

食と移住

時代や社会の影響を受けやすい「食」。この連載では、今注目される食の事象から背景や経緯を考察し、今後の食の新たな視点を探っていく。今回は高まる地方への移住傾向と食の関係性を取り上げる。

人類は、食料を求めて移動してきた歴史が長い。食料豊富な場所での狩猟漁撈社会は、やがて定住する農業社会に。食料は人が住む動機と密接に関わってきた。これが変化したのは産業革命以降のことだ。労働構造が抜本的に変わり、人は都市に集中した。そして、人は食料の産地から切り離され、食料が都市へ運ばれるようになって久しい。

長引く新型コロナウイルスは、奇しくも人口の都市集中を見直す機会ともなり、都市から地方への移住は特別なことではなくなりつつある。こうした時代に、「食」は都市からの移住に何を提示できるだろうか？ 今回は移住というトレンドに、食が与えることについて考えてみたい。

都市の魅力が減退した理由

東京・有楽町にある「認定NPO法人



認定NPO法人 ふるさと回帰支援センター理事長の高橋 公（ひろし）さん。1947年生まれ、福島県出身。自治労本部入職後、連合出向、社会政策局長を務める。菅内閣「新しい公共」推進会議、環境省、農林水産省等の有識者委員を歴任

ふるさと回帰支援センター」(2002年設立)は、2021年5月、同月としては最多となる2,854件の移住相談件数を記録した。コロナ禍でリモートワークが推奨され、「引っ越し感覚」で移住できる神奈川県・群馬県・茨城県などの首都圏近郊県が目下移住先として人気だ。

同センターはそもそも、都市生活者が安心して農山漁村に回帰できる環境や情報整備を行う“100万人のふるさと回帰・循環運動”として発足した。発足当時は、2007年に定年を迎える大量の団塊世代の田舎暮らしを想定。実際のところ、2008年までは50～70代の相談が7割を占めていた【図表1】。

ところが2017年には20～40代の相談が7割に。同センター理事長の高橋公さんは「移住の潮目が変わったのは2008年のリーマンショック。日本の終身雇用制度が崩壊し、労働人口の1/4が派遣など不安定雇用となった結果、若者にとって東京は憧れの地ではなくなった。結果、住む場所の選択肢が多様になった」と話す。

2011年、東日本大震災が起きると、30～40代の若いファミリー層の疎開的な移住関心も高まった。政府は2014年

に「まち・ひと・しごと創生本部」を設け、移住関連の予算や地方経済活性化のための地方交付金を拡充。地方への受け入れ支援策を整えていたところ、今回のコロナ禍となった。

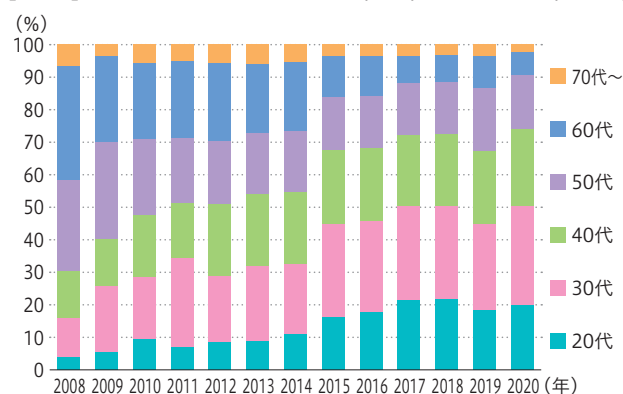
2020年の移住人気上位の3県は、静岡県、山梨県、長野県だ(一昨年は長野県、広島県、静岡県がベスト3)。静岡県は世代にかかわらず高い人気で、その理由は「気候が温暖で人も大らか。来る者拒まず、去る者追わずの気質が、外部からの人の出入りを容易にしている」と高橋理事長は話す。

また、近年の傾向として、完全な移住ではなく週末移住のような二地域居住も増え、新幹線通勤できる静岡県や長野県、東京近隣の山梨県がこうしたライフスタイルを可能にしている。では、高まる移住傾向の中で「食」はどう関心を持たれているのか。「食」が移住のフックや、移住後の鍵になりうるのか。事例も見ながら考えてみたい。

