

当財団では、農業と食品産業（製造、流通・小売、外食）の活性化は地域における新たな雇用にもつながるとの認識のもと、2013年度から新たに「食と農」に関心の高い企業、大学、行政の実務担当者・研究者を対象とし、先駆的な取り組み事例を題材とする研究会とした「中部圏の食と農の未来を考える研究会」を立ち上げました。

今回は、第4回の研究会（2014年5月14日開催）から以下の内容を紹介します。

1. 講演要約：名古屋大学未来社会創造機構教授 森川 高行 氏
2. 講演要約：名城大学農学部教授 加藤 雅士 氏

1. 講演内容：「名古屋大都市圏における発酵文化と地域活性化」

講演者 名古屋大学未来社会創造機構教授 森川 高行 氏



*プロフィール

- 1958年 神戸市生まれ
- 1981年 京都大学工学部卒
- 1983年 同大学院修士課程修了
- 1983年 京都大学助手
- 1985年 マサチューセッツ工科大学(MIT)大学院入学
- 1989年 MIT博士課程修了 (Ph.D.)
- 1991年 名古屋大学工学部助教授
- 1996年 MIT客員准教授 (1997年まで)
- 2000年 名古屋大学大学院工学研究科教授
- 2001年 同大学院環境学研究科に異動
- 2014年 名古屋大学未来社会創造機構に異動

1. 名古屋大都市圏の位置づけ

(1) 重要性

私の専門は都市交通を中心に、地域計画、都市計画、特に観光や地域活性化です。

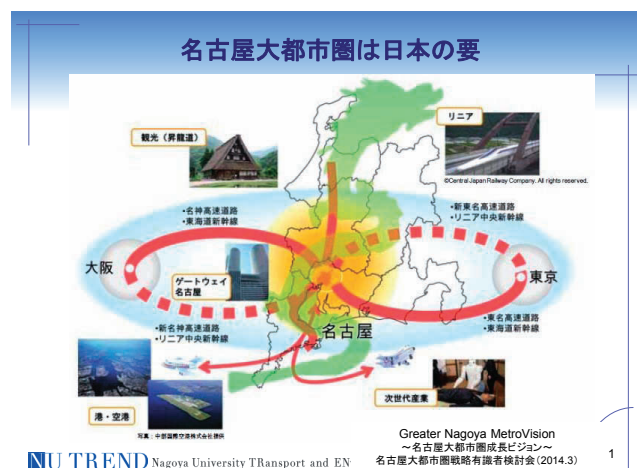
名古屋大都市圏は地政学的に見て、日本の要です。

高速道路でいえば東名、名神、新東名、新名神や鉄道では東海道新幹線とリニア中央新幹線（2027年開業予定）があり、縦軸では、伊勢自動車道や東海北陸自動車道沿線を中心とした、「昇龍道」というプロジェクトが非常に注目されている地域です。そのど真ん中にあるのが名古屋です。（図1）

(2) 低調な観光

中部圏は観光資源も豊富で、これらをつなぐの

図1



が昇龍道プロジェクトです。名古屋大都市圏はものづくりの中心ということで、自動車などの輸送機械だけではなく、食べ物の産業も含めて産業観光をこの地域の強みとして生かしていこうという

大きな動きがあり、これはユニークな良い取り組みだと思えます。

しかしながら、「名古屋は観光に行くところじゃないよね？」と考えられていることがデータに表れています。

例えば、愛知県の延べ宿泊者数は全国6位、ビジネス目的では3位になっている一方で、観光目的は17位にとどまっています。

最近では物見遊山だけではなく、MICE (Meeting, Incentive, Conference, Event) という、仕事と抱き合わせの観光が注目されています。しかし、この地域で開かれている国際会議は少なく、コンベンション施設も東京圏、大阪圏に比べると小規模です。

海外からの関心度の一例を示します。例えば、中国のあるウェブサイトですと、東京、北海道については多くの観光地が紹介されていますが、名古屋については3つしかない。また、韓国の大手旅行会社のツアー商品数ですと、九州は近いので48商品ありますが、中部は4商品しかない。一般市民も旅行会社も、この地域に観光の魅力をあまり感じていないというのが実際のところです。

加えて、国内旅行者の評価も低く、ホスピタリティ調査でいうと、愛知県は44位とか45位です。総合的な満足度でも40位とか42位という、非常に厳しい状況です。

2. 「食」の重要性

(1) 和食

外国人旅行者の最大の関心事の1つは「和食」です。個人旅行者中心の調査では、2010年、2009年は1位、2位となっています。特に欧米系は、伝統的日本人建築を見たい、日本料理を食べたいというのが1番、2番です。

