

商いの新しいものさし

第49回

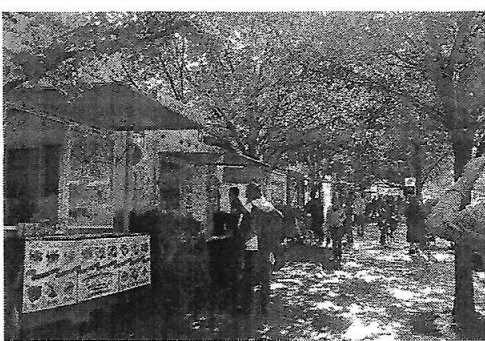
㈱商い創造研究所
代表取締役

松本 大地

ポートランドの持続可能な若者起業支援

2015年がスタートした最初の「商いの新しいものさし」。今年も生活者のライフスタイル変化を捉えた先端事例から

の着眼点、今後の可能性を、独自のものさしで伝えていきます。引き続き、ご愛読賜りますようお願い申し上げます。



起業機会と多国籍料理が集まるフードカート

◇ ◇
毎年恒例でファッション・ビジネス専門紙にてその年のトレンド予測しているが、今年も本稿でも多々紹介した米国ポートランド

の街づくりやショッピング、生活文化が日本で大きく開花すると予測した。ワークライフバランスに優れ、街中でのオシャレで新鮮なファーマーズマーケットやクラフトマーケット、体に優しい食生活、くつろげるカフェ、デザイナーズホテル、心地良い公園や水辺空間、気軽な自転車通勤や環境に優しいクルマといった半歩先の暮らし方がさらに注目されよう。ポ

ートランダーが着こなす街着ファッション、ハンドメイド雑貨、アップサイクル商品、食スタイルは日本の若者にも刺激を与えるに違いない。その理由は人口60万人のこの大都市に、向上心の高い若者を中心に毎週500人近い居住者が増加しているからだ。街の住みやすさや環境の良さなどの要因もあるが、起業のしやすさが支持される。現在の市政運営で最も優先される取り組みは、増え続ける定住人口に対しての雇用の場づくりであり、そのための企業誘致にはかなりの力を注いでいる。

工場をポートランドに誘致できないかという市長自らのトップセールスであった。率先垂範こそリーダーの役割であり、雇用の確保は持続可能な社会づくりに最も必要なことと得心した。

今、ポートランドのダウンタウンには約35カ所、700台を超えるフードカートがある。このフードカートを平面駐車場に集積したのが「フードパーク」。ハンバーガーやホットドッグの定番から、ハワイ、メキシカン、ブラジル、タイ、ベトナム、韓国、日本、エジプトなど多国籍な料理が集結する。ランチだけでなく、深夜まで営業する店舗もあり、クラフトビールのビールカートもある。スクエアな駐車場の周囲にキッチンカーを置き、中は駐車場として機能させることで収益性

も高く、かつ街路の異性が途切れないといった都市政策上のメリットもある。フードパークで腕を磨き、将来独立した飲食店舗を持ちたいと願う上昇志向の若者が増えていく。

11年、ポートランドの個性的なストリートであるアルバータ地区で開業した「Salt and Straw (ソルト&ストロー)」は、フードカートからのスタート。現在は3店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。名前のように岩塩だけでなく、酢、バーボンやキヤメルシロップなどをブレンドした未体験のアイスクリームを提供する。多くの素材は地元産が多く、店内で焼く美味しいワッフルと共にユニークな商品は、ポートランド風アイスクリームの発信源となった。健康的で美味しいと評判なのが、環境配慮型工コビルの12WEST1階に開業した「Lardo (ラルド)」で、こもろ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、ポートランダーのツボを心得ている。

そんな小資本でも能力とやる気によりサクセスストーリーが続々と生まれる状況を綴った著書「カートピア」を執筆したのが、ケリー・ロイという30代の女性。彼女自身は11年に1300坪の倉庫を改造し、「ADX」という会員制のモノづくり工房をつくった。モノづくりをする人が協力して作業が行える場所と機会を提供、会員同士で情報や技術交換ができるコラボ型工房には木工作業用の機械や各種工具、旋盤ややすりの機械、溶接作業場だけでなく、会員用カフェも併設されている。

ポートランドでは生産者から飲食店、モノづくりにまで、時代をリードする生活文化ビジネスを支援する仕組みや流通の機会を、行政、民間、NPOを巻き込んで後押ししている。そこには強固で持続可能な地域共生のものさしが存在する。

日本の現政権が掲げる地方創生策が単なる地域活性化イベントやマスコミ・キャクタイ、B級グルメといったカンフル剤で終わるのはなく、若者の能力開発、雇用創出、人材育成を柱に据え、長期視点で組織的かつ体系的な施策のもと、他の国、地域がまねできない価値を創造していくことを望みたい。