

地方公務員 file

風を起こす

隠れた絶品グルメ「甲府鳥もつ煮」で
目指せ！ B—1グランプリ

甲府市教育部教育総室総務課主任

「みなさまの縁をとりもつ隊」隊長

山本 和弘さん

甲府市中央卸売市場経営計画課主任

「みなさまの縁をとりもつ隊」代表

土橋 克己さん

B級ご当地グルメが熱い。二〇〇六年にスタートした「B—1グランプリ」はB級グルメの祭典として多くのメディアで取り上げられ、今年の来場者数は約二六万人。その経済効果たるや数十億円とも数百億円ともいわれている。

この波に乗らない手はないと各地が名乗りを上げる中、甲府市では市職員有志が立ち上がった。平均年齢三四歳、熱き男たち一〇名による「みなさまの縁をとりもつ隊」が結成された。

「鳥もつ煮」で「縁をとりもつ」？

平成二〇年六月一九日、木曜日、午後七時。甲府駅前の「とんかつ力」で土橋克己は熱弁を奮っていた。いつもの飲み会メンバーだが、その日集まったのは明確な目的あつてのこと。発起人は土橋だった。

「甲府市の人口は平成の大合併の影響もあつて、全国の県庁所在地の中で下から三番目まで落ち込んでいる。活気を失ったまちを何とか元気になりたいんだ！ 宇都宮では市職員のアイデアで餃子によるまちおこしに成功した例がある。我々も鳥もつ煮でまちおこししよう！」

甲府の鳥もつ煮は昭和二五年頃、甲府市

内のそば店で発案された料理で、そば定食には必ずといっていいほど付いてくる。全国的に見ればもつ煮という煮込み料理が多い中であつて、甲府の鳥もつ煮は醤油と砂糖で照り煮されているのが特徴。甘辛く濃厚な味付けは酒によく合うし、ご飯も進む。市内では定食屋や居酒屋の定番メニューにもなつていて、家庭の食卓にも上る。



山本さん（写真右）と土橋さん

甲府の新名物として観光客にも人気急上昇中の鳥もつ煮。レバー、ハツ、砂肝、キンカンを甘辛く煮た料理は、できたてが最高に美味



「当たり前過ぎる存在のせいか、甲府で生まれた料理だということを知っている人が少ない。だからこそ勝負できるんじゃないか」

土橋の言葉に同期の山本和弘は、頭の中でパズルのピースがカチツとはまるような感覚を覚えた。

「それ、イケる！」

土橋の夢語りは聞き慣れていたが、その日の空気は今までと違っていた。土橋に刺激された他のメンバーから次々にアイデアが出された。

「鳥もつ」を「とりもつ」にして、人の縁をとりもつ」という言葉に掛けたらどうか」

チーム名は全員一致で「みなさまの縁をとりもつ隊」になった。

真夏の鳥もつ煮、四〇〇食

とりもつ隊のデビューは八月二三日開催の

「甲府大好きまつり」に決まった。結成から二カ月という短期間で、料理の提供の仕方、当日の段取り、PRなど準備しなければならぬ。中でも一番骨を折ったのは料理人の確保。

「B級ご当地グルメの出店団体の中には、素人が調理しているところも多いようです。でも、僕らは必ずプロの料理人の方をお願いしている」

と山本がこだわるのは、皆に本物の味を知ってほしいから。それに、鳥もつというデリケートな素材であることも一貫してプロに任せている要因だ。

初出店となるイベントは真夏の炎天下での開催。料理を食べた市民の中からたった一人でも食中毒が出れば責任問題。調理を引き受けた「とんかつ力」のマスターは周囲に止められたという。素人ゆえの無謀な計画だったのかもしれない。だが、心配をよそにとりもつ隊のお披露目は見事成功を収めた。無料配布ということもあり、用意した四〇〇食はあっという間に完配。プロの味は子どもから大人まで大好評だった。

「一番の手ごたえは、市民からこれが甲府の郷土料理なの？という言葉を聞けたことです。地元の方は、全国どこにでもある料理だと思いついていたようですが、実はここにしかない。それを再認識できたことで、全



