

塩竈市市制施行80周年記念

# 新春座談会

# 20年後の「塩竈」

# をつくる

「前編」

令和3年は市制施行80周年となる節目の年。未来を担う若者たちが、豊富な文化や資源を活かし、魅力的な「塩竈」をつくり育てるために、「ライフスタイル」を考えます。



佐藤 強 さん  
飲食業 和み処男山  
オーナーシェフ



太田 真 さん  
味噌醤油醸造業 太田與八郎商店  
製造・販売主任  
「木桶仕込み醤油再生プロジェクト」代表



伊藤 博章  
塩竈市議会議員



大沼 剛宏 さん  
9 days DESIGN STUDIO  
代表(デザイナー)  
「シーサイドピクニック」  
リーダー



松田 公太 さん  
クージュー株式会社  
代表取締役 CEO  
EGGS 'N THINGS JAPAN株式会社  
代表取締役  
元参議院議員  
タリーズコーヒージャパン創業者



今野 元博 さん  
水産物卸売業 株式会社海老今  
代表取締役社長  
「塩釜仲卸市場ブリッジプロジェクト」リーダー



渡辺 恵美 さん(司会)  
コミュニティFM BAYWAVE  
パーソナリティー



高田 彩 さん  
仙台湾煙蒸株式会社  
文化事業部長  
ビルド・フルーガス  
アートディレクター



佐藤 光樹 塩竈市長

## 塩竈市100年に 向けてのまちづくり

市長 ■ 新年あけましておめでとうございませう。今年には市制80周年を迎える記念の年となります。そこで今回は、塩竈生まれでタリーズコーヒージャパン創業者である松田公太様、塩竈を舞台に各分野で活躍している皆さまにお越しいただきました。

これまで先人が、今の塩竈をつくり上げてきました。これから10年後、20年後の塩竈をどのような形で作くり上げていったらいいのか、皆さま方のさまざまなご意見をいただきたいと思います。

本市の高齢化率は33.4%で、周辺のまちと比べても群を抜いて高齢化が進んでいます。世代構成を改善し、市制100周年となる20年後の「塩竈」をつくるためにも、若い世代の皆さまに住み続けていただく、移り住



20年後の100周年に、住んで良かったと思ってもらうためには今が大切と語る市長

んでいただく、そのような視点で市政運営をするべきと考えています。皆さんの忌憚ないお話しをいただければと思っています。よろしくお願ひします。

## 魅力をより高め 継承するには

渡辺 ■ 皆さんが思う塩竈の魅力とはどのようなところでしょうか。

高田 ■ 門前町エリアには身近に歴史的建造物があり、まちの歩みやアイデンティティーのようなものに肌で感じられるのが魅力です。また、私は塩竈で生まれ、太平洋が目の前に広がる海辺で育ってきたので、オーブンマインドな感覚を養えたことも、みなとまち塩竈の魅力の一つだと感じています。

松島湾域を舞台に地域文化の掘りおこしを行う「つながる湾プロジェクト」に関わり、縄文時代から松島湾の地形が大きく変わっていないことを知ると込み上げてくるものがあります。今は異なる景観でも、鹽竈神社から千賀の浦を愛でていたはるか昔の風景を想像できるようになり、昔からこの地の人々が愛着をもつ地域の歴史文化にアクセスできるところが、贅沢であり、それが塩竈の魅力であると思います。

太田 ■ 私は、このまちで暮らして20年になります。塩竈に来た当時、まちを歩いてみて、非常に坂が多く、そこから見える海の風景がきれいで、細い道の一本一本に、人々が歩いていった歴史が見えてきたことが印象に残っています。

まちのあちこちに魅力があるのですが、残念ながら、住んでいる人たちはその魅力に気が付いていないところがあります。どうやったら気づいてもらえるかと考えているのですが、やはり、外から来た人が良いところを見つけ、気付けさせてくれるのかもしれない。



