

27

庄内スマート・テロワール

豊穰感謝祭

学校給食とラーメン店の活動もスタート 地域住民参加の機運が盛り上がる

庄内スマート・テロワール推進協議会と山形大学農学部が主催する「庄内スマート・テロワール豊穰感謝祭」が2019年11月26日、鶴岡市内の会場で3回目の開催を迎え、地域住民が多数詰めかけた。前半のシンポジウムでは、庄内スマート・テロワール推進会議会長の林田光祐氏の挨拶に続き、環境省大臣官房環境計画画官の中島恵理氏の基調講演、山形大学農学部から実証試験の背景や意義の解説があり、中田康雄氏が総括して締めくくった。後半の試食会では、庄内産の農産物を使用した加工品や料理の試食会が催された。

活動4年目となる19年は将来に向けてさらに前進した年である。地域の余剰水田を畑地化する試験が始まり、将来にわたり取り組みをリードしていく「庄内スマート・テロワール推進協議会」が立ち上げられた。

さらに、小売業に加え外食業や学校給食も参画したことにより、地域住民との接点が増えた。豊穰感謝祭当日は地域の購買の主役で地消地産の鍵を握る女性の姿が目立ち大いに賑わった。

地消地産の鍵を握る女性が 試食会を盛り上げ

試食会では、庄内産の飼料による豚肉、ジャガイモ、大豆、小麦を原料とした加工食品が来場者にふるまわれた。加工食品の取り組みは、原料の農畜産物の品質を高め美味しい加工品を地域住民と一緒につくり上げていく活動でもあることから、テーマは「美味しい加工品の試食会」として催された。

畜肉加工品はロースハム、あらびきウインナー、ベーコンのグリル焼き、ベーコンとあらびきウインナー

のトマトパスタ。原料の豚肉は、月山高原などの試験農場で生産した飼料用トウモロコシや規格外のジャガイモなどの飼料を使用し、山形大学や庄内の畜産農家が肥育したものである。月山高原産のジャガイモは、ピュアレー、スープ、コロツケ、サラダ、グラタントースト、ポテト餅、ガレットなど惣菜に調理され提供された。このほか、庄内産大豆を使用した豆乳や味噌、庄内産小麦ゆきちからのケーキ、地ばん^{earth bread}が叶野農場の小麦でつくった食パンとバケット、ベジパレットの月山高原産ニンジンなど多彩な食品が並んだ。

会場では、プロジェクトに協力している庄内在住イラストレーター「しおりん」さんや、山形の食と農の情報誌『山形食べる通信』編集長の松本典子さんがマイクで来場者に語りかけ、地消地産の機運を盛り

上げている。試食会では、庄内産の飼料による豚肉、ジャガイモ、大豆、小麦を原料とした加工食品が来場者にふるまわれた。加工食品の取り組みは、原料の農畜産物の品質を高め美味しい加工品を地域住民と一緒につくり上げていく活動でもあることから、テーマは「美味しい加工品の試食会」として催された。



気候変動対策は待ったなし

2019年も世界中で気候変動の影響を目の当たりにした。現在、CO₂排出の多い企業や産業への風当たりは想像以上に強まっている。いままさにこの流れに早く気づき戦略的な行動へと踏み出さなければならぬときだ。次の記事からこうした差し迫った状況をうかがい知ることができる。

「企業の存在目的を『顧客の創造』と定義したのはピーター・ドラッカー氏だが、中には例外もあるようだ。KLMオランダ航空が最近つくった『責任ある航行』という広報ビデオには『飛行機の代わりに電車で移動することはできませんか？』『いつも直接会って話をする必要がありますか？』というセリフが飛び出す。飛行機をやめて、鉄道やテレビ会議をもっと活用しようという呼びかけだ。『顧客の創造』や『需要喚起』とはまったく逆の、航空会社が絶対に口にしそえない奇妙なメッセージである」（12月2日日経新聞）

