

街づくり

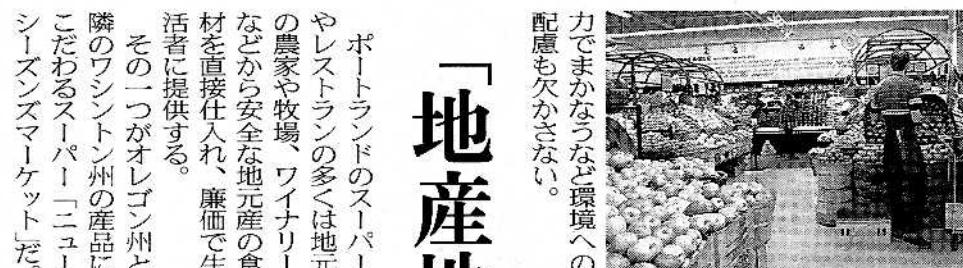
豊富な農畜水産物に恵まれたポートランドは、人口比でみたレストランの数が全米で一番多い街。それもナショナルチェーンが並ぶわけではなく、地ビルを提供するブリュワリーが市内に三千四ヵ所もあるなど地域特性を生かした店舗が目立つ。生活者の「地産地消」に対する意識は高く、早くから有機農法の取り組みも活発で、多くのオーガニック食品を扱うスーパー、やレストランがある。

一九九三年に米国で初めて二酸化炭素(CO_2)削減の数値目標を掲げたポートランドらしいファームード店が、「バーガービル」などポートランド都市圏に三十九店を展開。メインはエネルギーを100%風

わき出す地域パワー 欧米都市に学ぶ

▶2◀

米ポートランド④



「地産地消」で循環型経済

ポートランドのスーパーは、マガジン誌で「全米で最も新鮮なファストフードチキン」に認定された。

一九九九年の創業ながら八店までの店舗数を増やしていくリスマスまでの土日に開かれるダウントンには有力な店舗だ。ポートランドらしい「ホールフーズマーケット」も人気を集めている。ダウントンには、ポートランドの街づくりには、バラ

港がある。「一九六一年創業の「バーガービル」が、バーガービルの全店舗が成功している。その一つがオレゴン州と隣のワシントン州の产品に特化することですみ分けに成功している。この二つの一个是オーガニックスーパー「ニュー・シーザンズマーケット」だ。

力でまかなうなど環境への配慮も欠かさない。地域内で生産から消費まで、商品とお金が循環する「こんなすてきな市(い)」

地元産にこだわる「ニュー・シースンスマーケット」(写真上)と「バーガービル」

パック、香水・アロマ、タブから雑貨店、カフェ、レストランなどが二百五十店舗も連なる。木造二階建ての風情のある建物を中心

資本のナショナルチェーンよりも、地元企業を優先するポリシーがあるようだ。それが食のおいしさと安全を確保し、生産と消費の循環型経済活動をつくりだしている。

ここにはギャラリーの集積があり、毎月第一木曜日は、特に新人アーティスト発表の場となる。ワインが振舞われるカジュアルな雰囲気の中、芸術文化を身近に楽しめる。

に楽しみ創造

米国の「環境共生都市」としてはコロラド州ボルダーや、カリフォニア州の

性ある人を支援するポート

ランドらしさ、カーメルなども知られていますが、ストイックな商業規制は健全な商業活動を阻害する恐れがある。ポートラ

ンドの街づくりには、バラ

ンドの街づくりには、バラ

がうかがえる。

中心部から少し離れた商店街には、居心地の良いサ

がうかがえる。

う商業ストリートがある。

う商業規制は健全な商業活動を阻害する恐れがある。ポートラ

ンドの街づくりには、バラ

(商い創造研究所
代表取締役 松本大地)