認識しました。



▲「Habikino いちじくプロジェクト」で手がけたお菓子