

# 「人材」に光を当て、「食材」のPRを



対談場所：ホテルニューオータニ鳥取13階

エンジン02鳥取が、8月24日(土)、25日(日)の2日間にわたって開催されました。2日目には、豊かな自然に恵まれた鳥取市の食資源の可能性について、料理評論家の山本益博さんと竹内市長が語り合いました。

問い合わせ先 本庁舎文化芸術推進課 ☎0857-20-32260  
本庁舎広報室 ☎0857-20-3132

## 美味しい食材は全国どこどこでもある

**市長** 昨年3月のエンジン01に続き、02で、「鳥取の食文化」は大きなテーマとして位置づけられました。松葉ガニや二十世紀梨、らっきょうをはじめ、しいたけや白ネギなど、鳥取には豊富な食資源がありますが、これらをどう評価しておられますか。

**山本** 鳥取には5回来させていたのですが、「何で今まで来なかったかな」というくらいに来てみると、おいしいものが豊富にありますね。今年は蟹だけを食べに、仲間を8人くらい連れてきました。妻も「次は必ず行く」と申しています。

**市長** これからの鳥取市の発展のために、鳥取の食資源や食文化を積極的に発信していく必要があると思います。そのためになんかことをしていけばよいのでしょうか。

**山本** 実を言うと、日本中どこにでも優れた食材はあります。私もあちこちで「我が県はPR下手で、いいものがたくさんあるのにどうやって発信しているのかわからない。何かいい作戦を知らないか」と言われます。

## 食材を活かす人材のアピールを

**山本** 足りないのは人です。私は、料理から食材を活かす料理人の哲学が伝わってくる、その人が作っている場所

へ飛んでいきたくありません。みなさんは、食材ばかりを発信したいと言われるのですが、おいしい料理には「食材」と「人材」の2つの「材」が必要だと思います。だから、人が関わっているということをもっとアピールしないと。「特産品があります」と言っても「日本中どこにでもあるじゃないか」と東京の人は考えます。

**市長** 食材と人材が組み合わせることで地域の本当の魅力が生まれるんですね。

**山本** そうです。もう一つ、鳥取が近いというアピールをもっとしないと。私も鳥取は関西よりずっと遠いと思っていました。飛行機に乗ったら1時間15分。しかも、空港

から短時間で鳥取市の中心に行けます。私がブログなどで鳥取のことを書くと、「行きたいけど遠い」というメッセージが返ってきます。関西の人が車で鳥取に来るよりも、羽田から飛行機で来る方がはるかに近いということを、まずPRすることが大切です。

## 料理人の「学会」をつくる

**市長** 人材を育て、アピールするため、これからどんな取り組みが必要でしょうか。

**山本** 若い料理人たちは、やる気があるのにやり方がよく分からないまま、毎日一生懸命料理を作っています。なので、料理人も地域のネットワークを作るべきだと考えています。それも料理のジャンルを超えて、30〜40代くらいまでの料理人が集い「自分はこの食材でこんな料理を考え出した、ど

う思う？」というような情報交換をする、いわば料理人の学会ですね。東京には、人材がたくさんいますがネットワークがありません。鳥取だからこそできると思います。そこで生まれた成果を東京の料理人に教えるくらいの気持ちでやってほしいです。

そのネットワークづくりを行政が支援する。地元の食材を地元で消費する「地産地消」でなく、食材と人材を活かして外にアピールする「地産地活」を提案します。

**市長** ものと人が組み合わせられて、本当に発展でき、よいものがアピールできる。だから「地産地活」なのです。大変重要な示唆を与えていただいたと思います。

## 「文化的衝撃」を共有したい

**市長** エンジン01文化戦略会議の活動を通じて市民とふれあうことについて、どのようにお考えですか。

**山本** 初めての場所で、地元のみなさんと非常に密接なコネクタがとれる。我々にと

ってここが、この取り組みの醍醐味です。僕らは、ボランティアや実行委員会のみならず、地域のまとまりが生み出すパワーに接し、「地方だつて凄じやないか」と学びます。本当に素晴らしい機会をいただいています。

一方、メディアでしか知れない人が、目の前にやってきて交流を深めてくれる。著名人に会って直に話を聞くと、生の言葉がグサリとハートに突き刺さる「文化的衝撃」をみなさんに与え

ると思います。お互いにとってこんな贅沢なことはないのではないのでしょうか。一度味わってしまおうと、「また来てほしい」と言ってくれれば「こちらこそ伺いたい」となります。

**市長** 大変うれしいお言葉です。エンジン03もぜひ計画したいと思えます。



エンジン02鳥取は、昨年3月に行われたエンジン01オープンカレッジ in 鳥取の成功を受け、エンジン02鳥取実行委員会を主催として行いました。

## 山本益博氏

### 料理評論家

東京都台東区元浅草生まれ。1982年「東京・味のグランプリ200」を講談社より出版し、「料理評論家」という職業を確立。長年にわたるフランス料理を紹介する仕事の評価され、2001年にはフランス政府より「農事功労勲章シュヴァリエ」を受勲した。「美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べる」をモットーに、食卓をともしする時間を楽しむ「食事会」や生産者を講師に招いての「食材塾」を開催。

