

# ポートランドの 幸福度が高くなる 食のローカルファースト

株式会社商い創造研究所 代表取締役 松本大地

全米で最も住みやすい都市、環境に優しい都市に選出されたポートランドは、人口一人当たりのレストラン数が全米で最も多い都市。良い水、土壌、気候からは健康体の食材が生産されます。1993年からスタートしたファーマーズマーケットは生産者と住民とシェフを繋げ、ローカルを優先した食文化を広げました。全米から次々と腕の良い料理人が集まるのは、優れた食材を使って理想的な料理をつくりたいというクリエイターとしての自己実現なのです。私の友人で「Chef Naoko」を経営する田村なをさんは、2007年にポートランドに移住し、地産池消・自然食文化を米国人に伝える自然食のレストランをつくりました。新鮮な食材をファーマーズマーケットや契約農家から仕入れ、それをオーガニックランチやお弁当で提供しています。その姿勢と味はポートランドに支持され、昨年12月からはポートランドと成田を結ぶデルタ航空ビジネスクラスでの機内食に採用されました。オレゴンの大地の恵みとローカルファーストビジネスが開花したのです。

今、ポートランドのダウンタウンには700台を超えるフードカートがあり、このフードカートを平面駐車場に集積した「フードパーク」は約35か所あります。「Salt and Straw(ソルト&ストロー)」は、フードカートからデビューしました。現在は3店舗まで拡大した昼夜行列の絶えない大人気のアイスクリーム店では、名前のように岩塩や酢、バーボンなどをブレンドした未体験のアイスクリームを提供しています。多くの素材は地元産を使い、店内で焼く美味しいワッフルと共に食べるユニークさは、ポートランド風アイスクリームの発信源となりました。また健康的で美味しいと評判な「Lardo(ラルド)」も



ファーマーズマーケットで新鮮な食材を仕入れる田村さん

フードカートの出身。ポークのサンドイッチに地元で採れた有機栽培の食材を使ったサラダは、ポートランドの嗜好のツボを心得ています。

食から続々と新業態ができるのは、ローカルファーストで商品開発や組み合わせをしつつ、無理をしない、人まねをしない、そして自らが楽しむことが前提にあります。ブータンでは「足るを知る」思考で幸福度が高いが、ポートランドでは「日常の中で楽しみをつくること」で幸福度が高くなります。茅ヶ崎及び周辺は海の幸、山の幸がたくさんあります。これからは物質的な量の拡大ではなく、知恵と工夫によるローカルファーストで生活の質を上げていくことが肝要です。食による新たな地域の魅力創出は地域経済循環や街づくりに繋がりを、住民の幸福度が高くなることをポートランドは実証しています。



ローカルファースト食材は地元レストランで提供されます