### 地方公務員 file

### 風を煮 \_ す <第22回>

### 邑南町商工観光課主任

### 寺本 英仁さん

便を逃すと、次は15時まで待たねばならない 高齢化率約4%。町内に4つあるJRの駅はすべて無人駅で、朝8時の 邑南町と書いて「おおなんちょう」と読む。島根県の山間部にある町で、

この過疎地の典型のような町が、全国放送でも度々取り上げられるなど 熱い視線を集めている。仕掛け人の一人、寺本英仁さんに話を伺った。

### 町営らしからぬレストラン

地よいジャズが流れる。絶妙な塩加減の生 に出れば中国山地の山並みが広がる。「素材 にあるカリスマシェフの店ではない。 福のひと時……と言っても、東京・南青山 えを堪能する。スタイリッシュな空間での至 野菜のパスタ、米粉クレープのジェラート添 た後、石見和牛のグリル、地鶏と採れたて た日本酒。未体験の美味しさにうっとりし ハムに合わせるのは、ワイングラスに注がれ ブルーを基調としたインテリアの中で、 心 だけではない。生ハムやグリル肉を載せるウ ざるを得ないが、町を流れる江ノ川でアユや 海がないため魚介類だけは町外から調達せ 上げた寺本英仁さんは、自信を覗かせる。 ツガニが獲れれば、それらを生かしたメニュ

香房 ajikura」は島根県邑南町にある町営 いるあの生ハムも、すべて手づくりです」 100%地元産です。 厨房にぶら下がって (観光協会運営)のイタリアンレストランだ。 商工観光課主任としてレストランを立ち 「料理に使っている食材は、野菜はもちろ 牛、豚、鶏など肉類もパンも酒もほぼ

[てらもとえいじ] 1971年、島根県旧石見町 (現邑南町) 生まれ。東京 農業大学農学部を卒業後、 1994年4月、旧石見町段場 に入庁。2004年10月、合 併に伴い邑南町になって 以降は、瑞穂支所、定住 セ画課の、小泉内関時に発足 現職、小泉内関時に発足 現職。小泉内閣時に発足 した地方経済の活性化に 尽力した人を選ぶ「地域 産業おこしに燃える人」 の第三期メンバーも務め た。趣味は学生時代から 続けている水中写真撮影。

て、地元大工が製作した 利用先に頭を悩ませていた間伐材を活用 ッディーな器も地元産。 「鉄板は火から下ろした後も肉を加熱し続 林業が盛んな地域

ラン。町に戻るとすぐ地元大工にオーダー 寺本さんがヒントを得たのは東京のレスト 硬くならなくていいんですよ

けますが、木製なら余計な加熱がなく肉が

地産地消へのこだわりは、



理の説明は生産者名入り(写真右下) 産者がそれぞれ得意な分野を持ち寄って、 した。「ajikura」の焼き印が入った木製プ を地元で消費できるシステムです。 つの世界を創り出しています 「~ajikura、 は、 一つの器の上でいくつもの「邑南町産 温かみがあって料理を引き立たせ 言わば地元で採れたもの 町の生

もとは酒蔵だった建物を改造した「素材香房ajikura」の アクセントカラーのブルーが目を引く(写真左上) 「素材香房ajikura」の内観。ダウンライトが大人の雰囲

- トに盛り付けられた石見和牛モモ肉のグリ

(写真右上)

肉本来の美味しさを楽しめる (写真左下) 採れたて野菜と地鶏の手打ちパスタ。ソムリエによる料

のオープン以来、多くの食通をも唸らせて 「素材香房 ajikura」は2011年5月

気を醸し出す

7000人に上る。 年間客数は町の人口の約1・5倍、 きた。県外から足しげく通うファンも増え、 1万

## 「食」をテーマに雇用創出と定住促進

習得する制度で、現在4名の若者が学んで 広告代理店勤務や栄養士などさまざまだが すシェフ」の名の通り、 することを目指している。 いずれもこの町を拠点に「食」関係で起業 いる。都会から移住してきた彼らの前職は ある。それが「耕すシェフ研修制度」。「耕 「ajikura」にはもう一つ大きな仕掛けが 農業から調理まで

連携して、地産地消のシステムを支える。 すシェフ」の実験レストラン「ajikura プチ\_ 地元農家指導のもと自ら野菜を栽培する の4つの形態が用意されている。これらが 房」、ショッピングセンターの一画で営む「耕 オリジナルスイーツを製造する「ajikura 工 「ajikura 農園」、自家製パンやフォカッチャ ンレストラン「素材香房 ajikura」を核に 耕すシェフの学びの場は、本格イタリア