ワイナリーと移住：長野県東御市

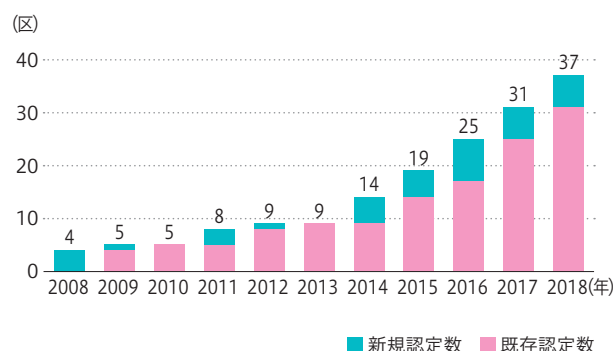
日本では1970年代から幾度かワイン

【図表1】センター利用者の年代の推移(東京)2008-2020年(暦年別)



出所：認定NPO法人 ふるさと回帰支援センター

【図表2】ワイン特区数の推移
(ブドウを原料とするワイン製造に限定)



出所：内閣府「認定された構造改革特別区域計画」(第45回認定まで)をもとに推計

ブームが起きている。第7次といわれる現在のブームでは、愛飲家を増やすにとどまらず、国内でのワイナリー起業も増え、日本全国にワイナリーが創設されるようになった。特に北海道・長野県・山梨県の一部は、高温多湿な日本の中でも気候適性が比較的高く、新規ワイナリーが増加している[図表2]。

ここでは移住人気県である長野県の東御市に、ワイナリー移住したケースを紹介してみたい。

2011年、長野県東御市にワイナリー「アトリエ・デュ・ヴァン」を創業した飯島明さんは、都内勤務の脳外科医だった。ワインへの関心が高まったのは、パリに医療技術の研修で滞在した2002~2003年。休日はブルゴーニュのブドウ畑を訪れるほどワイン好きになり、帰国後は都内の田崎真也氏のワインサロンやワインスクールにも足を運んだ。医師というストレスと緊張感溢れる毎日の中、ワインに触れる時間は人生の喜びの時間となっていった。ワインの飲み仲間とフランスのロワール地方でワイン造りを行う日本人醸造家を訪ねたことも刺激となり、自らも造り手を志すようになった。

飯島さんは、平日は医師、週末は東御市でブドウ栽培という週末移住のスタイルを2011年から続け、2020年の定年を機に東御市に拠点を移した。現在も一部医師の仕事を続けるが、ブドウに接する時間が増え、心身ともに充実していると話す。「自然相手の農業は、医療よりも思うようにいかない。でも、その予測不能な自然に対処するのがやりがい」。移住まで約10年かけたが、場所探しの苦労は大きかった。「見ず知らずの土地で畑を借りるのは本当に大変。畑探しには1年ぐらい費やしました」。毎週末、山梨や長野で畑



飯島さんの畑には、病院スタッフほか、さまざまな仲間が手伝いにやってくる。「医療は人を健康にし、ワインは人を幸せにする」がモットー。ワイン造りは独学。夢はピノノワールで美味しいワインを造ること

探し。ワイン仲間の一人に、一足先に長野県東御市で「ドメヌ・ナカジマ」を開業(2010年)した中島豊さんがいた。中島さんから東御市がワイン特区に認定されたと聞き、東御市に照準を合わせる。運よく、上田市の先輩医師から東御市の老舗不動産屋の紹介を受け、2011年に畑を取得することが叶った。

数年後にはワイン事業の自立自走を目指し、そのためには「事業の六次化が必要」と考えている。六次化構想には、自社ワインを楽しむことができる飲食店経営も入っている。

飯島さんが活用したワイン特区とは2002年、政府内に推進部門が設けられた構造改革特区の一つ。構造改革特区は、地方公共団体や民間企業が地域特性に応じた規制の特例を導入して地方活性化を図るもので、地方からの申請を国が認める。2003年、山梨県のワイン産業特区が初の特例として認められると、2005年から全国で同様の展開が認められるようになった。2008年、東御市は長野県内初のワイン特区認定を受ける。その後、隣接する上田市、小諸市なども特区認定を受け、2015年に千曲川ワインバ



ワイナリー「アトリエ・デュ・ヴァン」のオーナー飯島明さん。1961年生まれ、埼玉県出身。長崎大学医学部卒業後、脳神経外科医となる。パリでカテーテル治療を修得中、ワインの魅力に開眼。2011年から長野県東御市でブドウ栽培を始め、週末は農業、平日は都内の総合病院勤務という二拠点生活を10年ほど続ける。18年に醸造免許を取得、今年3月、定年を機に東御市に移住

レー特区として広域認定されている。

特区でワインを製造する場合、通常は酒税法の規定で年間6,000ℓの製造が必要なのが、1/3の2,000ℓの製造量で開業可能となる。飯島さんのように企業でなく個人でワイナリーを営む場合、事業開始のハードルは大きく下がる。

