成田重行流 地域開発の戦略学 11

かあちゃんたち主役のレストラン

三重県尾鷲市 ㊥

三重県尾鷲市で地域開発プロデューサーの成田重行さんが行政や住民とともに取りかかったのはウォーキングコースづくりだけではない。同時に尾鷲湾でとれる海洋深層水や魚介類を活かした温浴施設やレストランの運営に尽力していく。とりわけ「ふつうの主婦」を主人公にしたまったく新しいタイプのレストランはいまや全国に注目されている。

文・写真／窪田新之助

熊野灘に面したリアス式海岸の尾鷲湾。その湾奥に位置する尾鷲市向井の高台に、地域の内外から大勢の人たちが訪れる、木造を基調とした建物がある。1階に海洋深層水の温浴施設「夢古道の湯」、2階にレストラン「お母ちゃんのランチバイキング」と喫茶店「古民家カフェ」を備える「夢古道おわせ」だ。

海洋深層水というのは水深200m以下でとれる海水で、有機物や細菌類、環境ホルモンをほとんど含まない一方で豊富なミネラルを含んでいる。「夢古道の湯」では尾鷲湾で採取している海洋深層水をすべての浴槽に使う。しかもそれぞれの浴槽には別々の機能を持たせた。たとえば海洋深層水を電気分解で酸性にした湯は殺菌効果、アルカリ性にした湯は保湿効果が期待される。そうした機能が車で訪れる観光客だけでなく熊野古道を歩いてきた旅人の心身を和らげる。

料理の腕を競わせる輪番制

「お母ちゃんのランチバイキング」もまた際立った個性を有している。尾鷲ならではの料理で接客するのは、地元に住んでいる「かあちゃんたち」。しかも尾鷲湾の浦にある三つの集落の主婦30人がそれぞれチームとなって、毎週交代の輪番制で店を切り盛りしている。

輪番制を採用した理由のひとつは、三つの集落に料理の腕を競わせること。もうひとつは、同じ尾鷲といっても集落ごとに異なる料理が存在する。そうした豊富なメニューを提供することで、客を飽きさせないため。最後のひとつは、主婦が無理のない範囲で仕事ができるようにするため。3週間ごとの当番であれば、家事と両立させるのも難しくはない。

そういう観点から営業時間も11時から14時までと絞っている。その理由について支配人の伊東将志さんは「かあちゃんたちの本業は家事。とおちゃんのこと、子どもたちのことをしなきゃならない」と笑う。それでも集客数は右肩上がりで、2015年には温浴施設については過去最多の8万人、レストランも3万人を達成している。

ここだけ・これだけ・いまだけ

レストランのコンセプトは「ここだけ・これだけ・いまだけ」。つまり尾鷲でしか食べられない。それも限られた時間のなかで働く主婦の手作りであって、大量生産ではないから、決して多くはそろえられない。それでも旬の素材を活かした料理を味わってもらいたい、という気持ちが込められている。

これに関して本誌の読者は、15年



■プロフィール

成田重行（なりた　しげゆき）
1942年生まれ。70年立石電機（現オムロン）入社。91年同社常務取締役、2001年ナルコーポレーション代表。地域プロデューサーとして、全国30カ所の市町村で地域の活性化を支援してきた。05～09年スローフードジャパン副会長、2000年中国国際茶文化研究会名誉理事。多摩大学、立教大学、東北福祉大学などで講師・教授を務めた経歴もある。

かあちゃんたち主役のレストラン







「夢古道おわせ」とその店内。レストランではかあちゃんがつくった料理がバイキング形式で並ぶ。
支配人の伊東さん（右下）



12月号に「農村経営研究会」の定例会に関する記事で紹介した「いましかない、ここしかない、これしかない」という標語を思い出したかもしれない。これはレストランのコンセプトとまったく同じ意味である。先の講演をし、「夢古道おわせ」の開業にあたって全面協力した人物こそ成田さんなのだ。

