

秋田の風

日銀秋田支店長コラム

天然キノコの季節だ。栽培物には品質の安定性や安心感を含めた良さがあるが、天然物には、何よりその時期にしか手に入らないという希少性がある。そして力強く濃厚な香り、独特な食感、それらを含めた味覚という点で、種類ごとに表情を変える多様な魅力がある。

秋の味覚

動を繰り返してきた経験からしても、秋田におけるキノコの種類そして量の多さには、目を見張るものがある。正確な理由は分からないが、森林面積が広いことや、比較的湿潤かつ冷涼な気候であることが影響しているのだろうか。

天然キノコは、手にした人の特権として家で舌鼓を打つだけでも良いのだが、プランニング

ランがある。そこでは、夏から秋にかけてキノコ料理を提供しており、地元の名人が採ってきたキノコを、安全のため別の名人も確認した上で高値で買い取り、至極の一皿に仕上げている。そのおいしさと希少さは首都圏の有名レストランが簡単に真似できるようなものではなく、それ故に、首都圏から特急列車とタクシーを乗り継いで、わざわざ

ランがある。そこでは、夏から秋にかけてキノコ料理を提供しており、地元の名人が採ってきたキノコを、安全のため別の名人も確認した上で高値で買い取り、至極の一皿に仕上げている。そのおいしさと希少さは首都圏の有名レストランが簡単に真似できるようなものではなく、それ故に、首都圏から特急列車とタクシーを乗り継いで、わざわざ

だろう。

秋田の山の恵みとしては、山菜も素晴らしいものがある。秋のミス玉は、赴任するまで存在すら知らなかったが、今では好物だ。おそらく、筆者同様にその存在を知るだけで、日本人の何割かが好む食べ物となる底力を感じる。シビエ肉も、まだ十分にはビジネスで利用されていないが、他県では戦略的に売り

合には、販売ルートを絞り、そうした貴重な恵みであることを理解するプロ向けに提供することも考えられる。良い状態で素早く首都圏に届けるには、新幹線を利用した輸送サービスもある。

秋田の山の恵みからできた至極の一皿が、自然を敬う気持ちを共有する消費者に届けば、次はその土地を訪ねてみようとなることも期待できる。また、天然キノコは、欧州諸国では特別に好まれる季節の食材であり、まだ秋田を知らないインバウンド（訪日客）にも強く印象付けることができそうだ。

希少な恵みに価値付けを

次第では、大きな可能性を秘めている。

長野の山あいに、シビエ料理で有名なフランス料理のレスト

ざ何時間もかけて食べにくる客がいるほどだ。

野菜や果物も、地元で特においしいと評判のものを、地元で消費するだけでなくビジネスにつなげようとする場合には、その価値を見いだし、より高く評価をする消費者に響くよう仕立て、その消費者に確実に届けるプランニングが重要となる。希少なキノコであれば、なおさら

込んでいるところがある。こうした恵みは、その土地の自然環境の持続性に目を配り、自然への感謝やリスペクトの気持ちを抱きながらいただくものだ。恵みの一部をビジネスにつなげる場合も同じであり、その意味でも、価値をしっかりと見いだし、価値に見合った価格で売ることが大切だろう。

ただ、山の恵みをいたたく際、安全性の丁寧な確認と合わせ、クマには注意が必要だ。クマの出没がある程度落ち着いてきた後も見据えて、今からプランニングを進めておいてもよいだろう。



希少なキノコであれば、なおさら

希少で生産量が安定しない場

（片桐大地・日本銀行秋田支店長）
〈随時掲載〉