～山のもんづくしの健康ごはん～ 白山百膳

郷土料理のブランド化と地産地消の推進

石川県白山商工会女性部　安本知子

皆さん、恋してますか？

毎日がドキドキ、ワクワク。気がつけば、元気と笑顔の私がいます。私は今、地元・白山麓に恋してます！

私たちの暮らす地域は、日本三名山である白い山と書いて「はくさん」、白山という大きな山のふもとのまちです。地域に暮らす私たちにとって、白山はかけがえのない宝です。白山は水神様とも呼ばれ、石川県をはじめ、岐阜県、福井県、富山県と中部4県に水を供給しています。白山の恵みである豊富な水は、私たちにとって大切な資源なのです。

広報担当の安本さん

「水の美味しいところ、美味しい食材あり」

何気なく食べていた地元の山菜やお蕎麦、お豆腐に川魚、お米やお野菜がとっても美味しいのです。これらはすべて、白山の美味しい水からできる白山の恵みからもたらされています。

身近だけど、一番のご馳走である地元食材で、地域を元気にできないだろうか―そんな想いを抱いたのが始まりです。

17ヵ月で5万2000御膳を提供

「白山百膳」とは、白山商工会が取り組む、地元の山の食材をふんだんに使用した御膳スタイルの料理による地域活性化・賑わい創出事業です。私は、この事業の実行委員であり広報委員を担当させていただいています。この事業をきっかけに、地域の魅力にひきつ

参加店舗の御膳を紹介したポスター

けられ、今では地域の虜になっている一人です。

現在34店舗が参加し、メニューには、特産品の一つである荒縄で縛っても崩れない堅めのお豆腐「堅豆腐」をふんだんに使用した「豆腐づくしの御膳」や、新鮮な岩魚だからこそできる「岩魚寿し御膳」、絶品の「手打ち蕎麦御膳」などがあり、各店舗がオリジナリティーあふれる自慢の料理を提供しています。

この不況と言われる時勢において、事業開始から17ヵ月で5万2000御膳、8700万円の販売実績があり、中には、一日の売上が3割もアップしている店舗もあります（平成22年2月現在）。この事業は、地域のみんなが参加できる事業です。生産者、提供者、広報担当。どれをとっても欠かすことができません。この事業を通じて、白山商工会や女性部が地域の一体感を図り、地域を元気にしていく事業として育てていきたいと思います。

岩魚寿し御膳

中高年女性の嗜好と客単価アップに「御膳スタイル」を採用

白山麓の特産品・堅豆腐を使った「豆腐づくしの御膳」

白山百膳のターゲットは、中高年の女性たち。食に敏感な女性たちを白山麓に誘客することを考えました。女性が食べたいと思う食事はどんなものなのか。丼（どんぶり）やおにぎり、お弁当、いろいろな案が出ましたが、「いろいろな料理を少しずつ食べたい」というターゲットの嗜好や、「客単価の向上」による地域経済の活性化を狙い、「御膳スタイル」にしました。

料理の見せ方の勉強として、フードコーディネーターの先生にもご指導をいただき、現代の女性のニーズや傾向を踏まえ、私たちの持つ食文化を新しい郷土料理として、「健康」「長寿」「美食」をコンセプトに山のもんづくしの健康ごはん「白山百膳」を作りました。

地域の夢に向かって

白山百膳の〝百〟には、地域の夢が込められています。百は白山の「白」に「一」を足して「百」となり、白山の地域に生きる人々が何かを加えていくことで地域が広がり、大きな夢に育っていく―ということを表現しています。

子供からお年寄りまで一人ひとりが、地域の主役です！　地域は今も昔もこれからも、私たちの手に託されているのです！

地域に恋をする。これは、地域への誇りを表します。地域活動を通じて、白山麓の楽しさをもっともっと発信し、白山麓を日本中に届くほど元気にしていきたいです。そして、「白山麓が大好き！」と言える人間を育てていきたいと思います。私たち白山商工会女性部は、いつも元気に笑顔で積極的に！　地域の夢づくりに取り組みます！

さぁ皆さんも「白山百膳」で、私たちの地元・白山麓を味わってみませんか？

「白山百膳」事業は、経済産業省「農商工連携で地域を活性化するポイント」の全国30選に商工会等経済団体では全国で唯一選定されました。

白山商工会では実行委員会広報担当の安本知子さんが視察研修・講演会も受け付けており、大変好評を博しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

●問い合わせ先：白山商工会
TEL：076-254-2828
HP：『白山百膳』で検索