



ロコミで評判を

山本 鯖の熟れ鮓はみんな喜んで食べてもらえるようになったんです。最近「若い人も食べるよ。」という話も聞くようになりました。

市長 最初は抵抗あるけど、食べてみると何のくせもないですからね。

山内 鯖の鮓は、盆やお祭り、正月にだけ作っていたものなんです。おいしかったという記憶があります。が、貴重なものでなかなかあたらなかったですね。子どもの頃は肉なんてめったにあたらなかったので、魚でタンパク質を補っていたんですよ。

笠川 私たちは、新聞で取り上げられると、町のかたから「地元の人がまだ食べてないのでは、聞かれても応えられないのでは困る。」と言われて、文化祭でも売り出したんですよ。

森本 それが一番大事ですよ。地元が、自分たちでいいものだと思うことが一番大事だと思います。そうしたらロコミで広がっていくってくれると思うんです。

予想以上に驚き

市長 作ったものはやっぱり売れてこそ価値があると思うんです。そのマーケットが、多くの観光客で賑わう年の市や左義長まつり、うまいもん祭などのイベントです。逆に言うところいったときに勝山独特のものが



まちが元気に

市長 今の日本の売れ筋は、その土地独特のもの、そこでしか手に入らないものです。今、皆さんが作られている特産はオリジナルですので、自信を持ってやっていただきたいですね。こんな話も広がって、うちの地域にもあるから何かやってみようとなって、勝山の特産がたくさん出てきてくれるといいですね。

山本 当時のわがまち元気発掘事業のおかげですね。

森本 えごまを通したまちづくりを始めたことで、町が一つにまとまったという感じがあるんですよ。

笠川 まちづくり委員会ができて、それが核になって私たちがやっていまずからね。補助金があったことも大きいですね。最初はお金がかかるので、補助金が準備金のようなものですね。

市長 そのお金はこれから先に生きてくるんですよ。今後、収益を生み出せば、違った形で地域活動の魅力というか面白さが出てくるでしょうね。

森本 最初は500円でないと思われないうちも言われましたが、少しでも利益が出ないと、赤字ばかりでは元気がないですよ。いつまでもボランティアでは成り立たないです。その通りですね。ボランティア

ないと非常に寂しいですよ。それがうまくマッチした形だと思っています。お客さんが必ずついてきてくれるんだという自信が、また意欲につながったのではないですか。

山本 うれしかったですよ。最初に売り出した年の市では100m以上も並んでくれたんですよ。あつという間に売り切れてしまって、後ろに並んだ人から怒られてしまいました。

市長 自分たちが作ったものがそんなに売れるなんて、びっくりしたですよ。

山本 もうびっくりしましたよ。約20分で100匹、200匹が飛んでいってしまっただけです。

笠川 初めて昨年の秋のうまいもん祭に出品したんですが、200匹では全然足りませんでした。1本1000円もする巻き寿司を買ってくれるだろうかという不安もありました。が、予想以上でしたね。

森本 私たちも最初、年の市で260本出したんですが、9時から始まって約1時間で売れてしまったんです。越前町から新聞の切り抜きを持ってこられたかたもいました。売るということだけではなくて、お客さんとの繋がりができたことがとても良かったと思います。

市長 大型の販売店と違って、対面販売というのは繋がりができますよね。先ほど価格の話ができましたが、北谷では熟れ鮓を最初800円で売る予定だったんです。しかし、

ただでは長続きしないと思いますね。ただ、それをきっかけとして、地域に住んでいることを誇りに思える人が、一人でも多くなって欲しいですね。私自身も、わがまちに対する想いが、今までよりも強くなってきました。

市長 エコミュージアム活動を振り返ってみると、森本さんがおっしゃったように、自分たちの住むふるさとを誇りに思うことが第一にあったんです。それが自分たちの自信になると。他の地区でも郷土に誇りを持って、次世代につなげていこうという動きが出てきています。そのなかで私自身思わぬ展開だったのが、この「食」がビジネスになるということです。地域の小さな事業がその地域に経済的な効果を生み出すという、コミュニティビジネスが地域を元気にするという考えがあります。

エコミュージアムから開花したものが、時代に合った方向に向かっていくということだと思っています。

これからの「食」でまちづくりを

森本 新しい発想で、えごまを使ったイベントができたらいいなと思っています。ただ食べ物売るだけじゃなくて、食を文化に高めることができたら楽しいだろうなと思っています。えごまを搾る機械が欲しいけれど高価なので、今は難しい問題



「絶対に1000円を切ってはいけません。」と言ったのを覚えています。皆さん心配されていて、最初は抵抗があったけれども、あまり安いと商品価値が下がってしまうんですよ。

山内 確かに値ごろ感というものはありますが、安かろう悪かろうになってしまいます。最近では食品の偽装問題が出てくるなか、熟れ鮓しやえごま、鮎の甘露煮など、先祖が作った味が脈々と続いていることが大事だと思います。食の原点的なものだと思います。売り切れるくらいがちょうどいいんですよ。

山本 今回の加工施設を少しでも大きくしたいと思っています。たくさんさんの鯖が入ると、醗酵で温度が上がってしまっていて、醗酵が進みすぎてしまうんです。

笠川 地場産センターまで鮎を運ぶのが大変なので、今使われていない農協支所の利用を考えているんですが、市のお力添えをお願いしたいです。

山内 勝山にはよい食べ物がたくさん残っていますよ。例えば報恩講料理は、その一つひとつが商品になりそうですよ。特産のサトイモは健康食品なので、煮っ転がしだけではなく、もう一ひねりできると思います。単品ではなく、なにか商品が作れるといいと思いますよ。身の回りには添加物がたくさん入った食べ物があふれていますが、食べて健康になることが大事なんです。

市長 若い人たちにいつも言っているんですが、夢があれば、すぐには実現しないかもしれないけれど、最後はそこに集約するんですよ。わがまち元気事業は最初、「発掘」から始まって、それから「創造」に移って、次は「発展」事業として、さらに展開させたいと思っています。今後皆様のご活躍を期待しています。

本日はありがとうございました。