「とんかつ力」のマスターはとりもつ隊にとって大事な指南役。土橋さんをコントロールできる唯一の存在との噂も…

国に打って出る自信がもてました」

勢いづいたとりもつ隊は、次のステップにコマを進めた。

一消費者の視点での発想

プロジェクト推進に不可欠となるのが企画書。土橋は早速「甲府鳥もつ煮ブランド戦略—TAKE ACTION—」と題した企画書を作成。これを叩き台に隊員会議で練り上げ、目標達成に向けた活動を本格化させた。

「甲府鳥もつ煮による甲府市全体の活性化」——そのための具体策として、近隣で開催されるイベントへの出店を柱に、グルメマップやポスターの作成、配布、キャラクターの設定等を挙げた。さらに、これらの作業の一つ一つに、マニフェストよろしく期限を設けた。

「皆、仕事に家庭に忙しい中で活動していきませんか。締切りを決めて追い込まないと、先に進まないと思った」

第一段として中心市街地版のグルメマップを作成すべく、隊員二名ずつ五組となつて一



[やまもと かずひろ]
昭和46年、山梨県甲府市生まれ。亜細亜大学経営学部経営学科卒業。平成8年、甲府市役所入所。教育部を振り出しに税務部、総務部を経て、平成18年4月より現職。特技はストリートダンスとモノマネで小泉純一郎元総理、北島三郎、吉幾三などのレパトリーをもつ。“恥かしがり屋の目立ちたがり屋(?)”で、年末恒例の市職員カラオケ大会には負けると悔し泣きするほど本気で臨む。



[どい かつみ]
昭和48年、山梨県甲府市生まれ。中央大学商学部経営学科(硬式野球部投手学科?)卒業。平成8年、甲府市役所入所。環境部、税務部、福祉部を経て平成21年4月より現職。この間、山梨県庁に2年間出向し、少子化対策のプラン策定に携わる。“入所以来、上司に恵まれ、好きにやらせてもらっている”ため仕事ではストレス知らず(!?)。職場外での付き合いも積極的に広げる行動派で、ブルドーザーの異名をもつ。

軒一軒足を運び、鳥もつ煮をメニューに載せているか、味の特徴は何か、イベント時に協力してもらえるか、などを聞いて回った。集まったデータを元に隊員の一人がパソコンで作成したマップは、広告主になってくれた企業の負担で印刷され、観光案内所などに配布された。

いまやまちおこしの必須アイテムとなったキャラクターは、絵が得意な隊員の手によるオリジナル。ノートの端に描いたようなゆ

るキャラの名前を公募したところ、小中学生を中心に応募が七七三通。その中から投票で「とりもつちゃん」と「えん丸くん」が選ばれた。

鳥もつ煮の味を知ってもらうのに最適な場である「イベント出店」でも、改良が重ねられた。担当の一人が山本。

「イベント自体の集客が多い時や無料出店なら、放つておいても行列ができます。でも、そうじゃない時にもお客さんに来てもらうには、工夫が必要だと気づいたんです」

当初、出店ブースは長机のそばにポツンと幟が立つのみ、といういかにもお役所的な素気ないものだった。

「他と比べてさすがにこれじゃダメだな。どうすれば集客できるか、一消費者の視点でいろいろ考えました」

その成果が実ったのか、飾り付けされた出店ブースには有料出店でも行列ができた。

対照的なタイプの二人を両輪に 個性の強い面々が結束

いずれも個性の強い隊員たち。喧々諤々の大論争に発展することもある。

有料出店時の価格設定については、一食二二〇グラムを四〇〇円にするか三〇〇円にするかで収拾つかないほどもめた。四〇〇円派は、余ったお金を料理人への謝礼にあてたい、三〇〇円派は、より多くの人に食べてもらいたい、と主張。結局三〇〇円に落ち

着いたこのバトルは、土橋に何ともいえない満足感を与えた。

「私は四〇〇円でも買ってくれる人はたくさんいると言いつつ張ったのですが、主婦にとつて「四〇〇」と「三〇〇」の差がいかに大きいのか説明されて、なるほどなど。とりもつ隊の仲間は、私にとつて自分の固執した考え方を変えてくれる貴重な存在です」

大学にもスポーツ推薦で入れるほど野球一筋に打ち込んできた土橋。自分が決めた道をまっすぐに突き進むタイプで、やりたいと思つたことはすぐに口に出し、有言実行する。

今年四月から配属された中央卸売市場経営計画課ではほぼ毎朝、定時より三時間半も早い午前五時に出勤し、場内を見て回る。「本気度を示す」ため、土橋なりに考えた末の行動だ。任務は市場遊休地の活用。加えて、ピーク時の二分の一まで落ち込んでいる青果水産物の取扱数量を上げたいと意気込む。

