

大阪府下における「食を通じた農水資源の復活と活用」へのアドバイス

大阪府推薦都市農村交流アドバイザー（分野：観光交流、商品開発）

笹井良隆

〔 特定非営利活動法人 浪速魚菜の会 代表理事
一般社団法人 淀川ブランド推進協議会 理事 〕

1 取組概要

かつては食の都・大阪であったが、一次産業の衰退と共に大阪府下にあった魅力ある食材や食文化が失われしまった。近年、観光都市へとシフトしている大阪では、失われた「食の魅力」を再発見・再構築することが急務である。そのためには、生産者・漁業者・市場関係者・料理研究家・加工業者など川上から川下までの流れを創り、これを統合させ機能させることが重要であり、それを20年以上にわたり行っている。

2 取組前の地域の現状

大量流通・大量消費の時代。世界中の食品を入手できる現代において、どの地域においても何が地域の食の魅力であるかを見つけ出すことが容易ではなくなっている。かりに地域で守られている伝統的な食材があったとしても、市場流通に乗ることはなく生産（伝承）する者もなく消滅する一途である。

私が先ず行ったのは、大阪府下のこうした農業関連と漁業関連資源の調査である。

しかし、ただ調査研究するだけでは全く無意味で、この数多いコンテンツの中から、何に着目すべきかを多種にわたり食関連事業者と協議を重ねた。

3 具体的なアドバイス

私自身が、こうして手がけてきたものとしては、農業関連では「なにわの伝統野菜」がおおよそ約30種類で、そのうち18種ほどが大阪府によって認証されている。

また大阪府森林組合からの依頼では大阪府の原木椎茸復活と、その流通。里山料理の開発と提供におけるアドバイスを行った。

漁業関連では大阪市漁業協同組合からの依頼で、淀川河口域の水産資源の復活とその流通と六次産業化を進めている。

特に「淀川天然鰻」の復活とブランド化については、その活動が全国に紹介された。

この取組みの最大の目的は、漁業者の収益をあげ、激減する漁業者に歯止めをかけること。そのための具体的なアドバイスとしては「流通の見える化」こそが不可欠であると考え。近年では直売所などが盛んであるが、それでは地域を越えた真のブランド化を図ることはできないのではないかと。様々な側面から流通を見える化させ、例えば小さくとも流通の流れの中に位置づけさせる必要がある。そのためのアドバイスをするのが仕事であると考え。

4 地域の変化

地域資源は地域の人々によって支えられなくてはならない。「なにわ伝統野菜」の復活と啓蒙・普及そして流通の活動においては、その活動の中から、「天王寺蕪の会、田辺大根を増やそう会、難波葱の会、吹田慈姑保存会」等々こうした数多くの市民団体が生まれている。

またこれらの動きは地域企業にも拡大している（例：難波葱をテーマにして行われる『難波葱フェスタ』では南海電鉄など各企業と、地域の飲食店を巻き込んだ大阪ミナミの活性化）。

5 取組の効果と地域が変化するために必要なこと

地域が変化するためには、何よりも地域資源を個々の家庭（食卓）にまで落とし込む必要がある。そのためには、アドバイザーはただアドバイスするだけでなく、自らが流れを創り出す原動力にならなくては最終的な目的に達することは難しいのではないかと考える。

6 アドバイザー自身のPR

私自身は現在も大阪府下の料理店が集い大阪らしい料理を研鑽する料理会（大阪料理会）を運営していることから、どのような食材であっても、プロと家庭の双方からのそれを活かす目線を持つことができていると考える。またそれこそが地域資源を活かすために不可欠とも思う。また、現在は淀川を水系で捉え、地域資源をその地域だけに留めるのではなく、滋賀（琵琶湖）・京都や奈良との連携の中での『市場拡大』も図りたいと考え活動している（大阪府枚方市における『くらわんか酒』復活と流通の活動など）。



伝統野菜の料理会風景



枚方市における「くらわんか酒」事業