

「にっぽんの田舎を元気にする」

株式会社ローカルガバナンス 寺本 英仁

邑南町が「A級グルメ構想」を今年度から見直すという方針を出してから、沢山の方と話をした。

「A級グルメ構想」は結局、邑南町にこの12年間で何をもたらしたのか、そして僕が、この経験をどのように生かしていくかが、自分自身にとって大切なことだと思っている。

なぜ、1年前に役場を退職したのか、もう一度、自分の心の中を整理してみると、これ以上、この組織にいても「A級グルメ構想」を継続できないと思ったからだ。これは、もちろん自分のやり方についても大きな問題があったし、それを組織の中で僕自身が修復できないと判断したからの決意だった。

外からならば、変えることができるかもしれない。

僕の役場職員時代は産業振興畑が長く、人口減少が進む中、過疎が進んでいる町こそ産業振興は自治体がリードしていくしかないと考えていた。邑南町の観光施設は、宿泊施設や温泉、道の駅、全て公設民営で行われてきて多くの成果もあった。しかし、このコロナ禍、正直このやり方では乗り切れない部分も出てきた。温泉施設はいまだ閉鎖している状態であるし、邑南町の観光が復興していくには時間と知恵が必要になってくる。今こそ、民間の元気が必要だと思う。

先般、A級グルメの継続を民間事業者で発表をした。邑南町の一般社団法人地域商社ビレッジプライド邑南と、里山イタリアン AJIKURA など町内外でA級グルメの飲食店を運営するローカルフードラボ株式会社、そして東京都千代田区で千代田区と地方の連携促進を目指しているプラットフォームサービス株式会社の3者でおこなった。この連携により、行政では不可能であった取り組みも多く生まれると思う。エリア外の食材を使うことも可能になるし、人材育成を共有して行うことも可能になってくる。

僕は、「A級グルメ」というワードにこだわりを持っている。周囲から見れば、過去のことだから次のステップに進めばよいのではないかという意見もあるが、この取り組み自体が自分の人生そのものであるし、この取り組みを行ったから、一緒に働いている仲間もでき、多くの出会いもあった。だから、これからも、僕はこの「A級グルメ」の理念が地方を救うと思うし、推進していきたいと考えている。

ただ、「A級グルメ」という言葉を使うか使わないかは個人の判断で、僕はそこで使い続けるという判断をしているだけで、他人に押しつける必要もないと考えている。個人個人それぞれにとっての「A級（永久）」を持っていてもよいと思う。名前のごとく、高級食材や高級レストランがA級だと思える人がいてもよいし、はたまた、地方の伝統的な食材や郷土料理といってもいいし、「A級（永久）グルメ」という言葉を使いたくない人がいれば、もちろん使わなくてよい。本当に価値あることは、自分自身に誇り（プライド）を持てる生き方ができていて、他人のその生き方も応援できる環境が大切なのではないと思う。

しかし、これも僕個人の主観であるので、決して押しつけるものではないが、僕自身にとっては大事なことだと捉えている。

まちづくりの話に戻るが、今、コロナ禍で地方は本当に混乱をしている。コロナ前より経済が復活しない町も沢山存在する。そんな中で、どのように自治体は取り組んで行けばよいか。

町が活性化する一番の方法は、地域産業の活性化である。しかし、先ほども述べたように、コロナ前のように町が先陣をきって、産業振興をやるべきなのだろうか。過疎の町こそ、民間企業が少ない分、行政がやるという僕のような考え方をしているのは、このロジックから抜け出せないように思えるようになった。状況をもっと分析して、効果的な戦略が必要なのではないかと考える。歯止めが利かない人口減少の中、自治体の職員数も平成の大合併以降大きく人員が減っている。そして、業務は凄まじいほど増えているのである。これは、行政改革による職員の人員削減計画と国・県からの沢山の権限移譲が自治体に行われ、少ない人員で、以前より大量の業務が増えた状況が、地方自治体には生まれているからである。

これを解決していく上では、業務の効率化が最優先されると思う。

この業務の効率化を行うには、役所内で重複している事業をあぶり出し、スリム化すること。そして、役場が本来やるべき仕事と、民間に任せた方が効率よくできる事業を、いかに民間にアウトソーシングしていくかがカギになってくると思う。

日本の現状

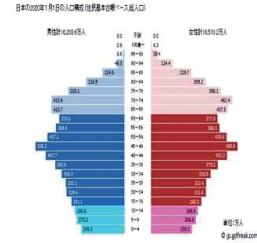
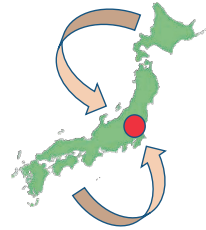
日本が今ダメなのは

コロナでもウクライナでもない

本当の理由は

東京一極集中（都市集中）

少子高齢化



解決するためには

都市と地方との連携

地方創生

私の経営理念

「にっぽんの田舎を
元気にする」

エリアブランディング

③A級グルメナイト開催（自治体食材を使った交流会：進行 寺本英仁）

- ・協力飲食店での交流会をフェアの月に1回開催
- ・生産者のこだわりを紹介

ちよだグルメショップ+A
地方の旬の食材を
A級アレンジ！
島根県西ノ島町
A級グルメナイト
食のプロの二人が初コラボ。
この日この場所ですっきりと仕上げます！
「情熱大陸」
地方食材を活かす出張料理人
小暮 剛
「プロフェッショナル仕事の流儀」
食でにっぽんの田舎を元気にする
寺本 英仁
8月12日（金）
午後6時30分スタート
会場：錦町パンライザン
参加費
2,500円
〒101-0094 東京都千代田区神田錦町1-21
ちよだファクトリー・チーム・スタッフウェア1階
ちよだグルメショップ+A TEL:03-5677-3846
主催：ちよだ地方連携ネットワーク



寺本の進行により、生産者のこだわりや食材の特徴を参加者に紹介



自治体関係者及び生産者が魅力を伝える



特産のイワガキを地元の調味料でアレンジ

自治体の特産品を使ったA級グルメナイトを告知

ちよだ地方連携ネットワークのサイトで、A級グルメナイトの様子を紹介

https://note.com/chiyoda_pfs/n/1ce57787495?magazine_key=m79a26594bb4b

それを目的に指定管理者制度ができ、公的施設を民間が運営するという制度が確立したが、この制度もコロナ禍で沢山の問題点がでてきた。採算のとれている施設は自治体の負担はないが、多くの施設は指定管理を運営するにあたり、事業者が委託料を支払わないと運営できない施設も多くある。しかし、財政状況が厳しくなった今、民間への施設の譲渡及び廃止なども本気で検討していかなければ、自治体の財政が保たれなくなってくる。

自治体は公共施設を建設することは、国からの補助金や有利な起債を活用すれば、民間に比べて容易に建設が可能になる。しかし、この施設の維持費を毎年負担することは、自治体のお金を使わないといけなことが多く、新たな公共施設の建設は、これからは慎重にしていかなければならない。

町はむしろ、産業振興の観点の逆転の発想で、町に若者がどうしたら住みたくなるかを考えればよいと思う。社会人口が増加すれば、自然に優秀な人材や企業は町に生まれてくると思う。行政はダイナミックなフレームを考える組織に変わっていかないといけないと思う。

そこで大事なことは、やはり職員の人材育成だ。特に、入庁歴の浅い若手職員の育成は大切だと感じる。彼らが、自治体として取り組むべきことを目利きができる人材になることが、地方創生のカギだと考える。

「にっぽんの田舎が元気になる」ために一番必要なこと。それは、地方公務員が元気になることが大切だと僕は思う。