

埋もれていた地域のたから

~平成の出世魚「萩の金太郎」~

萩の新名物とは…

山口県の北部に位置する萩市は、日本海に面し観光業と農業・漁業を主たる産業としたまちです。幕末には、吉田松陰が開いた私塾の松下村塾より、桂小五郎・高杉晋作・伊藤博文をはじめとする明治維新の指導者を輩出したことでも有名な、歴史に誇りをもったまちです。しかしそんな萩も、戦後は道路・鉄道のメインルートから外れ、決して順調な発展を続けてきたわけではありませんでした。

そんな萩で現在脚光を浴びつつあるのが「金太郎」です。金太郎はヒメジの地方名であり、地域で昔から親しまれてきた鮮やかな朱色の魚です。15cm程度の小さな魚で甘味のあるほっこりした味わいですが、都市部での流通はほとんどなく、年間約70トンと全国有数の漁獲量を誇る萩においても、決して専門に狙って漁獲されるわけではありませんでした。

お得意様は帝国ホテル!?

その金太郎を「地域のたから」として掘り起こすきっかけをつくったのが、滋賀県出身の中澤さかな氏です。大学卒業後、リクルート社で雑誌編集長を務め、フリーペーパーの新規事業を立ちあげた経歴をもつ中澤氏が、萩へのIターン後に取り組んだのが、「道の駅萩しーまーと」の活性化でした。ターゲットを



道の駅「萩しーまーと」。

計画当初の観光客から地元客へと大きく舵を切り、年間約150万人が来店する全国トップクラスの「道の駅」へと成長させました。自らが「さかな」と名乗って広告塔となり、現在も新聞やテレビやラジオ・雑誌などのメディアを駆使して定期的に情報を発信しています。

さらに中澤氏は多くの海産物の中から、萩の食卓以外では評価されてこなかったために全国の流通ルートをもたなかった「萩の金太郎」に注目しました。年間を通じて安定した漁獲量のある金太郎は、観光客が萩へリピート来訪するきっかけづくりになるからです。と同時に、金太郎がフランス料理で使用される高級魚ルーージュの近縁種だということにも着目し、首都圏のフランス料理店など大都市への流通にも繋げています。現在では、朝一番に水揚げされた金太郎を空輸便で運び、東京の帝国ホテルのメインディッシュに使用されるまでに知名度を上げています。また、独自の製法による加工食

品にも力を注いでおり、地域に埋もれていたたからの金太郎を磨きあげたことが、萩への来訪と知名度向上へと繋がっています。

よそものの客観的な視点が鍵

成功のきっかけは、Iターンしてきた外部の方が独自の視点と民間企業での経験を生かして、地元の人だけでは気づかなかった資源を掘り起こしたことです。しかしながら、地域の行政や漁業関係者、道の駅の職員などがともに汗を流し、「萩の食卓だけで評価されてきた味」を全国レベルへ磨きあげた経験は、日本史に輝く歴史をもつ萩の人々の、郷土愛に再び火を灯す原動力となっています。

現在ではさらに、行政の若い職員を道の駅に出向者として招き、官民の枠組みを超えてさらなる「地域のたから」発掘への取り組みを継続するなど、地域の人材育成に力を注いでいます。地域活性化の取り組みは数あれど、地域の文化力に根ざし、地域の人々に支持されることによって、はじめて持続的に成功の果実を手に入れることができます。萩の取り組みは、よそもの(外部の人)の視線を活かしながら末長い発展と「地域の誇り」復活へとつながる、注目すべきサイクルを提示しているのです。

「地域の誇り」復活推進会議



「地域のたから」萩の金太郎。



金太郎の加工品も続々と開発中。



全国屈指の道の駅へと成長。