

織機 研究 教

「食」が人を引き寄せる街

松本大地／商い創造研究所代表取締役

「食」をテーマにまちづくりを推進する市町村は全国各地に数多い。そのなかで食することができない郷土料理は、その地を訪れる魅力の一つである。スペイン北部のバスク州人口18万人の地方都市サン・セバスティアンには世界中から人が押し寄せ、この10年で観光客数が4倍になった。引き寄せるのはここならではの食体験にある。

バスク料理で評価

サン・セバスティアンが世界の美食都市として注目されるのは、この地方都市にミシュランの三つ星レストランが4店、二つ星が2店、一つ星が4店もあること。豊かな海の幸と山の幸に恵まれたバスク料理は、カンタブリア海で採れる新鮮な魚介類、緑豊かな土地から育てられる野菜や果物、畜産品といった新鮮な食材と、高級ワインの産地リオハも近いことで、世界的な高い評価を支える。

美食はレストランだけでなく、ピンチョスと呼ばれるバスク特有の串に刺した小皿料理を出すバルにも広がる。バルはお酒が楽しめる地元社交場として、住民のみならず旅行者も利用しやすい。迷路のような路地が入り組んだ街並みの旧市街地でのバル巡りは、サン・セバスティアンが培った最大の食の観光資産だ。

美食が生まれた背景

せいたくな食ではなく、美しい食である美食はどのような背景から生まれたのか。それはシエフたちがお互いのレシピをオープンにし、切磋琢磨して調理技術向上を続けたことにある。ヌエバ・コッシーナは、新しい食で斬新な挑戦をする意味であり、サン・セバスティアンには新進鋭のシエフが活躍できる土壌がある。一子相伝や徒弟制度など閉鎖的な環境と異なる、互いこそを高め合うオープンマ



インドの気風から、料理人仲間のコミュニティ「美食倶楽部」の存在、各種料理コンクールなど幅広い活動の場が多い。子供が将来なりたいたい人気の職業は、サッカー選手とシエフだ。旧市街地の広場での子供の創造性を育むイベントでは、シエフによる子供のパン作り体験教室が行われるなど、育った環境の中で自然と植え付けられる。このような社会活動の積み重ねがサン・セバスティアンの食文化、ガストロノミーを後押しする。

ガストロノミーとは「食文化をプラットフォームとした生活文化産業」のこと。地域資源を最大限に活用し、創造性を持った生産と調理方法のイノベーションが継続することで、食文化が地域活性化の支柱となる。都市計画の側面からもサン・セバスティアンには大きな見と



昼夜にぎわいが続くバル街

スペインのサン・セバスティアンに注目

ここが老若、旧市街地の南側にあるフレバード大通りを境に、近年、市街地拡張事業による歩行者に配慮した整備がされ、基盤の目のような街路が形成された。歴史的な建物の下層階にはショップやレストラン、カフェが連なる。そこにはスペインを代表する「サラ」の大型店からブランドショップまでが、美しい街路樹と共にファッション文化を醸し出す。旧市街地でのバル巡りの食文化と、新市街地での洗練された都市文化の二極が合わさり、互いにストリート商業の魅力を高め合う理想の街づくりが実現した。

「函館バル街」の発展

このサン・セバスティアンから学び、実践しているのが函館である。「バスク」「函館バル街」「世界料理学会」「ガストロノミー」と並べると、函館でバスク料理店を営む深谷安治シエフの存在が欠かせない。理工系大学在学中に訪れたバスク地方の魅力に惹かれてスペイン料理の道に飛び込み、第一人者ルイス・イリサルの下で修行を重ねた後、1981年に故郷の函館にて本格的なスペイン・バスク料理店を開業した。その料理人としての心と技は著名な料理研究家の目に止まり、全国から人が訪れる名店になった。世界の料理人とのネットワークを築いた深谷氏は、04年「スペイン料理フォーラム in HAKKODATE」を開催する際、旧市街地でのバル巡りを提唱したことで函館バル街が誕生した。

今でも運営は料理人有志を中心とした函館バル街運営委員会がボランティアで行う。行政からは色んな補助金や助成金の誘いもあったが、一切自主財源で賄っている。バルチアットの収益

の一部を独自のメニューを作りその差額でバルパンフレット印刷費にするなど、自助努力によってミッションと仲間との絆を深めている。故に単なるバルイベントだけで終わらない、食と街づくり、人づくりの本質を追求したことで、函館バル街はブランドとして育っている。

8月25〜27日、スペイン政府観光局の協力を頂き、横浜ベイクォーターにて「Holla! ベイクォーターBar」を開く。テラス席が多いベイクォーターならではの街路巡りのようなバルイベントで、深谷安治氏と私とのトークセッション「世界から人が集まるサン・セバスティアン食文化の魅力」も行う。人口減、少子高齢化、Eコマース旋風を逆風と嘆いても始まらない。

サン・セバスティアンの食の街づくりは、日本の地方創生の好事例と確信する。キーワードは、「公開」と「結束」だと、二つのバル街からはメッセージが聞こえてくる。

まつもと・だいち マーケティング、プランニングから業態開発、プロデュース業務を推進。その領域は最新のSOCプランから街づくりまで及び、経産省コト消費庁への委員、鎌倉市アドバイザーなど就任。専門誌や業界紙での連載、FM放送での冠番組やIFI講師、全国での講演をこなす。特に米国オレゴン州ポートランドのライフスタイル、街づくり研究からは常に新たな時代潮流を発表する。近著に『最高の商いをデザインする方法』（エクスナレッジ社）。