どがUターンやIターンの若者です」 代~30代、約20名が働いています。 るソムリエは´゚子どもを自然の中で育てたい いたいとUターンした。 フロアを切り盛りす には地元高校の新卒者もいますが、 大阪や広島の星付きホテルで磨いた腕を奮 「ajikura では4名の研修生のほかに、 事実、「素材香房 ajikura」の料理長は、 ほとん その中 20

> 識と経験を携えIターンした。 という妻の要望に応えて、広島で培った知

身者と移住者、高齢者と若者といった異な ら「ajikura」を動かしている。と同時に、 応が起き、新しいものが生まれている。 るカテゴリー同士が接することで、 れぞれに生きがいややりがいを感じなが 「ajikura」というシステムを通して、 食の世界での経験者と未経験者が、 化学反 地元出

たことで町が活気づきました」 たが、それ以上に、新しい風が吹き込まれ 「ajikura によって農商工連携が図れまし 朝

ここまで辿り着いたわけではない。 寺本さんは笑顔を見せるが、

県内一の売り上げを誇った。 の品切れを起こさない産直市は人気を呼び システム導入により、夕方になっても野菜 みずほ」での成功だった。独自のバーコード 振り出しは、道の駅に併設した「産直市

ど単価が安いものばかり。 は売れませんでしたね」 「でも、観光客が買っていくのは、 単価が高いもの 野菜な

もらえるのか?~ など、高級食材も揃っている ア、自然放牧で育てた牛から搾ったミルク 源流に近い水で養殖したチョウザメのキャビ 邑南町にはブランドの石見和牛をはじめ *^*どうしたら付加価値の高いものを買って 寺本さんが目を付け

### トライ&エラー

Vol.114

L P S



たのはインターネット通販だった。休暇で おれた沖縄の離島で、高齢者でもパソコン で台風情報を収集する姿からヒントを得た。 で台風情報を収集する姿からヒントを得た。 で台風情報を収集する姿からヒントを得た。 でお、苦労の甲斐もなくさっぱり売れな だが、苦労の甲斐もなくさっぱり売れな だが、苦労の甲斐もなくさっぱり売れな でが、苦労の甲むなくさっぱり売れな だが、苦労の甲むなくさっぱり売れな だが、苦労の甲むなくさっぱり売れな だが、苦労の甲むなくさっぱり売れな だが、苦労の甲むなくさっぱり売れな だが、苦労の甲むなくさっぱり売れな

日本最大級の食品ネット販売に出品したこれを契機に「みずほスタイル」は売り上でを伸ばした。ただし、売り上げの8割が石見和牛という状況だった。、石見和牛以外にも町にはいいものがたくさんある。それらをブランド化できないか?、――そこで企画をブランド化できないか?、――そこで企画したのが、田舎の逸品認定制度「Oh! セレクション」だった。

「Oh! セレクション」は全国の田舎の「Oh! セレクション」は全国の田舎のない。審査員として全国的にも知るというもの。審査員として全国的にも知名度の高いブランド力のある人を呼びたいさんはタレント名鑑を頼りに電話をかけまくさんはタレント名鑑を頼りに電話をかけまくの依頼など、そうそう引き受けてはくれない。寺本の依頼など、そうそう引き受けてようやくOK「100件以上電話をかけてようやくOKしてくれたのが、料理愛好家の平野レミさん。

。 課題でした」 「Oh! セレクション」により町の逸品は一定 値の高い商品ほど地域の人には縁遠くなった。 のブランド化ができた。ただ一方では、付加価ン 平野レミさんを審査委員長に迎えた

づくり」だった。 という声も寄せられた。 られる場所がない、という声も寄せられた。 をこで取り組んだのが、「A級グルメのまちで、観光客から、産地へ出向いても食べ

商品の魅せ方を変えた。

# 兼業農家の少量生産をプラスに発想

ほとんどが兼業農家です」って、邑南町でも専業農家はごくわずかで、化が難しいのが現状です。そんなこともあて中山間地は農地が狭く、大型化や機械

一つは、農地の保全なのだ。が一般的なスタイル。農作物を作る目的のをしながら、休日に農業をする「半農半X」介護施設や民間企業などでサラリーマン

导を曽やせればというのが、乗業農家のスター土地を耕作放棄地にせず、プラスαで所ることが、一つの誇りでもあるのです」「先祖代々受け継いできた土地を守ってい

「ajikura」があった。
「ajikura」があった。

少量ではあっても、生産者たちは各自、少量ではあっても、生産者たちは各自、でいる。野菜、果物、イモ、キノコ…多品でいる。野菜、果物、イモ、キノコ…多品付えるかな、――農家と料理人が意見を交わして、新しいメニューが生まれる。料理人からの提案で、農家はもっとおいしい野菜がからの提案で、農家はもっとおいしい野菜ができないか工夫を凝らす。

