

「ネガティブ」を 「ポジティブ」に変える 鹿児島の人々

FLP松田ゼミ取材合宿リポート **第1弾**

自然災害、人口流出、産業衰退などの問題を
鹿児島の人々はどう考えるのか。

FLP松田ゼミ取材合宿報告第1弾です。

桜島から噴煙が上がる様子

Report 1

活火山、桜島と共に生きていく



佐藤紗矢子
経済学部
4年



さくらじま旬彩館の加工品

「今日の風向きこっちだね」

鹿児島ではこんな会話が当たり前のよう飛び交う。鹿児島市の天気予報では明日のお天気と同じくらい、風向き予報が重要である。

これは錦江湾に面した桜島が毎日のように噴火して、たくさんの灰が降るからである。

風向きが西側であればもちろん風に乗って鹿児島市街地まで灰が届く。洗濯物を外に干すか干さないかなど日常に関わることから、農作物が傷ついてしまうといった仕事に関することまで悩みは大小様々だ。

そんな活火山・桜島には現在約4600人もの人が生活していることを知っているだろうか？

● 姿かたちを変えて

火山灰の多く降る桜島では、灰が農作物の間に入りこみ風などで擦れ

て傷になってしまうため市場販売用の農作物生産が難しい。

そんな桜島の名産品はなんといつでもギネス認定されている桜島大根と桜島小みかんだろう。世界一重い大根、そして世界一小さいみかんとしてそれぞれ登録されている。

「桜島小みかんは重さが40～50g、直径5cm足らずで、果皮は甘みがありとても香りが良いですよ。皮に、とっても特徴があるんですね。香りがいいですよ」

桜島小みかんの魅力を語ってくれるのは、さくらじま旬彩館の代表、中島孝子さん。おいしいのに形が悪いからと出荷できずにいた農作物を、様々な特産物に加工して販売している。

形を変えて付加価値をつけ、高い値段で売ること、農家の人たちの農作物を高い値段で買うことができる農業振興を目指した新事業だ。

1992年(平成4年)に生産農家の女性たちが農産加工グループを結成したことから始まったため、現在の従業員も全員女性だ。

「私たちはね、やっぱりお母さんたちが作るものなので、添加物を一切使わないで、健康的で体に良いものを、自分の家族に食べさせたいものを消費者に販売したいという思いでやっております」

降灰という困難も工夫して生きていく力強さを感じた。

●そのままの魅力で

一方、加工ではなく農家兼飲食店経営者として降灰のある桜島の魅力を伝えようとする人たちもいる。

「c a f eしらはま」は桜島の南側にある村山さん一家が営むカフェである。桜島内の多くの観光施設が北側に位置しており、南側でもゆっくりできる場所が欲しいとの声に応え、5年前にオープンした。

自分たちの畑でつくった無農薬野菜を使い、料理の提供だけでなく、子ども向けの農業体験や、収穫から調理までの体験型料理教室なども行っている。

「出来上がったものは決して良いものじゃないの。当たり前だけど薬を使っていないから。あんまり見た目はよくない。それでもお客さんが理解してくれればいいわ」

そう言うお店は、島内の観光施設から離れているのにも関わらず、外国人や県外からのお客さんが6割を占める。

●それでもやっぱり 桜島

日常的に降灰の多い桜島ゆえ、村山さん一家は育てていた桜島大根が3年ほどできなかったときがあった。また、大規模噴火の際には桜島から避難しなければならないときもある。

桜島で生活をする理由を聞いてみると、意外な返事が返ってきた。

「そんなことにこだわってたら農業はできない。桜島にも住めない。そんなときは桜島と一緒に

に心中するのよ。そのときはそのとき」

あっけらかんとした返事が返ってきた。

「それでもやっぱり桜島が好きだからね」

地震や津波など、どこにいても災害はある。それでもやはり桜島に住み続けるのは地元への愛と誇りがあるからだろう。

●噴火は日常・ 爆発は魅力

噴火が身近ではない人たちにとって、「火山」「噴火」などはイメージするのが難しい。報道などでは数年に1度起こる少し大きな噴火だけが伝えられるため、噴火＝危険といった認識を持っていることが多い。そのため島民は、桜島が危険であると思われるのではないかと懸念している。