坂の上から見える景色も魅力のひとつ

今野 ■ 私は18歳まで塩竈にいて、4年前に帰ってくるまで、違う場所での仕事をしていました。その18歳までの記憶と帰って来てからの記憶を比較したときに、良くも悪くも変わっていないことが一番の魅力と私は思います。私は今、仲卸市場で働いていて、市場がその縮図に見えて、昔の良き時代のまま、ずっと何も変わらず残っています。



仲卸市場のプランや実行部隊として「ブリッジプロジェクト」の活動を進める今野さん

塩竈の人って、味があるんですよ、その人にしかない存在感がすごくある。高齢化社会と言われて塩竈もその影響を受けていますが、実はそういう人が一番の宝なのかなと思います。でもそれに対して、若者がしっかりと引き継いでないところが多々あり、昔ながらの人と、我々みたいな新しい発想をする者との間に何かを挟んだうえで継承していくことが、これからのテーマだと思ひます。

大沼 ■ お神輿が出る祭りが年3回もあるまちは、なかなか日本ではないのではないのでしょうか。その祭りを動かす人たちが、何十年も維持しながらまちを良くしようとしてきた関係性というか、血が残っていると思います。自分たちが何か仕掛けてやろうというときに、必ず先輩たちがアドバイスをしたり、応援してくれたり。人を育ててまちを動かすという、人と人との関係が作られ、うまく回ってきたまちだと思ひます。そういうところが一番の魅力だと感じています。



見る人に感動を与える祭の風景も先人から受け継がれてきた

松田 ■ここに、これだけ塩竈を愛し、深く想い、いろいろなアイデアをお持ちの若い方々がこうやって集まっていらっしゃるわけですから、充分に可能性を秘めているまちだと思います。先ほど大沼さんが、人と人のつながりが重要だとおっしゃっていましたが、本当にその通りで、継承していくというのは、結局、人と人です。これがしつかり受け継がれていける状況ならば、発展しながら、成長しながら、そして、変化しながら、元々あったものよりも少し形が変わるかもしれないが、また新しいまちの魅力になって、にぎわっていくのかなと思います。

## 味覚を豊かにするという 新たな「食」の可能性

渡辺 ■塩竈の食について、今取り組まれていることや、課題と思われることはありますか。

佐藤 ■先日、子どもたちの料理教室で、好き嫌いがあるというお話をお聞きしました。地元で消費される食材では、ホヤが一番難しい食材かなと思っています。五味<sup>※</sup>がある、あれだけ特殊な食べ物なのですが、なぜあれが食べられないのかということ、子どもは食べられる味覚がまだ覚醒されていないこともあるのではないかと最近考えていました。小さいころに味覚を覚醒させることによって、地元の食べ物と味覚を豊かにしていくという考え方がひとつあるなと、子どもたちと接して感じました。



料理は見た目の美しさにもこだわる佐藤さん

食に携わる者として、そのような機会を活用して新たな食の可能性を伝えられたらなと思います。

※五味：味覚の根本となる5つの味  
甘味、酸味、塩味、苦味、うま味

今野 ■塩竈は魚がおいしく食べられる場所なのに、魚嫌いが多く、小学生では偏食が当たり前になっていきます。その要因は共働き世代の親が多くなり、食生活まで管理できない状況であると親御さんから聞きました。好き嫌いは塩竈だけではなく、日本中で起きている問題だと思います。

塩竈には新鮮な魚をおいしく出せる人たちがたくさんいます。塩竈に来て、今までと違った食べ方を体験することで、魚が食べられるようになれば、この塩竈という価値がその人の記憶にも残っていくと思います。実はそこに塩竈のポテンシャルがあつて、塩竈に行ったら好き嫌いが克服できたよってなれば、外から人を引っ張ってこれるコンテンツに成り得るのかなと思うのです。

そこには新たなカード、料理人や醤油など、そこに合わせたイベントも全部必要なので、ここにいる方が全部力を合わせる必要があると思います。魚市場と仲卸市場は連携し、好き嫌い克服イベントをやりたいなと今の話を聞いて考えていました。

