

(2015年4月20日講演)

## 19. 食のブランド化と地域創造

株式会社ハイツリー フードプロデューサー兼総料理長 高木裕美知講師

私は、ホテルオークラで約40年間料理人として働いて、最後はホテルオークラとして初めて料理人から経営を担当する総支配人を任命され、グループホテルの立て直しをさせていただいた。そのときの経験を聞いた方たちから、“バランスシートが読める料理人”ということで珍しい存在だと思っていただいたと思うが、そういうことで声を掛けていただき、現在、一緒に食のブランド化、地域創造の仕事をさせていただいている。

まず1つ目であるが、復興庁の「新しい東北」先導モデル事業で、気仙沼の魚を学校給食に普及させる会での取り組みについて申し上げる。よく学校給食などで「地産地消」という言葉を耳にするが、47都道府県のほとんどで、地産地消で野菜を使っている。

しかし、気仙沼の場合は漁業で有名であるが、今まで小学校の学校給食で、地元気仙沼で揚がった魚類を出したことはない。それはおかしいだろうということで、市長、教育委員会、商工会議所、水産庁、地元有志の皆さんの応援を頂き、一番分かりやすいメカジキのメンチカツを作り、小学校等で食育講演をしながら学校給食に取り入れてもらう取り組みを進めてきた。しかし、学校給食の世界には難しい部分がある。アンタッチャブルなところがあり、メカジキ漁は遠洋漁業になるから地元産にはならないなどの理由で、地元で水揚げされた魚を食べるという至極当然のことがなかなかうまくいかない面があった。

それでも、かなりの数の小学校を回って実践した。どこでも、一度は導入していただいた。小学校、中学校全部で8千数百人ぐらいの児童・生徒に食べてもらったが、スポット的な試食は可能であるが、恒常的に導入してもらうのは難しいというお話を管理栄養士等々から頂いた。また、3.11で地元気仙沼の加工業の工場はほとんど流されてしまって、そういう食材を作ってもらう工場が本当に少なくなってしまった。こうしたことも、リクエストと供給をなかなか一致させられない要因となった。

ただ、私が回っていくと、各小学校の校長からリクエストをいただいた。うちだけのプライベートブランドのカレー、うちの小学校に合う気仙沼のオリジナルカレーを作ってもらえないか、イベントで一回でよいから来てもらえないかといった要望であった。また、校長たちは、運動会とか、秋のイベントなどの機会に、それを目玉にして、子供たちの食育とか、そういう部分を啓発していきたいとのことであった。

しかし、地元の校長先生やスタッフは乗り気であるが、学校給食のシステムには細かい決まりごとがあり、食材の重さや大きさがきっちり決められていて、気仙沼で揚がった魚を使うと、それに合わせるために大変な手間が掛かるなどの障壁があった。一方、海外にある魚はどうかというと、ナイルパーチというような泥の中にすむ魚は、海外で全部冷凍

になっていて、しかも、きれいに 100 グラムカットになっているから、そちらを使ったほうが、学校給食では値段も安定しているという話になって、結局地元の物ではなく、そういう物を使っている。今、こうした現状を打破するために、いろいろな工夫をしてがんばっている。

2 つ目は、福井県鯖江の病院食への取り組みを申し上げる。現在皆さんが入院すると、1 食 640 円取られる。自己負担は 640 円のうちの 260 円である。今回公的医療保険制度化が見直され、自己負担分 260 円が最終的には 460 円を支払わなくてはいけなくなる。そうすると、自己負担分は 1 日 600 円、1 か月月で約 1 万 8,000 円のアップになる。そこで、この鯖江の病院長は気が付いたのだろう。医療技術が同じならば、これからは入院食の質が、入院先の選択肢の一つになるということである。そこで、おいしい入院食を作ってほしいという形で私に依頼が来た。私が今、提案しているのは、一つの例として、朝チャイムの意味合いを込めて、朝 7 時に、病院の厨房でパンを焼こうということである。それも機能性パン。さきほど、石井社長が言われたアレルギーフリーの機能性パンを朝焼くことによって、要は香りで、朝の院内の雰囲気改善しようという試みである。食べ物の香りは、食欲を刺激し、本来の食というものに対しての準備体操を促し、消化率も良くなり体にも良い影響を与える。

福井・鯖江の病院にはそういうところから入り、患者に食べておいしい、まず食べたいと思わせる気持ちを起こさせることを目的に、今、管理栄養士に料理を教えているところである。彼らのレシピは立派であるが、実際に作る段になるとフリーズする。だから、まず、野菜の切り方、肉の焼き方など、本当に初歩の段階から教えているが、管理栄養士たちにとっては、料理が面白くなってきたようで、いろいろな質問をしてくるから、これから先が楽しみな状況となっている。

それから、3 つ目は、福島県会津若松の小規模スーパーであるが、地元巨大大手スーパーとの戦いで悪戦苦闘している。そこも立て直しを依頼されているが、対象部門は総菜と弁当である。今年からサポートに入っているが、私が入ってまず一番最初にやったことは、自信を持たせることである。地方のスーパーであっても、私たちプロから見ても、それほど間違っていることはやっていない。ただ、皆の前で何か一つの自信のある料理、野菜炒めでもよいが、できるかと問うとできない。それはなぜかという、きちんと教わった経験がないから自信が持てないのである。だから、まず自信を持たせるように教えている。

普通、ホテルオークラグループで総料理長をやった人間が、地方のスーパーに、それもポテトサラダとか、野菜炒めとか、弁当にコンサルで入っていくことはまずない。それが、たまたまご縁があつて今回入って行って、スタッフの人たちも、今まで変えることなどできないと思っていたことが、ひょっとしたらできるかもしれない、いや、できるのだというように変わってくる。

いろいろなことに携わり、今本当に自分で自分の首を絞める状態であるが、皆やる気を起こしている。先ほど申し上げた小学校の食育では、子供たちに白衣、ネクタイ、帽子、

さらに料理人が一生かかってもなかなか着ることができない黒ズボンまで用意して、教えた後に修了証を渡している。この取り組みはすでに継続してやることが決まった。また、地方の小規模スーパーにおいても、巨大スーパーとは違う特色を出すことで対抗できると思う。そのようなことで、食文化の発展と、地域の子供たちの育成に努めている。

4つ目になるが、これは IT 企業関連会社からの依頼で、2つの要望を頂いている。関連会社の社員の病を治癒させ、職場復帰させるサポートをしたいというのが1つ。2つ目は、ハンディキャップを持つ人々の雇用対策である。この2つの問題を山梨の土を使った農業体験で対応できないかと考え取り組んでいる。理由はよく分からないが、IT 関連の皆さんは農業に本当に興味を持っておられる。私がホテルで料理人をしていたころ、確かにマイクロソフトの職員などで、いろいろなアグリ制作をやっていた方が多かった。自然の土地に触れ、リハビリをして職場復帰させる事業という形でサポートしてほしいという要望である。うつ病になる方が多いのだそうであるが、山梨の土とか野菜を使って、回復を支援し職場復帰を図る。また、そこに付随しているのが、土を使った観光農園等々の部分である。ハンディキャップを持つ方たちの雇用というのは国の政策としてあるが、なかなか東京での雇用は難しい。そこで、雇用契約は東京で、働く場所は山梨でアグリを行うという形を取る。野菜観光農園をやって、そこでできた野菜等々を商品開発し6次産業化する。こうしたことができないかということで今依頼が来ている。

千葉県の第三セクターのオオクラグループが運営するホテルにおいて、料理人が初めて総支配人になったものであるから、バランスシートも勉強し、以上のような形で活動しているところである。