

『食』を通じた地域活性化

兵庫県推薦都市農村交流アドバイザー（分野：商品開発）

本美佑佳

（ユカクッキングスタジオ 代表）

1 活動の概要

30年間料理研究家・栄養士として培ってきた経験から『食と健康』をテーマに、地域資源を活用した活性化や地域課題の解決を支援しています。

高齢化・人口減少が進む地域において、生産者と消費者、行政と住民が様々な問題を抱えていますが、それぞれの主体が共通の課題認識を持って取り組めていない状況があります。私はこれまで、点と点になっていた各主体を線で結び、面にすることで、地域全体で課題解決に取り組むよう誘導し、地域活性化につなげてきました。

『食』は、人間にとって生きる上で必要不可欠な共通要素であり、そこから地域の人たちとコミュニケーションを築き、地域住民とともに地域活性化を推進することが大事と考えています。

2 各地域における活動内容

(1) 飲食店開業支援

フレンチレストラン「ひわの蔵^{*}（兵庫県丹波篠山市）」のフレンチメニュー提案

※兵庫県神戸市で人気を博したフレンチレストラン「ジャンティ・オジェ」の高柳シェフが、古民家を改修して開業

(2) (独) 中小企業基盤整備機構 震災復興支援アドバイザー

「大島かぶ（宮城県気仙沼市）」のレシピ監修及び料理教室

(3) 病院食・健康メニューコンサルティング

「バムルンロードインターナショナル病院（バンコク）」の介護食コンサルタント^{*}

※病院食を通じた患者のQOL（クオリティ オブ ライフ）向上に対するアドバイス

(4) 飲食店経営コンサルティング

・「神戸吉祥グループレストラン（兵庫県神戸市）」の季節メニューとして、神戸牛の端肉と有馬山椒を使った「神戸牛有馬煮」の商品開発、プロデュース及び監修

・「(株)上野商店（兵庫県神戸市）」のこんにゃく麺のレシピ提案とアドバイス（神戸商工会議所の依頼）及び同店のホームページにレシピとアレンジ料理写真の掲載・提案

(5) 兵庫県6次産業化プランナー

「井上農園（兵庫県丹波市）」の「丹穂麺」のアレンジレシピ開発及び販路開拓（ホテルラ・スイート神戸（兵庫県神戸市）、吉屋（兵庫県神戸市））

(6) 関西広域連合都市農村交流アドバイザー

民泊旅行における、地場産品特産物を活用した調理体験メニューの開発支援

(7) その他

食を通じた健康づくりを目的とした食材（特に、地元の食材）のおいしい食べ方提案、ヘルシーレシピや商品の開発、レストランへの地産地消レシピ提案、地域活性化につながる地産地消の地場産特産物の料理教室やレシピ提案など

3 関わった地域の声と活動のポイント

地域資源を活用した『食と健康』の取組によって、地域の住民からは「事業の課題解決に熱心に取り組んでいただいていたことがたかった」「商品がメディアに取り上げられ、販路開拓につながった」といったお声をいただき、より多くの人に、各地域の食材の魅力を知ってもらうことができたと感じています。

地域活性化の第一歩は、価値観や文化の違いを認識できるようなコミュニケーションをとることだと考えており、依頼を受けた際には、まず地域との信頼関係を築き、抱える課題や思い描く将来像をしっかりとヒアリングした上で、各地域の実情に即しアドバイスしています。また、料理研究家としてのキャリアとコネクションを活かして、地域にとって最適な人材や団体をお繋ぎしています。

4 アドバイザー自身の PR

病院勤務を経て、栄養士の資格を活かし、栄養コンサルタントとしてホテルオークラ神戸（兵庫県神戸市）で 10 年間勤務しました。平成 4 年には料理教室「ユカクッキングスタジオ」を設立し、これまでに 5,000 人が卒業しています。子供から大人まで男女問わず学ぶことができる講座を提供しており、講座数は日本一を誇ります。今後は、地産地消の大切さを家庭から広めたいと考えており、地元食材を使ったおもてなし料理教室の開催を計画中です。

料理教室に関する事業については 22 年、栄養士としては 30 年のキャリアがあり、世界 30 ヶ国へ渡航して各地の料理を研究した成果から、世界中の郷土料理に関する知識も豊富で、各地域の食材を活かし、近年各地で増加している外国人観光客向けの特産品や飲食店のメニュー開発やハラル対応等についてもアドバイス可能です。また、栄養士としての知識を基に、農産物を機能性の点から差別化し、販売強化や販路開拓につなげることもできます。

これまで述べた活動に加え、健康セミナーやテレビ、ラジオ、雑誌など、幅広いジャンルで地元・神戸の地域資源を発信し、地域活性化につなげたいと考えています。

<その他の経歴等>

兵庫県内の高校家庭科非常勤講師