

ただ今、 道産子修行中!

まさごのりこ北海道魅力発見録

～その10(最終回)～

～修行は続くよ、
どこまでも～

真砂 徳子

フリーアナウンサー



イラスト：真砂徳子

トド肉も食べた。熊肉も食べた。季節外れの大雪に見舞われ、胸まで埋まる雪の中でテレビカメラに向かった春の撮影。凍結した道で転び、ぱっくり開いた顎の傷を八針縫った不運な年末。知床半島のキャンプでは、寝床となった海岸に野生の熊が近づいた。あれは、テントのシート一枚隔て、もぞもぞと動く熊の体温を初めて感じた夏の日の出来事…。時には傷つき、時には恐怖にさいなまれながら、北海道で、数々の難関(?)を突破してきた、道産子修行11回目の今冬。私はまた、新たな関門に挑もうとしている。「北海道フードマイスター検定」の受験である!

この検定は、北海道の豊富な食材の正しい知識を問い、地産地消の促進、地場産業の活性、市民にも観光のおもてなし精神を浸透させるなど、様々な切り口から、北海道の「食」の価値向上を目指す北海道の「ご当地検定」である。これこそまさに、食いしん坊の私が道産子修行の成果を試すにはうってつけではないか!とばかりに、勇んで「過去問題集」を購入した。これまでの出題例で、さあ早速、私の「ご当地力」試しから受験勉強の開始である。

しかし、思うように解答が進まない。合格者は、イベントの講師を任されたり、求人情報提供を優先的に受けたりと、その後の活躍の場を望めるだけあって、設問は食材の産地や栽培方法から栄養学まで多岐にわたっている。予想以上に専門的な知識を問うものが多いのだ。「『メークイン』の名称は、ヨーロッパの春の村祭りや村の娘の中から選ばれる女王にちなんでいる」のだろうか?「乳用牛の代表的な品種は、『コリデール』なのだろうか?」「『まるずわい』と表記された缶詰は、ズワイガニ類とは別のもの」なのだろうか?…正誤を問う問題文は、いずれも私には見当のつかないものばかり。仕方なく当てずっぽうで回答してみたものの、正答率は1割弱。合格基準の7割には、はるか及ばぬ結果となり、修行不足はもちろん、これまでのような度胸と体力と食い意地だけではクリアできない難関だということを感じ知らされたのである。

ところで、このような「北海道フードマイスター検定」をはじめ、地域ならではの歴史や文化、観光等に関わる知識を持つ人を認定する「ご当地検定」は、全国各地に60以上もあるというから驚きだ。平成16年に始まった「京都・観光文化検定試験」がブームの火付け役といわれ、初回から1万人近くの受験者が集まるほどの人気だったそうだ。「ご当地検定」の多くは、各地の商工会議所や自治体の観光課の主催であり、検定が、観光客増加を見込める話題性の高い企画として、また地域に根ざした観光ガイドの教育・養成の場として、さらには、講習の受講料やテキストの販売代金、受験料の収入といった経済的利益をもたらす可能性も期待され、地域振興の起爆剤として大いに注目されていることがうかがえる。期待に違わず、一昨年東京で行われた「第1回江戸文化歴史検定」には、京都同様、初回ながら全国から1万人近く

の受験者が集まったようだ。「明石・タコ検定」(兵庫県明石市)には、過去3回で、既に延べ1000人以上が受験している。考えようによってはマニアックとも思えるものでもこの人気で、日本人の郷土愛の強さと受験戦争や能力開発ゲームの流行にもみられる試験好きな国民性が、ますますブームを加熱させ、検定数は増え続けて行くだろうともいわれている。

一方で、「ご当地検定」は、国が実施する弁護士や建築士の試験のように、仕事をするための資格を得るものではない。英語検定のように就職に有利になるものも少ない。中には、自主的に活動組織を作り、ボランティアで観光ガイドを務めるなど、資格を積極的に社会に還元していこうという頼もしい人達もいるようだが、合格者のほとんどは賞状や認定証をもらえるだけで、その能力を発揮できないという何とももったいない話も聞く。

一昨年「札幌シティガイド検定」に合格した高瀬さんという女性がいる。旅先の京都で、とても丁寧に詳しい観光案内を受けたことに感激し、いつか私もガイドに、と受験を決意。念願叶い、現在は主婦業の合間を縫って、月に1~2度、ボランティアで市の観光ガイドを務めている。受験を通し、一通りの観光知識は得ているものの、実際は、観光客との「ふれあい」からガイドとして多くを学んでいる、と高瀬さんは言う。たとえ直接要望を伝えられなくとも、会話をしながら相手の趣味嗜好を探り、旅の提案を思いつくこともあるそうだ。また、旅人の視点に立つことで、地元の魅力を再発見することも多いという。観光客の皆さんからの「ありがとう。」が何よりも励みになるという高瀬さん。今後も、お客様が何を求めているのか、知識の押し売りにならないよう、心のこもったおもてなしを目指して行きたいと、嬉しそうに話してくれた。

たしかに、観光において、お客様のニーズを知る事は、「おもてなし」の第一歩かもしれない。しかし、そのニーズを地元の人が必ずしも把握しているとは限らない。以前私も、北海道の凍てつく冬に、洋服が雪まみれになるのも省みず、雪の中で体を転がしながらはしゃぐ観光客を見かけ驚いたことがあるが、1年を通し温暖な台湾からの旅行者にとって、雪景色は非日常であると知り、ようやく合点した。また、北海道には、大規模な

宣伝費をかけた風光明媚な観光スポットが多数あるにも関わらず、意外にも白老にある「アイヌ民族博物館」が、外国人観光客に人気が高いとの評判に、先人の営みが、素晴らしい観光資源であることも実感した。

「伝える」仕事は、ともすると、一方通行になりがちである。しかし、「伝え合い」ながら、ひとりひとりのニーズを引き出していくことで、自分自身も学び、真の「おもてなし」を追求していく高瀬さんの姿は、観光のあるべき姿を考えさせてくれたと同時に、「伝える」仕事に携わる私に、大切なことをみつめる機会をくれた。こうした人材がひとりでも多くなっていくことによって、今はまだ話題性が先行している「ご当地検定」も、本来の目的を必ず達成していくに違いないと確信し、高瀬さんの生き生きとした笑顔をまた思い出す。

さて「北海道フードマイスター検定」の次回の試験日は、今このエッセイを書いている時点で、まだ発表されていない。そして、今回でこの連載は最終回となる。冒頭で受験挑戦を掲げておきながら、ここで合否の報告ができないのは、残念なような、ほっとしたような…(笑)。

最後に、これからもますます「道産子修行」に精進する決意と、これまで私の拙文におつき合いいただいたことへの感謝の気持ちを込めて一

皆様、有難うございました。

そして、まだまだ未熟な道産子ですが、今後もご指導の程、どうぞよろしくお願い致します。



profile

真砂 徳子 まさこのりこ

フリーアナウンサー

埼玉県出身。明治大学文学部卒。新潟テレビ21アナウンサーを経て、北海道に移住。ニュース、バラエティ、情報・教養番組などテレビを中心に幅広く活躍。2005年独立し、真砂事務所を開設した。<http://www.masagonoriko.com/>