── 北の自然、まつり、技をもとめて ──

FOR YOU

北国紀行人物伝

【自然に生きる】
日本屈指の天体観測に適した地、
"星のまち"という名寄ブランドの
認知度をもっと高めたいですね。
なよろ市立天文台きたすばる **佐野 康男**さん

【アイヌモシリ文化探訪】
さまざまなカムイに祈る儀式
祭り

【北の巧師◎二十一世紀に光る技】
何百年も生き続けるバイオリン。
それに比べ、人の一生は短いから、
私はつくり続けたいのです。
長町バイオリン工房 **長町 朋行**さん

【林美香子の 北の大地の食と農】
おいしい食べ物と美しい景観
エコライフジャーナリスト **林 美香子**さん

【健康講座】
「4つの器」を栄養バランスの目安にし、
無理なく食生活の改善を。
〈栄養指導〉
札幌ライラック病院 **仲野 笑子**さん

Vol.28
2011JUL.

林　美香子
札幌生まれ。北海道大学農学部卒業後、札幌テレビ放送株式会社にアナウンサーとして入社。退社後、キャスターに。現在は、エフエム北海道「ミカコマガジン」出演の他、執筆活動も。「食」「農業」「環境」「地域づくり」などのフォーラムにパネリスト・コーディネーターとしても参加。「農村と都市の共生による地域再生」の研究で北海道大学大学院にて、博士（工学）・Ph.Dを取得。慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科特任教授。ホクレン員外監事。著書に「農村へ出かけよう」（寿郎社）など多数。札幌在住。

林美香子の北の大地の食と農

おいしい食べ物と美しい景観

昨年の夏、地域づくりの調査で、フランスのローヌアルプ地方を再訪した。アルプスの山岳農村地帯に位置し、まさに「アルプスの少女ハイジ」の世界である。景観の美しさ、食文化の豊かさ…農業国フランスにおける農村地域の素晴らしさに圧倒される。

例えば、人口2千人のボフォールは、AOC（原産地統制呼称）を取ったボフォールチーズで有名な村。かつて牛乳の保存法として始まった伝統的製法を守りながらチーズの高付加価値化に成功し、注目されている。標高1500㍍の放牧地の牧草と野の花だけで育つ牛の乳から作られるチーズは、山の花の香りがすると言われ、人気が高い。「美味礼讃」の本で有名なブリア・サバランが、「山のチーズの貴公子」と称賛したほど。一個が40㎏もある硬質チーズで、そのまま食べても、グラタンにしてもおいしい。

この土地ならではのおいしいチーズと美しい農村景観を求めて、フランス国中から大勢の人がボフォールを訪れる。多くの農家がチーズの加工販売と農家民宿などを兼ね、後継者難の心配はないという。

放牧酪農がしっかりしているからこそ、牧歌的な美しい景観が保たれているのだ。さらに村の都市計画により、景観の質が向上。多くの人が訪れ、農家民宿などの副業が村の経済を潤している。

2泊した家族経営のプチホテルは、女主人の気さくなもてなしで人気がある。夕食は地元チーズや、村の肉屋さん製造のソーセージを使った家庭的郷土料理。おいしさを褒めると「サラダ、グラタン、デザートもチーズ。料理法は簡単よ。チーズは村の宝、大切な食文化ね」と笑う。チーズと景観で経済活性化に成功したこの村の豊かさを実感した。

ところで、フランスにはこんな言葉がある。「おいしい農作物は、美しい景観の中でこそ育つ」。フランス・ソルボンヌ大学の地理学者、ピット教授の「農作物の品質は、景観の質と密接な関係がある」という研究の成果である。

そして、その学説を地域づくりに活かした「味の景勝地」（SRG）というユニークな制度もある。おいしい食べ物とそれを生産する美しい景観を併せ持つ場所を選び、多くの人に足を運んでもらおうという仕掛け。ボフォールチーズもそのひとつである。

「味の景勝地」には、有名シェフ達がこぞって使うことで知られる「ゲランドの塩」など71カ所が選ばれている。都会からは遠いが、わざわざ出かけたくなるような場所ばかりである。「味の景勝地」は、少量だが高品質なものを生産する人たちを経済的に支える巧みな制度だと思う。

それはまた、経済性だけを優先せず、多様な文化として郷土の食文化と景観を守ろうとするフランス人の心意気とも映る。「味の景勝地」を北海道でも実現できたら、どんなに素晴らしいことだろう。

北海道でとれたおいしいものを築地などの大消費地に出荷するだけでなく、地元で提供し、多くの人にその土地の食と景観を堪能してもらう。牧場地帯のチーズ、畑作地帯のおいしい野菜、海辺の豊かな魚介類…北海道には、フランスにも負けないおいしい食と美しい景観の場所がたくさんあるのだから。