

チャレンジ・フォーラム 事例発表  
「産学官民が連携した食のブランド化」  
発表自治体：福山市

【発表者】藤田順子さん（福山市ふくやま魅力発信課）、三谷道昭さん（福山食ブランド創出市民会議）、武井晶代さん（福山食ブランド創出市民会議） 《順不同》

○司会：福山市から事例発表をお願いいたします。「産学官民が連携した食のブランド化」につきまして、ふくやま魅力発信課の藤田さん、福山食ブランド創出市民会議のPR部会長、三谷さん、委員の武井さんから発表していただきます。それでは、よろしくお願いいたします。

○藤田さん：皆さん、こんにちは。福山の食文化向上をめざす、福山食ブランド創出市民会議の事務局を担当しております、ふくやま魅力発信課の藤田と申します。どうぞよろしくお願いいたします。（拍手）

○三谷さん：PR部会長の三谷道昭と申します。よろしくお願いいたします。（拍手）

○武井さん：委員の武井晶代と申します。よろしくお願いいたします。（拍手）

○藤田さん：まず、はじめに、福山食ブランド創出市民会議の設置目的ですが、福山ならではの食を創出する。福山の名物料理を作りたい。そして、それが知名度アップにも資することで福山の活性化に貢献することになっていきたい。そういった理由と目的から福山食ブランド創出市民会議を設置させていただきました。

市民会議は、福山ならではの魅力を発信するため、「みんなで創る食ブランド」をテーマに掲げ、産官学民で構成しております。我々行政は、事務局としてラウンドテーブルの場づくり、また、成果や実施内容を広く市内外へ発信するという役割を担当させていただいております。そして、そこで活躍するのは市民です。食のブランド化を目指して、様々な団体が知恵や英知を結集し活動しております。

続いて、食のブランド化を行うために、まず福山食ブランドの代表選手を福山うずみごはんに選定した理由をご説明させていただきます。

まず、一つ目は江戸時代から、福山の地で食べられていた伝統料理である。次に「もの」ではなく、「埋める」という料理コンセプトが、季節のさまざまな食材を多く活用することができる。三つ目に郷土料理を通じて地域の歴史を学ぼうと米飯給食が開始された学校給食で、うずみが提供されている。子から親への逆伝承ということで、現在、福山市では、

29日を地産地消の日、ふくの日と設定し、10月29日に学校の給食では、うずみごはんが提供されています。

最後に、うずみごはんは、旬の食材がご飯の中からザックザクと出てくる、掘り出すワクワク感や楽しみ方が提案できる未来志向の食ともいえる郷土料理である。といった四つの事柄から、福山うずみごはんを代表選手とさせていただきました。

このことを、市制施行95周年の2011年の3月に福山市長へ提言書を提出し、2016年の100周年までに行動目標、また、福山うずみごはんがこんなふうになったらいいなというような内容を市長へ提言し、うずみを福山市民の誇りとして、食ブランドの代表選手として提言をさせていただきました。

ここから、活動の本格化が始まりました。それでは、活動の具体的な内容を三谷委員から説明させていただきます。

**〇三谷さん：**私たちが進めております福山うずみごはんの実際の運動は、現在のところ、ちょうど2年半経過したところでございます。

一番最初に直面した課題は、21の市民団体の長が参加をしている市民会議でございますけれども、それぞれの団体が福山うずみごはんをブランドにしよう、福山の名物料理にしようという、そのテーマだけでは運動の方向性がそろわなかったところに課題がございました。

そこで、このうずみごはんをテーマとするこの運動の一番大きなプラットフォームを、「福山の食文化の向上」というふうに決めました。福山の食文化の向上を、各市民団体がうずみごはんという道具を使って、これから進めていくんだという、その合意形成が一つございました。

それからもう一つ、私たちの市民グループの集まりは、それぞれの分野では専門家でございますけれども、しかし、まちづくりとか市民運動であるとかということに関しては、全くのアマチュアでございますので、私たち自身が力をつけなければならないということで、会議を何度も重ねました。まちづくりのための勉強会、そして私たちがやらせていただいている運動の外部評価を常にいただきながら、そういう啓発をいただきながら進めている運動でございます。

