



わかこ
深堀 稚子さん

昭和20年創業の割烹・魚とし(成田町)の若女将。開運たかさき食堂の運営責任者として、市内外に高崎の「食」を発信していきたいと考えている



大正13年創業の老舗そば屋・甲子(旭町)の職人。母と姉と店を切り盛りし、日本の伝統食であるそば・うどんを幅広い世代に普及させたいと考えている

島方 弘恵さん



富岡 賢治市長

高崎の都市力をさらに高めるため、市内の飲食店を全力で応援して、高崎を食のチカラで盛り上げたいと考えている



昭和57年創業、県内に6店舗を構えるイタリアンレストラン・ボンジョルノ(筑縄町)の副社長。2017年のキングオブパスタでキングの座に輝く

岡田 美記さん



食で高崎を盛り上げる 女性のチカラ

新春市長対談



都市の進化に不可欠な「食」分野の魅力作り

市長 2017年4月に高崎アリーナが開館して、この高崎で、多くの国際大会が開かれるようになりました。こうした大会の誘致で高崎アリーナと一緒に候補に上がるのが横浜アリーナです。移動時間や費用を考えると条件はほぼ変わらない。歴史を振り返っても高崎が横浜と勝負するなんてすごいことですよ。でもちよつと弱いのが飲食の分野なんです。横浜には中華街がありますが、高崎の場合、大会を終えた選手や観客が立ち寄って食事をする場所がパツと浮かばない。これは、ビジネスや観光でも同じで、飲食分野の役割は非常に大きいということなんです。まず岡田さん、高崎はパスタのまちといわれていますが、特徴はどんなところでしょうか？

岡田 うちが創業35年で、当初から量が多かったんですが、地域の皆さんの口に合うようなイタリアンにしようという心がけがありました。創業者で今も現役の父が考えたんですが、少しスープの多いパスタになっているのも高崎のパスタの特徴です。

タの特徴ですね。イタリアではいろいろな形のパスタがありますが、高崎では主に細長い、スパゲッティが定番です。

市長 スープのパスタはキングオブパスタのときに好評だったようですね。市民が始めたこのイベントを見ていて、岡田さんのように工夫をされているという意欲が感じられますよ。そういう思いは伝わるものです。

岡田 おかげさまで皆さんに応援していただいて。今後は量だけでなく色々なものを召し上がっていただけるように工夫していきたいですね。

市長 深堀さんは、和食の分野ですね。

深堀 うちが割烹ですが、ちよつと入りづらいイメージもあったので、少しでも身近に感じていただけるように、ランチメニューを始めたんです。うちの味を知ってもらおうきっかけになればと思います。

市長 経営者やシェフ、板前さんが頑張るのはもちろん、市民、みんなで、地域の飲食店を育てていこうという視点も大事なんだと思います。

高崎の食を発信する工夫

市長 高崎は昔から、そばや

うどんに代表される「粉モノ文化」が盛んです。私は「高崎うどん」が大好きなんです。島方さんのお店でも出ていますよ。

島方 はい。高崎産の「きぬの波」という小麦を使ったうどんです。実際に私も食べたときに「こんなに味があるんだ」と思いました。他のうどんは、太さとかの違いはありますが、高崎うどんを食べると「味わい」というものをうんで初めて感じたんです。本当に小麦の良い味がするなと思っていました。冷たくても温かくても、しなやかな弾力があるんです。

市長 メニューは島方さんが考えているんですか？

島方 はい。あと、高崎の美味しい野菜をメニューに加えていきたいですね。

市長 高崎うどんは、もっとPRしたいですね。発信の仕方で花開く、価値あるものがまだまだあります。市では「絶メシリスト」というサイトを作りました。高崎の食は何をセレクトしたらいいのか東京の広告代理店とか色々な人と検討しましてね。地域の中に、おじいちゃんおばあちゃんがやっているような店で、料理

は絶品だけど、後継者もいないような店がある。それが高崎の食文化で、発信すべきだということだ。始めたいんです。

深堀 絶メシはすごいですね。飲食分野以外の人からも高崎すごいことやってるねって言われますよ。

市長 大ヒットになったわけですが、お店を閉めちゃって。後継者ですね。

市長 そう。後継者作りは収入の安定が必要です。絶メシもそうですが、良いお店があると話題になることが大事。宣伝の仕方を工夫して、携帯などで手軽に見られるような手法で情報をどんどん発信していこうと考えています。

女性の視点で盛り上げる高崎の食のこれから

市長 岡田さん、今後はお店を広げていくなどのお考えがあるんですか？

岡田 そうですね。努力していきたいと思えます。お店に来ていただくことも大事にしながら、お家でも手軽に召し上がっていただけるような、電子レンジで調理できるパスタやピザなどの商品も考えて

います。

市長 なるほど。今、東京では第一線で働く女性が、仕事帰りに立ち飲みのお店に行くんです。最近ではステーキまであるそうです。

島方 立ち食いの始まりは、「そば・うどん」ですよ。

市長 駅などにありますが、おしゃれな感じで女性が一人でも入りやすい、そんな立ち食いの店が高崎にもあったらいいですね。

島方 そういう場を求める人もいると思います。

市長 そうですね。市では商店リニューアルという事業を始めたんです。お店を改装するときに100万円まで助成するというのがありますが、これは全国でも高崎だけの制度ですよ。こういう助成で店をかつこよくしてもらいたいですね。深堀さんには開運たかさき食堂の責任者としてもお世話になります。今後のお考えはありますか？

深堀 はい。開運たかさき食堂は、毎年東京ドームで行われる、ふるさと祭り東京にも出展して高崎の食をPRしています。知名度がどんどん上がっていると感じます。今年1月12日、21日の開催で

す。ぜひ高崎の人にも足を運んでもらって、県外の人に高崎が認められているのを見てもらえたらなと思います。

市長 なるほど。よろしくお願います。島方さん、高崎オーパが開業してお客さんの流れはいかがですか？

島方 始めはちよつと心配でしたが、人が来てくれていて感じますね。お子さんのいる家族とか、すごく増えた気がします。

市長 私も心配でしたよ。それで11月の初めにオーパと高島屋からだけじゃまちなか方面に人が流れるのかを調査したんです。結果は、1割くらいの方が流れていることが分かりました。この人たちが呼び込める魅力的なお店が必要ですね。今後とも皆さんのご協力をお願いします。本日はありがとうございました。

一同 ありがとうございます。



ふるさと祭り東京の様子