平成 27 年 8 月 8 日（土）中部経済新聞

中部経済新聞　2015年（平成27年）8月8日 土曜日 （4）

名古屋

港区役所まちづくり推進室

港区は「名古屋みなと祭」や名古屋港水族館だけで語られることが多いが、それだけでなく、南陽地域に広がる農業地帯や江戸時代から続く伝統芸能など、さまざまな魅力的資源がある。そんな魅力的な資源を、地域住民や団体などの連携、協働で「ミナト名物」という魅力資産へと高める取り組みとして、港区役所まちづくり推進室が2014年にミナトグルメプロジェクトを始めた。

街を創る

魅力的な資源でミナトグルメ創出

港区

ミナトグルメプロジェクトは、港区役所の「区の魅力発信事業」の一環として始まった。まずは南陽地域の「農」資源に注目し、地域で採れた農作物で新しいグルメをつくることになった。港区には「フードコーディネート系列」という教育系列を持つ県立南陽高校があり、そこで食品開発などを手掛ける部活動「Nanyo Company部」と組むことにした。高校生たちの熱気と、港区役所まちづくり推進室の岩田悠佑さんをはじめとした若手のチャレンジ精神がマッチして話は順調に進んだ。

高校生たちは南陽産農作物を使ったグルメ案を考え、12月、高校生たちが考案したレシピをプロがブラッシュアップ。スイートコーンのバターケーキ、トマトのグミ、そして南陽地区産ブランド米「陽娘（ひなたむすめ）」を原材料としたアイスクリーム、米粉のクッキーの四つを試作。どれもおいしく、ミナトグルメの可能性を実感したという。

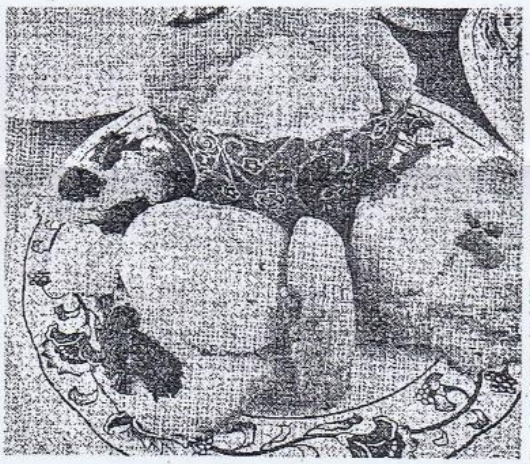
洋菓子店「プローニュの森」での試作

南陽産の農作物を素材に

高校生がレシピを考案

ただ、Nanyo Company部には試作のための設備などが不足していたため、港区小碓にある人気洋菓子店「プローニュの森」に支援を要請した。

こうして2015年2月、高校生たちが考案したアイスクリーム、米粉のクッキーの四つを試作。どれもおいしく、ミナトグルメの可能性を実感したという。



港生涯学習センターの講座で作った「野菜クッキー」

一方、港生涯学習センターでも2015年前期講座「ミナトグルメ誕生！作って食べて、港区を盛り上げよう！」を開講。15人の受講者が高校生のレシピをアレンジして「スイート（スイートコーン）おにぎり」「トマトグミ」「トマモンレ」「玉ねぎのパイ包み」「スイートコーンおにぎり」といった、南陽産農作物を使ったメニューを作った。

講座修了後、受講生15人のうち10人が自主活動グループとして「ミナトグルメ」活動を続けることになった。今後は高校生と一緒に試作し、さらに新しいミナトグルメを作る。まちづくり推進室の岩田さんは「人が集まるほど可能性も広がる」と、活動に期待を寄せる。まずは区民まつりでお披露目できるような新グルメの創作を目指すという。

港の持つ重層感な歴史 多様性ある文化が魅力

13年度から港区に配属になった岩田さん。それまでも街づくりの部署にいたが、港区との関わりはあまりなかった。

その分、港区に来てから「知らないことが多かった」と気づいた。土地そのものを人間が造っていたことにも驚かされた。

港区には重層的な歴史がある。いろいろな人が時代とともに移り住んできて、そこから培われている文化がある。歴史も勉強したが、やればやるほどいろいろ出てくる。そんな歴史の重層感と、エリアごとにカラーが分かれる多様性が港区の魅力だという。

施設も多彩で、東邦ガスによる再開発「みなとアクルス」など、今後も盛り上がる要素がたくさんあると期待する。

港区役所まちづくり推進室
岩田 悠佑さん