

食に「南三河」くっきり

旧碧海郡中心 飲食店、企業が「食文化研究会」発足



設立総会であいさつする石川さん（中央）＝刈谷市銀座で



西三河地方などの食に携わる企業、個人が会員となり、地域の食文化を発信する一般社団法人「南三河食文化研究会」が発足した。旧碧海郡を中心とする一帯を独自に「南三河」と提唱。南三河のブランドを掲げて会員企業でイベントに出店するなど、地域おこしにつなげる考えだ。（諏訪慧）

旧碧海郡は現在の碧南、刈谷、安城、知立、高浜の5市に、岡崎や豊田、西尾の各市の一部を含む。同会は、これらに幸田町の一部や知多半島の東部を加えた辺りを南三河と提唱している。

会員は日本料理店の小伴天（碧南市）、白しよゆを手がける日東醸造（同）、まるや八丁味噌（岡崎市）、「カクキュー」ブランドで知られる合資会社八丁味噌（同）など62の企業や個人。6月19日に刈谷市内で設立総会を開き、理事長には、おとうふ工房いしかわ（高浜市）社長の石川伸さん（61）が就いた。

研究を継続し、地元の食材を用いたメニューの開発や工場見学を行うに盛り込む「産業観光」の企画なども念頭にあげる。

石川さんのこれまでの調査によると、南三河は伝統的に「小麦粉文化圏」でうどんが浸透し、そばは文化的にはあまり根付いていない。「米（こしじや麦（こしじ）の発酵文化がある」「だしに用いるのはシイタケが基本」「納豆は身近でない」といった特徴も見られるという。

石川さんは親交のある飲食店経営者らと20年ほど前から、地元食材のおいしい食べ方を探究。文献をひもとくなどし、歴史や地理を手がかりに地域の食文化も調べるなどしてきた。これまで任意団体で活動してきたが、製品の販売も行うなど活動の幅を広げるために法人組織を設立。食文化の調査

1960年代の高度経済成長期に道路網が急速に整備され、物流が発展。各地でさまざまな食材が手に入るようになった一方で、食文化の画一化が促されて地域の特徴は薄まった。「昭和30年代生まれの私は、高度経済成長期以前に地域で親しまれた味を知っているぎりぎりの世代かもしれない」と石川さん。「チームで南三河を売り込みたい。独自の存在感を打ち出せたら」と期待を口にしている。