

■ エッセイ

ESSAY

第8回

ある地域人の生活観察
「（一）にしかないものを強みにする」の話

● Text : kana yamagishi

山岸 加奈

フリーライター

平成21年6月30日にアイデアパートナーズ(株)主催による第17回IDEA塾に参加させていただきました。講師は、前回のエッセイでも簡単に紹介した(株)グラノ24K代表取締役社長の小役丸秀一^{こやくまる}氏で、会場はスローリゾート「ぶどうの樹」がある福岡県遠賀郡岡垣町でした。初めての参加で緊張もしましたが、都心から農村部にある「ぶどうの樹」へ出向き、施設見学、小役丸社長のお話、地元食材を使ったブッフェ^{*} & ワインを堪能できる懇親会が催され、楽しい集いでした。今回は、地域の6次産業化を目指す(株)グラノ24の取り組みをお伝えしたいと思います。

「ぶどうの樹」経営に至る経緯

福岡と北九州の間に位置する人口わずか3万人弱の岡垣町。(株)グラノ24Kの母体は旅館業であり、分かりやすい観光資源がないため、収益を上げることは難しかったといえます。また、地元の農家で生産した野菜や果物は、多種多品目であり、市場価値も低く、大量生産・出荷に利益確保が困難な状況が続いていたそうです。

そんな状況下、一人の農夫（社長のお父様）が植えたぶどうから、観光ぶどう園の構想へと発展し、木の下でゆったりと食事ができるレストラン「ぶどうの樹」開店（1984年）へと事業を展開させてきたそうです。現在は年商20数億円の地産地消のブッフェレストラン、ブライダル、宿泊を展開されています。その結果、観光入込客数が年間32万人の岡垣町で、同社は年間約30万人の集約を実現しています。

スローリゾート「ぶどうの樹」施設見学

岡垣町の住宅地をちょうど抜けたころ、田んぼの奥に生い茂る防風林の前で、施設の全貌を確認できないまま、バスを下車しました。防風林の間のエントランスを通り、「ぶどうの樹」複合施設内にたどり着き、驚きました。天井を覆うぶどうの樹の下に、つまり私の頭上に、葉が茂っており、ぶどうの実が手に届くところになっていました。

防風林の前の田んぼでスタッフが稲作づくりをし、そのお米を釜で炊き上げ、ご飯と旬の食材を味わう和のレストラン。旬の野菜・果物を使い、化学調味料を使わず、天然だしや自然素材の調味料を使用し、お惣菜を提供するブッフェレストランや結婚式会場。福岡県内産の小麦粉を使い、天然酵母でゆっくり時間をかけたパンやピザを販売するベーカリーショップ。

* ブッフェ：食べ放題。



頭上にあるぶどうの房

地元の食材を使った菓子が並ぶカフェ。オリジナルの焼酎、さつま芋とお茶成分カテキンをエサに育った鹿児島産のブランド「茶美豚」ソーセージなど。この「ブドウの樹」の場で、地元の野菜・果物・魚を使用したり、職人さんが丁寧に作った加工品（パン・菓子・豆腐・ソーセージ・焼酎等）が店頭で豊富に並んでおり、ひとつひとつの“もの”にストーリーがありました。小役丸社長のお言葉通り「ここにしかないもの」での勝負を意識した展開が伝わってきます。

ふぞろいの野菜こそ宝の山

昔から、小役丸社長は地元の畑に出向き、農家のおばちゃんの話をよく聞いていたようです。エピソードのひとつで、岡垣町地区の集会所前に集まってくる農家の女性についてお話をされていました。「おばちゃんたちは40～80代による“母ちゃん会”のメンバーであり、地元スーパーの産直コーナーに野菜を出しています。また、産直でも売れない、大きさがバラバラのタマネギは、仕分け用のコンテナの中に入れ、(株)グラノ24Kの集配車が毎日取りにいきます」

つまり「ふぞろいの野菜こそ宝の山である」と考え、今まで売れないため棄てていた野菜「市場の規格外品や熟した野菜」を買取り、レストランで使用してきました。自然の恵みを原資とした1次産業品である、野菜・果物、魚。さらに人の技による料理や加工品といった2次産業品、3次産業のおもてなしの精神。このように、1次産業×2次産業×3次産業＝6次産業へと3つの産業が連動し、地域産業が相乗効果となると考えているようです。

献立ありきから材料ありきへ

農家が市場に出荷できないものを食材として有効活用するということは、同じ時期に大量に作られる



こだわり食材のブッフェ&ワインによる懇親会

旬の野菜を使わなくてはならないという難点もあります。しかし社長は「ここにしかないもの」とし、例えばレストランで期間限定メニュー「大根のフルコース」を設けてしまいます。従来の料理メニュー開発とは逆の発想で、献立ありきから材料ありきの献立づくりへ変更しました。すべての料理人が提案できる試食会を年8回開催し、試食会で人気のあるメニューを選抜していくようです。

ここにしかないものを強みとする

小役丸社長は、「もてなし」と郷土愛の精神でもって、「わざわざ遠くから来ていただいて本当にありがとうございます！」と、参加したどなたにでも声をかけていました。また、小役丸社長の人柄や言葉から「いやいや、もうかっているようで全然もうかっていませんよ」、「ここまでやってこられたのは、スタッフが意欲的に頑張っているから」など、元気をいただいで帰ってきました。

岡垣町「ぶどうの樹」は、都心にはない、岡垣町にしかないものを強みとした「食と農の新業態」が実践されていました。また、懇親会では、温泉の女将、飲食業のオーナー、事業者、観光関係者といった様々な立場の方々との出会いがあり、ひと味ふた味も異なる、魅力的な場でありました。

● Profile

山岸 加奈 やまぎし かな

札幌生まれ、福岡在住。フリーライター。イタリア国立フェラーラ大学建築学部留学、北海学園大学非常勤講師、北海道景観審議委員、北海道大学博士後期課程満期退学を経て、福岡に住む。最近、九州の夏は暑すぎで夏バテし、帰札中。豊かな生活を送ることが何であるのかを考えながら、おいしい食べ物と飲み物を求め、いろんな人との対話を持つ。