

4つの心を1つに束ね 岩手を全力でPR

久慈市、北上市、岩手町は県内で食を使った町おこしを行う先駆者。なじよったべ隊と一関市に応援のメッセージをもらった。

小笠原巨樹さん 久慈まめぶ部屋 部屋頭 イベント参加で認知度アップを

なじよったべ隊は料理の提供スピードが速く、競合する料理も少ない。これから人気が高まっていくことでしょう。一丸となって岩手をPRするうえで、強力な仲間ができたと感じています。



佐藤一郎さん 北上コロッケまるっとLab所長 多くの人の理解と応援を得よう

以前、イベントでなじよったべ隊にお手伝いをもらいました。隊員の雰囲気がよく、謙虚に学ぼうとする姿勢には頭が下がります。多くの人を巻き込んで、質の高い活動を続けてほしいです。



府金伸治さん いわてまち焼きうどん連合隊隊長 情報交換して進む道を探そう

B-1は、まちづくりについて語り合う場。同じ思いで集まった全国の愛Bリーガーとの意見交換が新たな化学反応を起こし、地方再生のヒントが見えてくるかもしれません。一緒に頑張りましょう。



まめコロどんハラミ定食同盟

なじよったべ隊を含む、県内4団体は、盛岡市内で10月11日に開かれた調印式で岩手を全国にPRするために同盟を締結。4団体の料理を1つのプレートに載せ、数量限定で提供しながら、B-1グランプリを周知した。



菅原一輝さん 大東高校3年 学生ボランティアとして参加

昨年5月に千厩町でのイベントでなじよったべ隊を手伝いました。学校のボランティア募集が参加のきっかけでしたが、隊員の皆さんと気が合い、別のイベントにも参加しました。



まちを食とともに発信

2012年。一つの大きな壁を乗り越えた隊は、市内はもとより岩手、青森、宮城、埼玉4県の44イベントに出展。隊の認知度は上がる一方で、「これがまちおこしにつながるのだろうか」と疑問を抱きはじめる。いちのせきハラミ焼を提供するだけでなく、「一関に行ってみよう」と思わせること。そして、実際に足を運んでもらわなければまちなぎは取り戻せない。食を通じたシティプロモーションとして「B-1グランプリ」への参加を本格的に考えるようになった。とはいえ、B-1グランプリに出展することは容易でない。

新規に出展を希望する団体には、主催の愛Bリーグが掲げる5つの憲章（*2）に賛同することが前提。普段の活動について審査を受け、支部に加盟する。地域情報の発信活動、住民にとって旗印となる食文化、愛Bリーグ活動への積極的な参加などが考慮される。愛Bリーグの理念を伝えることができ、B-1グランプリの主催者だという意識を持つことで本部加盟団体としてB-1グランプリに出展することができた。隊員たちは活動の質について再考するため、久慈市、北上市、岩手町の3団体に足を運ぶ。各団体の作業を手伝いながら、地域をPRする方法を学んだ。

B-1グランプリへの軌跡		
2009年	—	ご当地グルメによるまちおこしを考え始める
2010年	—	地域の食材を持ち寄った試食会。鶏のハラミに着目
2011年	7月	山梨県甲府市、神奈川県厚木市を視察
	9月	夏祭りでハラミ焼きを初提供
2012年	10月	東北元気フェスティバルin石巻に出展協力・研修
	10月	B-1グランプリ第7回大会に出展協力・研修
2013年	3月	講演会「B級ご当地グルメでまちおこし」を主催
	4月	愛Bリーグ北海道・東北支部会員になる
	9月	北海道・東北B-1グランプリin十和田に出展する
	10月	B-1グランプリ第8回大会を視察
2014年	4月	愛Bリーグ本部加盟団体になる
	10月	B-1グランプリ第9回大会に初出展する

*2 愛Bリーグ憲章：①地域社会を元気にするために、遊び心をもって活動する②地元へ愛されるご当地グルメを通じ、地域全体の魅力を楽しみわかりやすく伝える。売るのは料理ではなく地域

2つの壁と向き合う

どこへ行っても好評のいちのせきハラミ焼。活動は順風満帆に思えた。だが、知名度が上がり、出展機会が増えるほど、舞台裏は苦しくなった。労働力が足りないのだ。隊員は全員が社会人。出展のたびに休めるとは限らない。イベントで使うタマネギは多量で70キロ超。仕込みだけでも相当の労力を要する。出展当日に参加できない隊員が、前夜遅くまで準備するなど、綱渡り的につなぐ日々。もはや限界かと思われた。人手不足という大きな壁を突破するカギは地元にあった。農産物加工組合組織「ひこばえ食工房」に相談すると、「一関が元気になるためなら」と作業の一部を引き受けてくれることに。八方塞がりの中で、再び前に進むための希望の光が差した。

小野寺寛さん 農産物加工組合 ひこばえ食工房 タマネギの下処理を応援

タマネギの幅は約1センチ。歯ごたえが残るサイズで刻みます。大量の玉ねぎの下処理は、むせ返るような匂いと涙との闘い。地元の農産物加工のかたわら、8人の会員が交代で作業しています。



もう一つの課題は、加速する鶏ハラミの需要増加に、供給が追いつかなくなってきたことだ。隊は鶏肉加工業者と話し合い、「いちのせきハラミ焼で地域を元気にしたい」と真つすぐな思いを伝えた。業者は、雇用を増やし、鶏ハラミの確保に全力を尽くしてくれました。

地域との絆深まる

「いちのせきハラミ焼で地域を元気にしたい」
地域の理解と応援を得て、ピンチはチャンスに変わった。
熱い情熱がB-1グランプリへの扉を開いた。

Interview キーマンに 聞く

続けることで地元へ愛される

明治11年に創業、136年続く「かつこう屋」の3代目です。団子はあん、ごま、みたらしの3種。なじみの味と言われるように、心を込めて作っています。串刺しの数が5つなのは、かつて五串村と呼ばれていたことに由来します。多くの人から「空飛ぶだんご」と親しまれ、名物と呼ばれていることに誇りを感じています。

なじよったべ隊が、「かつこう団子」方式でB-1グランプリを盛り上げてくれたことはとてもうれしく思います。一関をPRすると考えたときに、自分たちを思い出してくれたのはありがたい話。

いちのせきハラミ焼が餅と並ぶ古里の食として認知される日は、そう遠くはないでしょう。使命感に燃えて突っ走ることは大いに結構ですが、細く、長く活動を持続することも大事です。何事も楽しくなければ続きません。

私は観光客に声を掛けて、茶屋に来てもらい、竹かごの付いたワイヤーロープを引いてもらいます。その様子を写真に撮り、茶屋にコレクションすることを楽しみにしています。まずは、皆さん自身がなじよったべ隊ならではの楽しみ方を見つけてください。



(有)かつこう屋代表取締役

千葉春夫さん



③営利を求めない。ボランティア精神を貫く④他地域の活動を尊重し、助け合って活動する⑤活動の原点は、地域や食を愛する心。みんなが笑顔になる活動を行う