「机上の空論ではなく、現場を踏まえた政策を実現したい」



とりもつ隊のHPは山本さんがホームページ作成ソフトと格闘しながら開設。ブログは現在ほぼ毎日更新中。検索キーワードは「甲府鳥もつ煮」



とりもつ隊の隊員たち。
各自の個性を生かしつつ
役割分担をしている

自らの理想とする姿を「二一世紀型Ⅱス

ーパー公務員」とし、そのための行動規範を定める。熱血漢ゆえに周囲との衝突も多い。

そんな自分の性格をわかっているからこそ、土橋はとりもつ隊の隊長を山本に頼んだ。

「山本さんは隊員の中で一番バランスが取れていて、調整役には適任だと思った」

土橋にそう評される山本は、華奢な体型も手伝って、やさしい雰囲気を持ち主。入所してすぐに配属された教育部では「移動図書館の担当として、山間の小学校や団地を回って本や紙芝居を貸し出すのが楽しかった」と微笑む姿は、確かに親しみやすい。

プライベートの組織で、かつ個性の強い隊員をまとめていくには、土橋の目論見どおり山本のようなタイプが案外うまくいくのかもしれない。

土橋と山本。全く対照的な二人を両輪に、「三〇歳を過ぎててもごっこつした石であり続けている」メンバーで構成される「とりもつ隊」。「皆、楽しんでやっているのです、その部分がにじみ出る」らしい。B級グルメにおいては「遊び心」も成功の秘訣となるのか。とりもつ隊の活動成果はわずか一

年半で既に現れている。

市民主体、民間主体の活動への期待

市場調査のため店を回ると最近、鳥もつ煮のオーダーが増えて品切れになる日もある。という声が寄せられる。観光客からは「とりもつ隊の活動を知って甲府鳥もつ煮を食べに来た」とうれしい反響もある。テレビや新聞などマスコミの取材は七〇件以上。今年六月には(社)やまなし観光推進機構より奨励賞も受けた。

「甲府鳥もつ煮が全国に認知されて、イベント出店も民間事業者が主体的にやってくれば、もう僕たちは必要ありません。僕らの最終目標は消えてなくなること。昔、伝説のとりもつ隊っていうのがいたらしいよ」と語り継がれるようになっていすね」

鳥一羽から取れる鳥もつの量は約一二〇グラム。これはイベントで配布する一人前。鳥もつ煮の消費量が増えれば養鶏業の活性化が期待できる。さらなるまちおこしにつなげようと、とりもつ隊は市内にある縁結び神社とのコラボレーションも画策中だ。

「鳥もつ煮を基点に市民からまちおこしのためのいろいろなアイデアが出るようになれば、とりもつ隊としての活動は完了です」

活動を通じて得られたもの

チーム結成と活動の原動力になったのは隊

員一人一人の「自分たちのまちをよくしたい」という熱い思いだった。それを具現化できる場として「みなさまの縁をとりもつ隊」があった。職場ではまた若造の彼ら。新しいことにチャレンジしたくても階級という壁が立ち上がる。だからこそ、プライベートでの活動だった。

仕事じゃないから、時間のやり繰りなど大変な面はある。だが、三〇代という時期に仕事ではできない貴重な経験を積めたことは、今後の人生において大いに役立つことは間違いない。

「以前は公私とも内向きの付き合いばかりでしたが、この活動を通して幅広い分野の方々と出会えました」

「民間の感覚を養い、枠にとらわれない発想ができるようになったのは、この活動のお陰です」

今年五月、とりもつ隊は「B-1グランプリ」に出場すべく「愛Bリーグ」に加盟した。加盟一年目は出場できないが、二年目になれば「甲府鳥もつ煮」で全国に挑むことができる。

「見ててください。優勝しますから」

自分をアピールすることが苦手という県民性に見事あてはまっている。と自己分析する山本。その彼がいうのだから、よほど自信があるのだろう。来年の「B-1グランプリ」が今から待ち遠しい。

取材ライター・しのだりょうこ
「敬称略」