日本の旅行者も、食事は国内観光地を選ぶ決め手です。「自然の豊かさ」への関心が少し飛び抜けて高いですが、「歴史・文化」などと並んで「食事の魅力」への関心が上位に入っています。日本の旅行者でもやはり「食」が大きな魅力とい

うことです。

素晴らしい食文化がある地域は、観光地としての魅力が増します。MICEや企業の誘致にも有利になります。何より、地域の自信と誇りになる。昨年、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されましたが、これによって日本人は自信と誇りを持てたのではないかと思います。

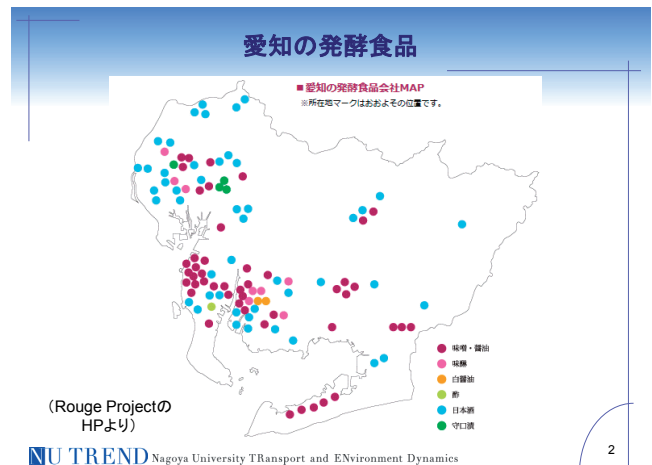
(2) 発酵食品

現在、名古屋めしが全国で有名ですが、これはいわゆるB級グルメです。B級グルメは非常にとっつきやすいのですが、それだけでは国際的なことを考えると少し寂しいと思います。当地域には高級食材も非常に多く、A級グルメとしての売り込みもできます。中部圏の高級食材をざっと並べるだけでも、フグ、鰻、伊勢エビ、車エビ、アワビ、ハマグリ、アサリ、鮎、牛肉、鶏肉、野菜、果物、抹茶と、日本のA級グルメ食材がほとんどこの辺にあるのかと思うほどです。

ところで「和食」というと、新鮮な魚など、食材に注目が集まりがちですが、「和食」の中で食材の持ち味を引き出すのがみそ、しょうゆに代表される発酵食品です。

愛知県は日本の中でも発酵食品の種類が非常に多い、いわゆる発酵王国です。特に豆みそ、いわゆる赤みそが有名です。みそ、みりん、白しょうゆなどの醸造元を色分けして、愛知県の地図にプロットしたものがこれです。(図2)

図2



3. 「食」による地域の盛り上げ

(1) ボルドーとの関わり

私は、全く「食と農」の分野には素人で、こんな産官学の食と農の泰斗が集まっているところでお話しするのは恐縮ですが、そういう私に関わった経緯をお話します。

名古屋大学環境学研究科の中に、留学生と日本人学生を一緒にして、全部英語で授業をし、英語でインターンシップを行う「国際環境人材育成プログラム」があり、そのリーダーをここ数年やっています。そこで国際シンポジウムをやることになり、環境に関する基調講演をしてくれる海外の方を探していました。

そこで、フランス通でフェアトレードや環境に関心のある北村日出子さんというライターの方から、ボルドーはEUの中ではエコシティ、環境モデル都市として有名で魅力的だと教えていただきました。私の専門である交通の面でも、路面電車や自動車の流入規制などユニークなシステムがあります。

これは一昨年ボルドーに行ってきたときに撮ってきた写真です。(写真1)

写真1



15世紀、16世紀の石造りの建物が磨き上げられ、旧市街地全体が世界遺産となっています。手前に見えているのがライトレールトランジット、いわゆる路面電車です。下から電気をとり、架線のな

い美しい路面電車を走らせ、都心部から車を締め出して、非常に魅力的なまちをつくっています。

写真1.の中段左はサンテミリオンの村の真ん中です。ボルドーのワインの産地の1つで、世界遺産になっている美しい村です。

このボルドーの副市長をやっているアンヌ・ヴァルリックさんは、環境担当課長としてボルドーを環境モデル都市にした立役者です。北村さんは、ヴァルリックさんと個人的な交流があり、その紹介で私はボルドーまで行ってご本人と会って、講演をしてもらうことを承諾してもらいました。