福山うずみごはんのキャッチコピーは、「掘り出せ！旬の福 福山うずみごはん」でございます。

私たちが進めております福山うずみごはんというのは、大きく二つの分類がございます。ここに書いてございます伝統的なうずみと、創作うずみがあり、洋食であれ、中華であれ、うずめるというルールに基づけば、和洋中さまざまうずみを開発することができ、まずは、各店舗があらゆるバリエーションで旬の食材をうずめた「うずみごはん」の提供を可能とすることで、広める活動を優先的に行いました。

私たちは、最終的には世界へ向けて、この福山のブランド化を図りたいのですが、当面、

フェーズ1として、今、私たちが進めていることをとにかく地元で、地元へ向けてのプロモーションをしていこうということを懸命に進めているところでございます。

幸いなことにマスコミの注目を集めて、全国版のニュースでも取り上げていただいておりますけれども、そうした市民に対する啓発という観点では、あるいは市民の方に知っていただくという観点では、大変役に立っておるところでございます。

私たちのこれまでの2年半の活動が、マスコミにたくさん取り上げていただいております。新聞報道だけでも50回以上でございます。実際の活動は2年半ですね。その前のうずみごはんを確定するまでの1年間を含めて3年間の歩みは次のようなことでございます。

視察をしたり、料理の研究をしたり、あるいはプロの料理人の方たちのワークショップを開催したり、JAの方たちを中心として地元の産品を磨き上げていく作業を、うずみを使って行っております。

うずみをお弁当にしてみたら良いのでは。と発案したのは女性の委員の方たちの活動でございます。ここの部分につきましては、武井さんから少しご紹介いただきます。

**○武井さん：**委員は、21名おります。その委員のうち7名が女性の委員です。この7名の女性が集まりまして、うずみを普及するにはどうしたらいいのだろうかということ話し合いました。

そして気付いたのは、家庭での普及がとても大事なのではないかということです。そこで、私たち女性というのは、毎日料理を作っています。ですから、主婦の視点、アイデアを集結しまして考え出されたのが、うずみ弁当というものです。具材を掘り起こしてワクワクすることとともに、そのもう一つプラスして作り手の思いというものを、メッセージカードを一番底に埋めることにしました。「今日もお仕事お疲れさま」「元気でね」とか、そういった、作っている人の熱い気持ちを伝えるものにしました。人と人の絆を図れる、深める、そんなお弁当がうずみ弁当です。これで家庭の中でも普及を図りたいということを計画いたしました。

**○三谷さん：**今、ご紹介いただきましたのが、うずみを家庭の中へ普及することで、家庭における食文化の向上を促す展開の事例でございます。

次に、紹介しておりますのは、私たちがこの福山うずみごはんを市民の方たちに告知をするための一大イベントでございます。年に1回、うずみフェスタというものを開催させていただいております。

ここでは、プロの料理人の方の誇りと腕を磨くという部分、それから家庭においての作り手の心遣いと、生産者が福山の特産品をここに持ってきて販売をするマルシェで構成しております。

現在は「うずみの物語」の出版も予定しており、この出版にも、食とは全く関係ございませんが、うずみを通じた郷土への誇りを育む活動に賛同いただいた各界の人たちのご協

力を得ることができ、地元の児童文学小説家の方が小説を書き下ろしてくださったり、その原文を子どもたちにもっと楽しく読んでもらいたい。また親しんでもらいたいという思いから、地元で漫画家をめざしていた方が、我こそはと手をあげてくれたりして、漫画化にもなりました。中面の挿絵についても地元の方がボランティアで描いてくれ、また、出版や編集作業においても、地元の市民の方たちの力を頂きなら、完成することができました。福山への郷土愛がここまでの出版物の発刊に至ったと思っております。11月3日に発行する予定となっております。

福山食ブランド創出市民会議の活動は、まだまだ課題がたくさんございます。今日、コメントーターの皆様方からまたアドバイスを頂きながら、それを活動の糧として、長い道のりになるかと思っておりますけれども、続けてまいりたいと思っておりますので、どうぞ福山うずみごはんの応援をよろしくお願いいたします。終わります。（拍手）