

探訪 チャレンジ企業 69

地元の食材とアイデアの詰まった
ご当地弁当で地域の魅力を発信
中山旅館(お弁当のナカヤマ)：白山市



中山旅館の様子

食の安全、地産地消、グルメ志向という時代のニーズに応えて地域活性化に奮闘する企業が、今回ご紹介する中山旅館です。

一 白山の麓で長年営業

当旅館は、白山麓を流れる手取川の景勝地、手取渓谷の絶景を望む地で六十有余年にわたり営業をしてきた。

元々は、先代が旅館経営の傍ら織物工場を営んでいたが、織物産業の斜陽化に伴い、平成に入った頃に撤退。代わって、山間部の土木工事やダムなどで働く人たちが向ける弁当提供に一定のニーズがあると見込み、配達弁当を始めた。

現在は、旅館と配達弁当を柱に、二代目主人の中山明設さんと奥さん、実妹、次男の四人で切り盛りしている。全員が調理師免許を持つという調理のエキスパート揃いである。

二 「白山百膳」の取組みに参画

白山麓地域では、人口減少や高齢化等による地域産業の低迷への対応策として、観光産業へ



当旅館の提供する「白山百膳」

の期待が高まっていたところ、白山商工会では平成二十年度に国の小規模事業者全国展開支援事業の採択を受けて、地元産物や郷土料理などの資源を活かした白山ブランドの創出を目指す観光開発事業の取組みを始めた。地元事業者等で組織する実行委員会が立ち上がり、明設さんもその中心メンバーとして奔走。結果、三十を超える旅館や飲食店が参加して、それぞれが創意工夫したご膳料理を提供する「白山百膳」が生まれた。当旅館でも宿泊客などに振る舞われて

三 新たなニーズを捉えた弁当の開発

白山百膳が好評で販売面の成果を納める中、観光客の中からは自然の景観を楽しみながら屋外で白山百膳を食べたいというニーズが顕在化してきた。実行委員会でも、白山百膳を弁当スタイルで提供できないかと思案

されるとところとなり、平成二十一年暮れから、当地で唯一弁当を提供する当旅館による本格的な開発が始まった。

開発にあたっては、商工会の支援でフードコーディネーターなど専門家の指導や実行委員会のアイデアも取り入れて、白山麓らしさをテーマに商品コンセプトやネーミング、食材構成や原価計算、販促方法等の検討を重ねられ、試作・試食が繰り返された。

「白山三峰をおにぎりでイメージしては」との実行委員のアイデアからおにぎりを中心とす

四 白山麓の恵みの詰まったご当地弁当の誕生

る弁当の方向性が固まった。おにぎりなら、中山さんから地元グループで作るこだわりの米を活かすことができ、観光客には山歩きしながら食べられる利便性も提供できるなど弁当に最適だったのである。

三つのおにぎりを白山三峰に見立て、手間暇かけて調理した地物の岩魚や猪肉、堅豆腐、山菜のほか四季の食材をふんだんに盛り込み、パッケージには竹皮の容器を使用するなど、素朴ながら白山麓の恵みの詰まった弁当「山里のおむすび弁当」が完成し、今年四月にデビューを果たした。その名には「山旅の思い出を心に結ぶ」という気持ちが入れているという。

順調な滑り出しを切る中、中山さんは「多くの方に食べてもらって実績と知名度を高め、駅弁のような当地を代表する弁当に育て上げ、雇用を生み出せるくらいの事業にしていきたい」と、四年後の北陸新幹線の開業を見据え、次なるビジョンを語っている。

五 地域を代表する弁当を目指す



二代目主人の中山明設さん

一千食を超える好調ぶり、観光客からは「これだけの贅沢な食材の入った弁当を低価格で食べられて嬉しい」と評判も上々である。

(お問い合わせ)
中山旅館お弁当のナカヤマ
〒921-0133
白山市吉野甲九二
TEL
〇七六一二五五一五八一八
(取材・執筆：県連合会
経営支援課 西村道博)

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。