そこで講演だけでなく、ボルドーとこの地域を結び付けられないかと考えました。ボルドーといえば赤ワイン、愛知といえば赤みそということですが、赤だけではなく、発酵食品が両地域とも非常に豊富なので、発酵文化で交流できるような意外性のあるものがないだろうかということで、赤い絆「ルージュ・プロジェクト」を立ち上げたというのが、私がこの地域での「食」にかかわった経緯です。

(2) ルージュ・プロジェクト

名古屋都市圏や愛知県はものづくりの中心で、日本経済を支えています。男性的地域というイメージが定着しています。観光にしても、産業観光という少し男性的なイメージのものです。

そこで、観光において最大の関心事である「食」にスポットライトを当てるとともに、正反対のイメージを持つボルドーという魅力的な都市とこの地域を結び付けるのは面白いのではないかと考えました。ボルドーをきっかけに世界の発酵食文化地域とつながりながら、地域活性化ができないかと考えました。

「ルージュ・プロジェクト」を2013年に数人で立ち上げ、そのキックオフイベントとして「発酵女子会」を10月27日に行いました。「発酵女子会」とは、発酵食品を食べて、知って、より美しくなろうというイベントです。

実行委員として、前述の北村日出子さん、その友人でCBCの元アナウンサーの藤原淳子さん、この地域の観光系コンテンツの会社社長をやって

おられる赤崎まき子さん、それに私です。愛知県味噌溜醤油工業協同組合の青年部会長をやっている岩瀬浩司さんにも入っていただきました。

賛同人は豪華メンバーです。中日新聞論説委員の飯尾歩さん、名古屋テレビ塔社長の大澤和宏さん、ナゴヤキャッスル前社長の大森邦彦さん、東和不動産元社長でトヨタ元専務の神尾隆さん、中部圏社会経済研究所（以下、「中部社研」）の小林宏之代表理事、女性のソムリエールで一番有名な島幸子さんと、女優の竹下景子さんです。

これが昨年ウェスティンナゴヤキャッスルで行いましたルージュ・プロジェクト「発酵女子会」です。

写真2



発酵文化といえば、東京農業大学元教授の小泉武夫先生ということで、忙しい中、無理をいって講演していただきました。

ヴァルリック副市長からのビデオメッセージも流し、愛知の発酵食メーカーにもブース展示していただき、たくさんのお土産を出しました。

パリで日本食を広めている上野万梨子さんには、パリから何回も来ていただき、ウェスティンナゴヤキャッスルのシェフと打ち合わせして、愛知発酵食品を使ったフランス料理とボルドーワインのディナーをプロデュースしてもらい、当日はトークショーもしていただきました。

次は、2014年秋に「発酵女子会」の第2弾を行う予定です。また、2015年にミラノ万博、いわゆ

る「食」の万博がありますので、愛知・名古屋ウィークに何か貢献できないかと検討しているところです。

交通が私の本当の専門ですが、その中のITS (Intelligent Transport Systems) でも、大きな世界会議が2015年にボルドーで開催されます。それも関連させて何かできないかと考えています。

また、私は岡崎市の市政アドバイザーですので、2016年の岡崎市市制100周年の記念事業でも、赤みそとボルドーの文化交流事業ができないかと考えているところです。

いずれも「とらたぬ（とらぬ狸の皮算用）」の話ばかりですが、発酵文化をきっかけに、愛知あるいは名古屋大都市圏と世界の各地域を結ぶ文化交流事業をやっていけないかと考えています。

(3) 発酵文化研究会

「ルージュ・プロジェクト」はどうしても、イベントがベースです。少しはちゃんと勉強もしないと浮ついたものになるのではなかろうかと思ひまして、今回中部社研に、発酵文化による地域活性化の可能性をきちんと議論する場として、発酵文化研究会をつくっていただきました。非常にありがたいことです。

その親研究会ということで、「中部圏の食と農の未来を考える研究会」に今回参加させていただきました。こうしたすばらしいメンバーの下でやっていることと、誰もが認めるこの地域のシンクタンクが取り組むことで、お堅い行政や経済団体の方にも少しは注目していただけるきっかけになれば幸いです。本当に専門外のことですが、皆様方のご協力、ご賛同をいただきながら、少しずつこういうことに取り組んでいきたいと思っている次第です。