



愛郷無限

2013年11月25日号 NO.430

写真提供：大山市

土屋館
どやだて
通信

発行者：大曲・花火通り商店街
文責：辻

お問い合わせ：080-1265-7035
tuck-t@akita-tsujiya.jp

Subject：大曲も有楽町も大盛況！まさに醸す和

土曜日のカモースリング大曲2013【秋田ワインカーニバル&納豆サミット】、プラットフォームになった土屋館わいわい広場としては過去最大のコラボ企画でありました。多くの団体・組織・個人の皆さんにご協力いただき、大盛況に終えることができました。ご尽力・ご努力いただいた地元皆さん、歩行者天国で不自由をおかけしました近隣の皆さんに心より御礼申し上げます。そして市外からご参加いただいた沢山の出展者の皆さん、お陰様で素晴らしい成果と、且つ出会いの場を作ることができました。本当にありがとうございます。

予報に反して朝から小雨が降り続く生憎の天候でしたが、沢山の来場者にワインと日本酒、そして各々に合う旨いものと、伝統的な郷土食の数々を愉しんでいただけました。角館や秋田市でイベントを知って訪れたという外国人観光客も多数いて、しかもとても嬉しいと喜んで飲み歩いている姿には驚きました。

ワイングラスを持って商店街を歩き交う人達の光景はとても良いものです。お酒が入れば会話も弾む。知らない人通しが仲良くわいわいできた土曜日の一日。来場者の満足度はとても高かったようです。それと同時に県外からの出展者の満足度がとても高かった事も驚きでした。

「これまで出展してきたどのイベントよりも地元の人々が温かく、嫌なことが一つも無かった」、「ほとんどのお客様がありがとうございますと言ってくれる。そんなイベント他には絶対にない」、「ガムテープを買いにコンビニへ行ったが無かった。店員がこれで良ければと奥から備品のガムテープを持ってきてタダでいただいた」などなど。

最後の講演会・懇親会の席上、県外の皆さんは口を揃えてお世辞抜きに大曲の人の良さを絶賛くださいました。

我々が目指すべきもの、【マグネット大曲】。様々な人とコトとモノを引きつける引力を持つことこそ厳しい地域間競争に打ち勝ち、自らの地域を最適化するために再構築するための最も重要なことだと思います。今回も新しく大曲を好きになってくれ、これからもお付き合いが続けられる有り難いご縁をたくさんいただきました。感謝です！

食べる・呑むのイベントが大成功だっただけでなく、お昼のパネルディスカッション、夜の特別講演会と、とても参考になるお話をいただきましたのでご紹介します。

◆シンポジウム中の酒・焼酎用麹菌の全国シェア4割である秋田今野商店／今野社長（農学博士）のお言葉。

「辻君、発酵食文化は市だとか県だとかの行政区分でくくることはナンセンス。大曲に固執せずに羽後の国、さらには川の流域全体を一括りにして考えていくべきだぞ」

◆ ワイン専門誌【Why not? (ワイノット)】主筆、ワインと食の評論家・田中克幸先生の講演でのお言葉。

「何度も秋田に来ているが、秋田の食べ物・飲み物はことごとく全て味の重心が高く、軽やかで繊細。何を食べても呑んでもふわっとした気配感が漂い、トータルバランスがパーフェクト、エレガントといえる。日本国中でこんな地域は希有。会場で大曲納豆汁を3杯食べ比べたが、全てがゴクゴク飲めるし、後味がスッキリ、さらに秋田県のお米や漬け物との相性もパーフェクトで本当に素晴らしい食べ物だ」

「物売るんじゃない、その背景にある土地の美しさ、それを作った人達の真面目さ、繊細さ、素晴らしさ、メンタリティ、これら売ることだぞ！そしてさらに大切なことは、それらを人に伝わる言葉に置き換えて、卑屈にせず正々堂々と打ち出すこと」。秋田県が秋田らしさを誇るものは実は「日照時間の最短さ」であり、これまではワースト1位と悲観していた。しかしその世界的に最も短い日照時間によって、逆に食物・作物全てにおいて味に繊細さ、軽やかさが生じる。さらにそれらを補うために生じた発酵の技術であると。葡萄とワインが正にその典型例。

都会と田舎の違いを対比させて作為的に卑屈に振る舞うのではなく、逆にテクスチャーの細やかさ、重心が高くて繊細でエレガントなものを、もっと高貴に、知的に知らしめねばならない。例えるなら京都や金沢。今までワースト●位としてネガティブに捕らえていたものは欧米から押しつけられた「強く威厳有るものが良いという価値観」で相対的なもので、戦後そのようにすり込まれてきたから。これは日本という国の独自性として捉えれば全てポジティブに考えることができるはず。繊細で弱くて軽やかなものの良さ。これを世界に知らしめることが秋田なら出来るはずであると。

ワインに興味も造詣もまったくない小生ですが、これらのお話を伺って開眼の想いがありました。食を売るのではなく、地域を売ってのだ！というのは大曲納豆汁にも共通ながら、ここまで深く掘り下げられていたかどうか。。。今後の活動のために大変有意義な学びであったことは間違いありません。

因みにフランスでは、土地のワイン、コーヒー、茶などの品種における、生育地の地理、地勢、気候による特徴を【テロワール】というそうです。同じ地域の農地は土壌、気候、地形、農業技術が共通し、それを作っている人間の地域性も作柄に影響を及ぼすため、作物の味にその土地特有の性格がはっきりと現れるのだそうです。

秋田のテロワールは【日照時間の短さ】と【人っこの良さ、繊細さ、知的さ、軽やかさ】であり、秋田は日本のイタリアだとワイン関係の皆さんは口を揃えて仰ってました。そう言えば、24日に大曲にいらっしゃった自民党の幹事長も【秋田人は何でこんなに明るいのですか？ 地元山陰の人間では現在の厳しい経済・地域環境を鑑みれば絶対にこうはならない】と良くも悪くもとれるお言葉でした。良くも悪くも受け取ってみたいと思います。

大曲が模索しているまちなかづくりの方向に、また一つ光が見えた気がします。