長野県内で先駆けてワイン特区となった東御市では、移住者による小規模で個性的なワイナリーが現在12に増えた。また、東御市を訪れると、ワイナリーだけでなく、同様に小さくて魅力的なベーカリーも多いことがわかる。ワインとパンの親和性は高く、複数の拠点が、点から線へ、そして面へ展開していることが感じられる地域だ。この先も、ワインとパンにつながる新たな事業やサービスが、移住者が小さな起業を目指して、この土地を目指す契機となりえる気がする。

東御市だけでなく、山梨県の北杜市なども、プティックワイナリーといわれる

小規模で個性的な複数のワイナリーが地域の魅力となり、美食目的に、東京との二地域居住者や食周りの起業も増えていると聞く。都市に比べて生活コストが低い地方で、自立可能で継続的なワイン起業のような生き方は、もはや都市に魅力を感じない若者、第二のキャリアを目指す熟年層にも希望の形の一つといえそうだ。

デザインと移住： 群馬県前橋市

もう一例、食と移住に関する事例を挙げてみたい。現在、前橋市で大人気の新



村瀬隆明さん。1978年愛知県生まれ。2001年デザイナーとしてキャリアをスタート。05年デザインファーム（株）ナニヲニを設立。13年から前橋市の活性化に携わり18年自社事業として「和む菓子 なか又」を前橋市に開店。20年（株）スイートを設立し菓子事業に本格的に進出



「なか又」店舗外観。長坂常率いるスキーマ建築計画による建築。https://architecturephoto.net/70943/

進和菓子ブランド「なか又」を運営する（株）スイート代表の村瀬隆明さんは、元タデザイン&コンサルティング会社代表を務めていた。会社は東京だったが、クライアントの代表が前橋の出身であったことから、前橋の活性化のために何かやってほしいと商店街に場所を用意された。自ら選んだ場所ではなかったが、村瀬さんは常々「前橋には自慢になる土産が少ない」と考えていたことから、土産菓子が最初に頭に浮かんだ。そして、郷里名古屋の老舗和菓子屋の知人に協力を仰ぐ。メイン商品は「わぬき」という前橋の市章をモチーフとしたどら焼きに決定。前橋、名古屋、東京を行き来する生活となったが、村瀬さんにとっては「場所を変えることは発想の転換になり、都会で感じないことに気づく機会になった」と話す。

また、和菓子店は単なる店舗でなく、店舗に隣接して人々が集える中庭をつくり、そこで食べたり、おしゃべりするのが街の風景となることを目指した。その後、この中庭では小さなマルシェの開催、食のポップアップショップの場にもなるなど、地域に活気をもたらしめている。当の和菓子も大人気で、首都圏の百貨店から声がかかるほどになった。

地方で菓子を売るという自覚は、最初

から通信販売体制の準備につながり、SNSでの発信やツイートの力で、場所に限定されないファンを獲得していった。コロナ禍の菓子需要は、ギフトより自家需要が高くなったことも、クチコミで話題になった同社の菓子人気に拍車をかけた。

「なか又」の成功により和菓子の会社を新たに設立。村瀬さんはこちらの代表取締役も務めることになった。村瀬さんの場合、完全な移住ではないが、群馬県は第二の故郷になりつつある。

「前橋は、車で30分も走れば大自然が広がります。自然の中にと、生きている感覚がぐっと生々しく感じられる。その感覚を人としてもデザイナーとしても大切にしたい。もう少ししたら、赤城山の麓にもう一つ拠点が欲しい」。前橋との仕事の接点ができたとの機に、村瀬さんの会社から転職して前橋の地域おこしのために移住した社員もいる。村瀬さんも変わらず前橋市の活性化に関わり、最近では元旅館だった「SHIROIYA HOTEL」のクリエイティブを担当した。「ダイニングの監修を務めるのは、青山のファインダイニングレストラン『フロリレージュ』の川手寛康シェフです。前橋市の食好きがわざわざ東京へ行かなくてもよい、地域の誇れるレストランが欲しかったし、東京の川手さんのお客様が前橋に足を運んでくれることも期待しています」。

村瀬さんが前橋の地域活性化に関わるようになった2016~2017年頃、日本の地方自治体には食観光というブームがあり、スペインのバスク地方やサンセバスチャンが見本となっていた。多くの自治体が、スペインの辺境で何もない地方都市が美食の街として有名になり、世界中から観光客を集めたシンデレラストー



「ふわふわ わぬき」は「なか又」の看板商品。職人こだわりの生地に、たっぷりのメレンゲを加え、ふわふわに仕上げた「至福のどらやき」。SNSやテレビ番組で話題になり、連日完売が続いている