なんと航空会社は不要不急の用

上げた。

「今日うれしかったのは女性の皆さんの参加がとて増えたこと。さまざまなイベントに参加してきた経験上、女性が多いイベントは大成功します（しおりん）」

醤油やラーメン、学校給食もスタート

庄内スマート・テロワールでは、大学、生産者、加工業、小売業が畜肉加工、大豆、小麦、ジャガイモの4つのチームを組織して加工品の開発に取り組んできた。

畜肉加工品は、東北ハムがあらびきウインナー、ロースハム、ベーコンを製造している。このうちあらびきウインナーは19年の「やまがたふるさと食品コンクール」で畜・水産物部門の最優秀賞・山形県知事賞を受賞した。同年からは余剰水田の畑地化試験も始まり、庄内の加藤畜産も庄内産飼料による肥育を始めている。帯谷伸一社長は、本誌の取材に飼料増産への要望を語った。

「私たちは、もっとつくりたいと思っている。ただし経営計画を立てるにはもっと肉の量が必要だ。その量は飼料用トウモロコシの量が基準になる。少しずつ増えているので、計画が立てられる量になることを期待している」

鷲田民蔵商店が製造している味噌

も豊穣感謝祭で紹介された。また、はなぶさ醤油が手掛ける醤油は20年秋に完成予定だ。19年には、小麦加工品は山形県内に3店舗を構える酒田ラーメン花鳥風月が庄内産小麦のラーメンの販売を始め、鶴岡市内の学校給食センターが庄内産ジャガイモの肉じゃがを提供するなど、地域住民に取り組みを伝える場が増えた。

学校給食を通じた情報発信と食育

鶴岡市にある5つの地区の学校給食センターは19年12月、鶴岡市の働きかけで鶴岡市内全小中学校と幼稚園などで庄内産ジャガイモを使用した肉じゃがを提供した。今回提供されたのは1食ずつ計1万食ほどで、使用したジャガイモは約870kgである。中坪あゆみ助教によると、鶴岡市の学校給食で使用されているジャガイモの総量は年間約29トンで、庄内にジャガイモの圃場が2haあればすべて庄内産で賄うことができる計算だという。

豊穣感謝祭に会場していた学校給食センターの専門員・管理栄養士の庄司順子氏は、次のように話した。「スマート・テロワールという言葉は目にしたり耳にしたりしていた

が、学校で子どもたちに説明できる

ように改めて勉強しに来た。今日、勉強してすごく大事なことだと思っただ。これからはもっと他の食材でも取り組んでいきたい」

5つの給食センターはそれぞれ「学校給食だより」で庄内スマート・テロワールを紹介し、学校給食が地域の子どもたちや住民に情報発信した。

「山形大学は次世代形成を理念として掲げている。今後、庄内の未来をつくる子供たちへ農を通じた食育活動も進めていきたい」（中坪助教）



学校給食センター栄養士の皆さん（左から2番目はジャガイモ生産者の叶野幸喜氏、中央は管理栄養士の庄司順子氏）

件で飛行機を使わないことを顧客に忠告しているのだ。

航空会社は動力の電動化へのイニシアティブをとることさえ実行に移さなければならぬ局面に立たされている。いまやCO₂排出量の大幅削減に向けた具体的な行動は待たないだ。

地域経済のパラダイムシフト

庄内の豊穣感謝祭の基調講演に登壇された環境省の中島恵理氏は、SDGと地域循環共生圏の概念を解説した。

「最適な規模で地域資源が循環する」地域が相互に連携する社会へ移行していくこと、いわゆるパラダイムシフトをしようというものだ。方法はさまざまあるだろうが、これを地域住民の活動によって実現していこうというのがスマート・テロワールの目指すところだ。

庄内の豊穣感謝祭で紹介された庄内産ウインナー、味噌、ポテトサラダなど一つひとつの背景には地域資源の循環や地域の人々の連携が存在する。4年間、食料の地産地消に集中して取り組みんできた結果、庄内では美しく豊かな自給圏の姿が見えつつある。食料に関わる地域経済のパラダイムシフトが起きれば、自然エネルギーや交通などへも波及する礎はできるだろう。