

寺本英仁さん A級グルメを広める島根県邑南町の職員

朝日新聞（ひと）2019.7.30



中国山地の山あいにある島根県邑南（おおなん）町。15年前に合併で発足した人口約1万人のふるさとを「A級グルメ」でにぎやかに変えた。

東京の大学生生活を終え旧石見（いわみ）町役場に入って10年ほどは、

趣味のスキューバダイビングに夢中だった。だが町の合併を機に「過疎化が進みジリ貧」な故郷の姿を目の当たりにし、姿勢が変わった。

町には和牛や放牧酪農の牛乳、キャビアなど、量は多くないが良質の食材がある。それを生かし、ここでしか味わえない食体験をするのがA級グルメだ。安くておいしいご当地食「B級グルメ」に対抗し、2011年に打ち出した。

地産地消のイタリアンレストランを始め、農業と料理を学べる研修制度「耕すシェフ」で担い手を育て、起業を支援する仕組みを整えた。決断は速く、次々とアイデアを繰り出す。うまくいかなければやり直す。「自分の長所と言えるのは、まずはやってみる実行力と走りながらの修正力かも」

町にはA級グルメの店が10軒ある。町外から400人以上が定住し、年86万人の観光客が訪れる。

昨年、福井県小浜市や北海道鹿部町など5市町で「にっぽんA級（永久）グルメのまち連合」を結成した。町商工観光課調整監の仕事に加え、連合のアドバイザーとして全国に広めるのが務めだ。

「本当においしいものを知って食べているのは地方に住む僕たちです」

てらもとえいじ（47歳）

（文・写真 大村美香）