スローフード宣言による観光地づくり



14 / t t h ぬ ま 気 仙 沼

(宮城県気仙沼市)

注目 ポイント !

日本初の「スローフード都市」宣言が、多様な広がりを見せる。 漁村と山村、地方と都市、地道な活動の継続が交流の和を広げる。



夏期の入り込みを中心に観光客数が約181万人から約221万人に増加! (平成7年) (平成16年)



理事長の菅原さん。市内で 伝統のある造り酒屋を経営し ている。新幹線や高速道路の 拠点から遠く、仙台までの所 要時間は2時間半。このため、 未来のふるさとを思い、気仙 沼の豊かな食の恵みを活か し、各地との結びつきを強め、 真に豊かなまちづくりに取り 組んでいる。

コラム



スローフード気仙沼 理事長 菅原 昭彦氏

気仙沼の風景

これまでの経緯

平成 元年(1989) カキ養殖業者を中心とした「牡蠣の森を慕う会」と水源の山村地区住民の協働による植林活動を開始する。

平成 8年(1996) 東京都目黒区のイベント「第1回目黒のさんま祭り」にさんまを提供する。

平成13年(2001) 「食のまちづくり協議会」を設立する。宮城県「おいしい地域づくり事業」指定。

平成15年(2003) 日本初の「気仙沼スローフード」都市を宣言する。

主な取り組み

海と森の交流

旧唐桑町のカキ養殖業者が中心となり「牡蠣の森を慕う会」を結成。水源地の隣県室根村の植林を毎年継続。山の子供たちに海の養殖作業を見学させ、森と海と生き物との関係を体験学習。森林の保全や環境保護の意識を醸成。



地方と都市の交流

東京都目黒区の「目黒のさんま祭り」が恒例化。生産地の宣伝から始まったが、自治体同士の交流に発展し、同区内の修学旅行生を受け入れ、水産加工や養殖作業の体験を実施。体験メニュー化の取組みは、地元の漁業関係者やNPOが主体となって実施。



日本初「スローフード都市」宣言



気仙沼の「スローフード都市」宣言の精神とは、 料理そのものだけに関心を持つのではなく、生産 から口に運ばれるまでの過程についても思いを巡 らし、生活の中で育まれてきた食を次世代に伝え、 個性的で魅力あるまちづくりをしようというもの。 多様性を認めあい、心豊かな人間性を育み、自然 と調和する住みよいまちにしていくことを願うもの である。

気仙沼のブランド化

商工会議所が中心となって、フカヒレに代表される「気仙沼」産品のブランド化に取り組むとともに、子供たちによる「プチシェフコンテスト」を通じて地域ぐるみで「食」の重要性を醸成。



問い合わせ先

気仙沼市産業部観光課

Tel: 0226 - 22 - 3438 http://www.city.kesennuma.lg.jp

スローフード気仙沼(気仙沼商工会議所内)

Tel: 0226 - 22 - 4600