

ピュッフェスタイルで並べられた料理に列をつくる交流会の参加者ら＝富士市大淵



「B級グルメだけじゃない」

B級グルメの草分け「富士宮やきそば」で有名な富士宮市や富士市の料理人グループが「豊富な地場食材を生かした食文化力で地方創生を」と活動している。「B級グルメだけじゃない」と、農家や漁師、住民らに料理を通じて地元の食材の良さをアピールしている。

富士宮・富士の料理人、地場食材を発信

活動しているのは地場食材の活用に熱心に取り組む和洋の料理人や菓子職人ら有志8人からなる「クラブF」。富士宮市小泉の仏料理店「Restaurant Mitsui」のオーナーシェフ石川光博さん(53)らが「異なる分野の職人が協力して食文化を高めていこう」と2年前に発足させた。

メンバーらは時々集まって情報交換をするほか、小中学校での食育活動に協力したり、県が主催する講習会などで食材の生産者を相手に講師を務めたりしている。

6日、富士市内のレストランで「富士山麓食の都づくり交流会」と銘打った会が開かれた。クラブFが「創作料理を通じて地場食材の新たな魅力、使い方を生産者や



交流会での創作料理の一つ「山麓野菜のサラダと虹鱈(ニジマス)スモーク」＝県富士農林事務所提供

消費者に知ってもらおう」と企画し、県に持ちかけて始まったもので、今年で3回目の開催。今年の会では、地元の豚肉や鶏肉、ニジマス、シラス、お茶や野菜を使った創作料理に、農協、漁協関係者や一般市民など106人の参加者が舌鼓を打った。

県の担当者はクラブFについて「他地域の料理人よりもとま

おり、非常に熱心に活動している」と評価する。石川さんは今年、県が地域振興に貢献した料理人らを選ぶ「仕事人」表彰で、特に優れた「The 仕事人 of the year」8人の中の1人にも選ばれた。

富士宮市は2004年から、豊かな食資源を生かしたまちづくりをしようと「フードバレー構想」を掲げる。しかし、富士宮やきそばが「B級グルメ」として成功して以来、飲食業者も行政もB級グルメ頼みに流されていないか、との声が市内にはある。

石川さんは「富士山麓には一級の豚肉や鶏肉、ミルク、たくさん種類の野菜がある。食材への感謝の気持ちをこめた料理で世の中に発信していきたい」と話す。6日の交流会のあいさつでは、土地に根ざす食材や文化を見直し、食の多様性を守る「スローフード運動」の哲学に触れて、「職人として地域に何かを残すことができた」と力を込めた。(六分一真史)

生産者・住民に創作料理提供