松田 ■子どもって、ちょっとした変化で食べるようになりますよね。例えば、チーズ笹かまというのがあるって、チーズが入っていると子どもも食べやすいし、原料はタラですよ、知らないうちに徐々に魚が食べられるようになったという話も聞いています。ちよつとした工夫なんですよね。コーヒーマも同じで、苦手な人に、モカにして甘くしてあげると飲めるようになって、だんだんコーヒーマも好きになっていきましたよ。



カフェやパンケーキなど、日本に新たな食文化を定着させた松田さん

## 原点回帰から 新たな魅力を創り出す

太田 ■今年開催予定の「全国醤油サミット」に向けて、プロジェクトを立ち上げました。以前から、昔の蔵人たちが働いていた風景を思い描き、当時と同じように、木桶で醤油や味噌を仕込みたいという思いを持ち続けていました。現在主流のステンレス製の桶では出せない深みのある味

を再現するため、「木桶仕込み醤油復活プロジェクト」として、クラウドファンディングで多くの皆さんから木桶を作る費用の支援をいただきました。

小豆島に、木桶を後世に残そうと木桶職人による木桶づくりを復活させる活動をしている醤油屋さんがあります。昨年1月に小豆島に行き、その人たちと一緒に木桶を組み上げましたが、その出来上がった木桶が塩竈にやってきました。木桶復活が実現し、昨年の3月に醤油を仕込みまして、それが今、沸々と発酵状態にあります。



木桶は麹菌・乳酸菌・酵母菌などが住み着き、年を重ねて深い味わいになっていく  
写真提供：オフィス塩竈

今はそれを開けた瞬間、見学しているお客さんが「わー」と驚く姿を見ることがとっても楽しみです。木の感触であったり、醤油が出来上がっ



塩竈の食材や料理を醤油でつなぎ食文化を豊かにしていきたいと語る太田さん

ていく過程の香りだったり、大豆や小麦が溶けていく様子だったり、間近で見えていただきたいと思っ

今後、観光客や幼稚園児を受け入れますが、子どもたち、小学生、中学生いろいろな世代に来ていただきたいですね。その絞られた醤油を瓶に詰めた状態のまま、市場などに行っていたら、寿司やお刺身、海鮮丼を召し上がってもらえたら、楽しいツアーが作れるんじゃないかなと思います。

松田■それでツアーが組めるというですね。太田屋さん以外にも見どころをいくつか回れると楽しいですね。

## 「古き良き」と「新しさ」のコンビネーションが重要

松田■今野さんが先ほどおっしゃった市場のように、観光客や外国人旅行者の方が古き良き雰囲気を見たく



昔ながらの港まちの風情を残す塩釜水産物仲卸市場

て来ると思うんですよね、フォトジェニックというかインスタ映えるので写真は撮るけど、実際にそこで休もうとしたら、楽しみながらゆっくりくつろげる場所も無いのが現状です。市場にもおしゃれなところも必要で、例えば、海外で、ドイツの市場は古き良きところもありながら、普段、みんながカフェ的に使えるところもあります。また、アメリカでいうとシアトルのパイクプレイスマーケットという市場があって、昔はタラやサケを投げ合っ



地元の人や観光客で賑わう「パイクプレイスマーケット」(アメリカ・シアトル市)

が、そこにカフェなどができて、すぐおしゃれな雰囲気になり、今は本当に観光客で埋め尽くされています。ですから、そのコンビネーションがすごく重要です。古き良きと、新しさをミックスしながら作っていくとすごく良い場所になっていくと思います。言うは易しなんですけどね。

議長■仲卸市場や商店街もそうですが、実現していく上でのハードルを乗り越えて、市民を巻き込みながら、多様性のある年配にも愛される施設にし、それにプラスチックで食材を提供できる場所として成長していったらと思います。

新春座談会(後編)は、アートの視点のまちづくり、水辺空間の魅力的な使い方など、皆さんのお話しを紹介します。(2月号に掲載)