リーを夢見て、彼の地を訪れた。

前橋市もその一つで、食での観光誘致の考えがあり、食コンテンツは優先度の高いものだった。

地域の魅力や独自性を伝えるのに、食はどの地方にとっても大切な要素だ。村瀬さんと前橋市のように、外部の人にとっての事業チャンスともなれば地縁が生まれ、移住や複数の拠点を持つ関係人口を増やすことにもつながる。これは今、幾つかの地方には起きつつあることで、今後増えていくだろう。

移住における食の役割

都市に住む多くの人が、地方移住で気づくことのひとつが、食材が都市に運ばれることにかかっている時間やコストの無駄だろう。遠くから運ばれる食材に価値を感じるの、都会にいて田舎暮らしや自然に憧れるのとどこか似ている。かつてもはやされたスローフードやロハスのようなライフスタイルは、移住や複数の拠点の暮らしが無理であるとの前提に立った憧れだ。

当時はなかったデジタル環境の整備、そしてコロナ禍は、産業革命以来当たり前だった働く場所としての都市に大きな疑問を突きつけた。移住はもはや憧れのライフスタイルではなく、小さな決断を伴う現実的な生き方になりつつある。

そしてまた、地方への移住は人が食べるものが生まれる場所に戻ることでもある。

今回事例で紹介した医師の飯島さん、デザイナーの村瀬さん、両者に共通するのは、自然との関わりがもたらした、ある種の野生感覚への気づきや喜びであり、人としての拡張感覚を得るような快感が、生きる自信につながっているのでは

ないかということだ。地方は、人と食、自然とのつながりを体感しやすい場でもあり、これは移住経験者に比較的共通する体験なのではないか。

そして、移住により人が新たな場所に根づこうとすると、誰かと一緒に食べ、そのための場を持つことは、社会的行為であるともいえる。

数年前、ノルウェーから世界のコーヒーブームを牽引したとロバート・トーレンスの話を聞く機会があった。彼は、一杯のコーヒーが社会的行為であることに、米国の西海岸で気づいたと語った。北欧諸国は元々、鬱対策でコーヒーの需要が世界的に高い国が多いが、それは生理的な飲料としてのコーヒーに過ぎない。しかし、米国の西海岸で増えていたカフェスタンドは、自宅でコーヒーを飲むのとは根本的に違い、一杯のコーヒーが、提供者と飲む者がつながる社会の入り口であると気づいたというのだ。

移住における食ということを考えたとき、食が社会的に人とつながる場になる役割は、大きく深いと思う。今回取材した「ふるさと回帰支援センター」から移住者のカフェがたくさんある街として、長野県茅野市を知った。茅野市に話を聞いたところ、移住者カフェマップというものがあり、移住を検討する人がカフェの店主に移住相談できることを店側に了解を取り、マップに掲載しているのだそう。「移住検討中の人にとっては、説明会のようなオフィシャルでない場でリアルな体験が聞ける貴重な機会であり、カフェ経営者にとっても新規顧客の獲得になっている」と市の担当者は言う。些細な例かもしれないが、このような例にも飲食を介することが、社会とのつながりを円滑にすることを改めて感じる。

古代、人は火を起こすことを発明し、調理した食べ物を共食することで、ほかの動物と一線を画して人類になったといわれる。共食が社会的行為の原点であることは今も変わらない。土から一度離れた人が再び自然へ戻り、新しい暮らしを志すとき、食は人や土地とつながるきっかけとなり、社会の一員であることを意識しやすくするのではないだろうか。

東京は2035年に単身世帯が50%以上、単身者の65歳以上が44.7%になるとの予測がある。

鬼頭宏氏が著した『人口から読む日本の歴史』によれば、日本列島の人口は、過去1万年に4回の成長と停滞を繰り返し、人口減少にはパンデミックや自然災害の影響は少なかったようだ。人口停滞は、新たな文明システムへの移行期と重なるという同書の説からすれば、今はまさに停滞期といえるだろう。

未来は、小さな社会をつくり直す場としての地方に明るく、その具体的なアクションが今、移住に表れているように思う。そこで食が果たす役割は、かつて火を囲んでの共食で人が社会性を養ったように、新たな交流のエンジンとなることではないか。

〈参考文献〉
「認定NPO法人 ふるさと回帰支援センター」
<https://www.furusatokaiki.net/>
「Tomi Wine Story」
<http://tomiwine.jp/>
「ニホンワインノミクス！」
<https://japanwinenomics.com/about/>
「楽園信州ちの 人と人をつなぐまちづくりカフェ」
<https://rakuc.net/station/station7/>
『人口から読む日本の歴史』鬼頭宏／講談社学術文庫／2000年