実際は、噴火は日常的で、雨のように灰が降る。夜に噴火が起きれば、火口の火の粉が見えダイナミックな地球の動きが感じられるという。

噴火のたびに景色が、地図が変わる桜島。それでも島民は今日も火山のふもとで生活を続けている。

cafeしらはまの
シフォンケーキとくず餅

Report2

新たな道を「食」で切り開く 挑戦者たち



高本 勇也

総合政策学部
4年

どこか旅先に赴くとき、まずその土地のおいしい食べ物を調べる人は少なくはないだろう。特産品やご当地料理、店の雰囲気は私たちにその土地へ親しみを持たせてくれる。『天文館かごしま横丁』には、そんな「食」を使い新たな挑戦をしていく人が集まっていた。

● 新しい 横丁運営システム

2018年8月21日にグランドオープンした『天文館かごしま横丁』には希望に満ちあふれた8店舗が並んでいる。

株式会社アスラボが運営会社であり、全国5県にfood事業として横丁を設営。その中で天文館かごしま横丁は「鹿児島で一番元気の集まる場所」をコンセプトにし、地産地消にこだわった料理を提供している。鹿児島県にゆかりのある8人の出店者には脱サラをして開店した者もいる。

この横丁の興味深い点はその運営システムだ。8店舗が一つのテナントを管理する共同運営であり、ホールスタッフの育成や共有部分の清掃など8店舗で割り振っている。

また、メニューがすべてiPadに集約されていてテーブルからその場で

8店舗すべての商品が注文できるのも、来店する客にとって大きな魅力である。

注文された商品はテーブルごとの会計になるので、複数店舗のメニューを注文してもまとめて会計ができるようになっている。

このシステムだからこそ誰でも8店舗のバラエティ豊かな鹿児島の「食」が手軽に楽しめるようになっているのだ。

● 料理人起業家の 成長と創出

横丁は鹿児島の食材や人々の出合いの場。「食」を横丁から発信するには地元の方を客として引き入れ、口コミやSNSで広めていくのが一番良い方法である。

「地元鹿児島の特徴として口コミというのはすごく強い。いい口コミをしてもらうために営業努力をしていきたい」と「黒さつま」の福見智宏さん



天文館かごしま横丁の
ドリンクと料理



天文館かごしま横丁
「黒さつま」の福見智宏さん

は語る。“横丁に来れば、鹿児島的美味い料理が食べられる”というお客さんからの評価を得るには、8店舗で協力していかなければならないのだ。

『天文館かごしま横丁』は鹿児島の食の発信地だけではない。「新規事業主の育成の場というか、若手育成の場でもある」と「Tarumi's」の店長兼横丁組合長の追立大地さんは話す。

すでに個店を持っている「経験者」と初めて店舗経営をする「初心者」が共同で横丁運営をしていくからこそ、新たな発見があり双方の成長につながっている。

「自分じゃ思いつかないようなことを平気で言われる。あ、なるほど！みたいな。議論があるとまたその意見に対して、また別の人がこれこうじゃないの？とか気づきもできる。だからこそ8人の意見が必要」

アスラボの運営方針として横丁内の店舗は3年で総入れ替えとなっている。この期間で新たな“チャレンジャー”が知識、経験を積み、そして挑戦、独立していく。8店舗はライバルでもあり、仲間である。経営者同士で助け合い切磋琢磨しあえる環境だからこそ、協力して困難を乗り越えていけるのだ。

● 鹿児島の「食」を使って「人」を売る

グランドオープンしてまだ間もない『天文館かごしま横丁』の出店者は、今後に不安はないという。「不安というよりは、この8店舗、飲食店経営をしている人って我が強いんですよ。是が非でも、ままごとでも何でもないんだけど、この横丁でうまくやっていきたい」

福見さんは、今後やっていきたいアイデアは胸のうちにたくさん秘めているような話口調で語る。

地元から全国に鹿児島の「食」を通して鹿児島の「人」の良さを伝えていくのが目標。まずは自治体、県との連携を強化していくことがこれからの課題である。人との「つながり」が土地、地元の人々の魅力を伝える重要なツールとなるのだ。

● 「壁」を乗り越えていく力

「鹿児島で元気が一番集まる場所」というコンセプトを達成するために日々手を取り合い、8人は挑戦を続ける。「8人なら難しいことでも、できる気がする」。福見さんが放ったこの言葉はこれから社会に羽ばたいていく私たち学生にも大きく響く言葉であった。

何か新しいことや初めてのことをするとき、やはり不安はつきものである。学生であれば受験、就職活動、それ以外にもアルバイトやサークル活動といった日常生活の中で挑戦しなければならない「壁」を感じることはあるはずだ。

壁にぶつかったとき、大きな助けとなるのは、人とのつながりであることを『天文館かごしま横丁』は教えてくれた。この「つながり」が新たな挑戦する私たちを支えてくれるはずである。