町の《A級グルメのまちづくり》です」最大限に評価していこうというのが、邑南「作り手がこだわりを持って作ったものを

A級グルメの定義は、邑南町で生産され の味わえない食や体験、。

酪農家は自分の仕事に確信を持つ。 おいしいね と言われて、誇らしげな気持おいしいね と言われて、誇らしげな気持ちになる。 1リットル1000円の牛乳がちになる。 2リットル1000円の牛乳がある。 1 リットル 1000円の件乳がある。 1 リットル 1000円の件乳がある。 1 リットル 1000円の件の作った野菜

人を元気にするのです」作ったものが売れて、評価されることが町の作かることが町を元気にするのではなく、

## 住民の声に耳を澄ませ、真摯に対応

が返ってきた。 が返ってきた。 次々に新規事業を成功させてきた寺本さ

「僕の仕事は、どんどん新しいことをやっ

寺本さんがバハマで撮影した イルカの写真

> は売れても肉が売れないという声が挙がる。 そこで、インターネット通販や田舎の逸品 で食べられる場所がないと言われる。そこで レストランをつくるというように、何か新し レストランをつくるというように、何か新し ルストランをつくるというように、何か新し ルストランをつくるというように、何か新し ながってきているのです」

点に乗った時点で、地域の人たちに引き継いか真剣に考える。――それが、寺本さんの仕事に対する姿勢だ。 と、。新規事業を立ち上げたら、損益分岐と、。新規事業を立ち上げたら、損益分は するに乗った時点で、地域の人たちに引き継続を傾け、それを解決するにはどうしたらい

です。例えば、産直市がうまくいくと野菜

ているのではなく、まず先に課題ありきなん

町のアクションプランでは、食と農に関ほうが、盛り上がっていきますから」れてしまいます。いろんな人の感性が入った「自分の感性だけでは、どうしても飽きら

する5名の起業家を輩出、定住人口200 する5名の起業家を輩出、定住人口200 名の確保、観光入り込み客数100万人の実現、と明確な数値目標が掲げられている。実現、と明確な数値目標が掲げられている。

「住民は本当に満足しているのか、ということして奔走している。 
空気だけじゃないの? と」 
その答えを探るべく、 
寺本さんは現在、 
地域エコノミスト・藻谷浩介氏の知恵を借 
りながら、新しいプロジェクトのリーダーと 
して奔走している。

### 今は仕事が楽しくて仕方がない

わると日本海まで車を飛ばした。本気でプイビングスポットで潜り、平日も仕事が終夢中になってきた。休日は沖縄や海外のダ大学時代に水中写真撮影を覚え、以来、

になる。 ターニングポイントは2004年の2町らったほうが、 個展も開いた。 いくつもの賞を取り、

「職員200名まどの組織ですし、やよりない、諦めない。プラスをさらにプラスにかない、諦めない。プラスをさらにプラスにの本さんは大いに刺激を受けた。本さんは大いに刺激を受けた。

首長の力は大きいですよ」「職員200名ほどの組織ですし、やはり

しい〟という気持ちが芽生えた。が生まれ、〝子どもにも良い町だと思ってほが生まれ、〝子どもにも良い町だと思ってほ

て尊いし、やりがいがあるなと」

今では、自分が仕掛けたことで町の人が喜んでいる姿を見るのが何よりも嬉しい。そのためなら、残業も休日出勤も厭わない。と言っても、小さな町だけに休日もどこかでと言っても、小さな町だけに休日もどこかでと言っても、小さな町だけに休日もどこかでかぶトンガ王国へ行く予定だ。

にオフになる時間は欠かせません」
「仕事に意欲的に取り組むためにも、完全

話さない時間がリフレッシュになる。 一人になって、家族とも職場の仲間とも

今後も邑南町から目が離せなさそうだ。ているんです」 ているんです」 「でも、海に行っていた10年前よりも今の

(ライター/更田沙良)