「夢古道おわせ」の立地はいってみれば辺鄙だ。名古屋駅から電車で3時間前後かかる尾鷲駅から、さらに車で15分ほどかかる。それでもわざわざ食べに来てもらうには、それだけの魅力が不可欠だった。そこで登場するのが成田さんが地域開発の肝とする「ここだけ・これだけ・いまだけ」であり「唯一性」だ。バイキング形式で出される料理は尾鷲ならではのものばかりであり、何よりその味を生み出している主婦一人ひとりが唯一性を有している。つまり一人の人間のなかにもその土地特有の歴史や文化が詰まっているわけだ。成田さんからそのことを学んだ伊東さんは「ここはカリスマシェフがいるわけじゃない。それでも多くの人が来てくれるのは、まさにかあちゃんたちが価値なんです」と語る。

高齢化に合わせて発掘再び

10年以上前に成田さんが初めて携わっていたころと比べてレストランが変わったのは、主婦たち全員がNPO法人KODOMO（代表：小西義人さん）に属していること。そのメンバーたちが三つのチームをつくり、毎週交代しながら料理を提供している。体制を変えた理由は「高齢化してきたため、個々のグループは組織を維持することが困難になってきたから」。

ただ、同じ組織であれば、グループ間での競争が生まれにくい。自然、マンネリ化の恐れもある。「夢古道おわせ」の現在について尋ねたとき、伊東さんが「好調といえば好調なんですけどね……」とひっかかるような語り口調だったのには、心中にこれからの継続についての不安や悩みがあったのかもしれない。

そのためか伊東さんは、新たな、

というか以前に戻った試みに取りかかろうとしている。つまり成田さんの当初のやり方に倣って、集落ごとに主婦がチームを組み、料理を提供するスタイルを復活させようというわけだ。その狙いはもう一度自らの力で成長するグループをつくることにある。「地域づくりに手を付けていない集落をたきつけるべく、何者でもないおかあちゃんたちをくどいているところなんです。うちでタケノコのようにすくすくと育っていってほしい」。

とはいえ、高齢化が加速していることに変わりはない。そのため通年で働けるだけの体力がある主婦も少なくなってきている。そこで伊東さんが思いついたのは一日だけ出店してもらうことだ。

すでに出店に賛同している集落は複数ある。そのうちのひとつは前号でも紹介した須賀利（すがり）。熊野灘に突き出た半島の海岸沿いにあるこの集落は、江戸時代には江戸と大阪を往来する廻船の風待ちの港として栄えた。「陸の孤島」といえるような辺鄙な場所にあるが、日用品を積んだ船も来航したため、生活に困ることはなかったそうだ。全人口に占める65歳以上の割合はなんと80％を超える高齢者ばかりの集落だ。





天満浦百人会のメンバーと会長の松井さん（下）

押し入れに眠る20年物のテングサ

そんな須賀利の主婦たちが自ら「出店したい」と声をかけてきた。そこで伊東さんは、尾鷲市街地から車で40分かかるこの地を訪ねて、ここにしかないモノを掘り出してきた。そのひとつとして披露してくれた面白い話がある。伊東さんがある家にうかがったときのこと。主婦が出してくれたのはところてん。ただ、見た目の色が鮮やかだ。おまけに食べてみると、一味違う。聞けば、押し入れに眠らせていた20年物のテングサを煮溶かしてつくったそうだ。なぜこんな古いのが残っているかといえば、須賀利では大風が吹くと、岸辺にテングサやヒジキが打ち上げられる。地元の人たちはそれを取ってきて、天日乾燥させ、押し入れで保存しておくという。大風が吹くたびに取ってくるものだから、食べきれないほどの量になっているわけだ。日本中探したところで、これだけ年代物のテングサやヒジキがある場所はなかなかないだろう。しかもストーリーが面白いではないか。

そう感じた伊東さんは、須賀利の主婦がレストランに出店する際には、これらの海藻を使った料理をレシピのひとつにしてもらうつもりだ。もちろん主婦には店頭に立ってもらい、自らの言葉でそのストーリーを説明してもらう。来客が面白がって喜ぶ姿がなんだか想像できる。

地元で活躍する卒業生たち

伊東さんが集落の主婦たちの活躍する場としてレストランを提供するのは、いずれ卒業して、それぞれの地域で活動を展開してもらうため

かあちゃんたち主役のレストラン



もある。一度、接客の仕方を学んだ主婦のグループには、別のレストランを開くなどして、地域を盛り上げてもらいたいと願っている。集落ごとにそうした活動が点々と誕生していけば、前号で紹介したウォーキングコースと同じく、相乗効果をなして尾鷲全体の集客力を高めていくに違いない。もちろん、それに影響されてほかの主婦も地域開発に向けて立ち上がることは十分にありうる。

すでに初代のグループは新たな旅路に出ている。たとえば「夢古道」の対岸にある天満浦の男女20人でつくるNPO法人天満浦百人会。我々が尾鷲を訪れた初日の夕方、かつて紡績会社社長の別荘だったという「天満荘」を訪ねた。天満荘は築年数100年の木造建築。地域の子供たちから「お城」と呼ばれていただけに趣にあふれている。09年に取り壊しになるところだったのを、百人会が自費で買い取り、この歴史ある建物を保存している。

玄関先で会長の松井まつみさんたちが迎えてくれた。この日は私たちのために料理をこしらえてくれた。テーブルに並べられたのは新鮮なカツオの刺身や白和えなど土地の料理ばかり。見た目にしても味にしてもどんな料理屋に出しても恥ずかしくないレベルだ。もちろん彼女たちも、伊東さんいわく「もともとは普通の主婦」だったわけだから、改めてその変貌に驚いてしまう。



尾鷲の漁港。ここで水揚げされる海産物が「夢古道おわせ」と「天満荘」のレストランで提供される。とくにカツオは名物だ

松井さんたちが「お母ちゃんのランチバイキング」を卒業したのは14年3月。その4年前からこの天満荘でカフェも営業していた。いまも毎週金曜日から翌週月曜日の10時から16時まで店を切り盛りしている。加えて16年6月からは毎月第3日曜日だけ「月いち天満レストラン」も開業している。店名のとおり月1回だけ地元の食材を使った料理を振る舞うというものだ。「お母ちゃんのランチバイキング」から身を引いたものの、ファンから活動の再開を望む声が日増しに高まっていったことが後押しになった。理由はもうひとつ、天満荘の修繕費を集めるため。築100年と老朽化している天満荘は地域の防災や交流の拠点として期待している。松井さんは「天満荘はいつでも誰でもがふらっと立ち寄れる場所として残したい」と語る。

すっかりごちそうになって、暗くなった外に出てみた。すると、静かな入り江にたたずむ漁船の光と夜空の星が目に入ってきて、しばらく立ち止まってしまった。さっきの料理にこの眺望もあるなら、さらに大勢のファンを獲得するに違いないと思った。

「夢古道おわせ」に続く「おとと」

改めていうまでもなく、地域には宝が眠っている。とりわけ地域の最大の宝は人といえるだろう。「夢古道おわせ」はまさにその証左となる存在である。伊東さんいわく「もともとは普通の主婦」を主役にした功績は大きい。NPO法人天満浦百人会はまさにファンがついていて、そうしたファンからの後押しを受けて卒業後も「天満荘」で活動を再開しようとしている。普通の主婦がどうしたら活躍できるかを知りたいと、全国から視察の問い合わせが相次いでいる。とりわけ東日本大震災から復興しようとする東北地方の人たちがよく訪ねてくるそうだ。

じつは地元にも「夢古道おわせ」を見習った企業がある。水産加工会社で地域一の規模を誇る尾鷲物産だ。同社は「夢古道おわせ」の理念を見習って、JR尾鷲駅から徒歩10分ほど、伊勢から熊野に抜ける熊野街道沿いに11年、地場産品の直売所「おわせ　お魚いちば　おとと」を新装開店した。この話の続きは次号で紹介したい。