荒井千尋

人間らしさ。

富山県内の鶏卵生産量の約8割が小矢部市。卵を産む親鶏も、全体の8割いるということ。昔は卵を産み終えた親鶏も若鶏と同じように調理して食べていた。しかし、今ではペットフードなどに加工されている。

「昔は食べていたのなら、美味しく調理して地元で消費しよう」

しかし、お年寄りの方からはひねた（老いた）鶏だからと、敬遠される。

親鶏（ひねどり）を、「火ね鶏」として、小矢部にこんな鶏がいるんだと受け入れてもらいたい。まずはそれを目標に「コリコリ隊」は活動している。「火ね鶏」を地元に広め、地元を活性化させようと活動する集団だ。

今回紹介するのは、コリコリ隊の本部で働く荒井千尋さん。

火ね鶏でB級グルメのB1グランプリに出場するため、小矢部からどんどん発信している。

「でも、この活動は本当に小矢部のために役に立っているのか？」

肉を扱うことの難しい制約。火ね鶏も県内では加工できない。いろんな課題が残る。

「私は大学生の時に肉の白川さんでバイトしていたことがキッカケで、この事業を知りました。」

では、なぜ大学時代にバイトしていたか…。

高校に入った時は音大に行くつもりだった。でも、音楽が好きだから音楽の道に行くって単純すぎる。次は母が保育士だったので同じ道を目指した。でも、高校3年の進路相談の時に行きたくなくなった。大学を卒業したら保育士になれるって、何か違う…。

「何かしたい。それはなんだろう…。そうだ旅行にいこう。」

咄嗟にそう思った。

旅行に行くにはお金が必要。そこで、夜間制の大学に通い、日中はバイトでお金を貯める。それが肉の白川さんだった。

大学2年の時に旅行は実現する。1ヶ月間、行き先はフランス。滞在中、日本で大規模な地震が起きた。外に出るといろんな人が声を掛けてくれた。

「ちょっとあなた、大丈夫？あなたの家は？」

そこまでするかと思えるほどの大きな優しさだった。

「ヨーロッパはテラスがどの店にもあって、そこから美味しい匂いがしてくるんです。」

気軽に簡単に店に入れる。そういう街づくりになっている。

「店に入ったら、元気？から始まり、今日何してたの？って、会話が始まるんです。」

公園にはパフォーマー。

「何をしているのか分からないんだけど、何か楽しそう。そういうのが好き。」

海外に行って感じたのは、人間らしさ。

スーパーで買い物をする時、日本では100円の物を1000円で買うと、当然のように900円のお釣りがくる。フランスでは「100円ないの？10円はないの？」と話しかけてくる。

わがままを、そのまま表情に出す。これも人間らしさ。

「私は、小矢部が好きじゃないんです。」

「あるグループにみんなの知らない友人を連れて行くと、自分たちの知ってる話しかしなかったり、小矢部の人達とだけ仲良くしようとする。」

「新しい所ができたら行ってみようと思うはずなのに、何だろうって引いちゃう。そういうところって気になりませんか？」

言葉にはできないけど、何となく楽しそうという空気をどう創り出すか。

今まで暗黙知で成り立っていた地域のつながりを新しいコミュニケーションツールでどう補うか。そして、どう行動につなげるか。このテーマは、おやべローカルかわら版の課題でもある。

言い換えると、ブランディングとマーケティング。これからのコリコリ隊にも必要な要素だ。

▼おやべ火ね鶏コリコリ隊

富山県の卵シェア80％養鶏の町、小矢部市からひと味もふた味も違うちょっと変わった親鳥の鶏肉を。コリコリした触感と噛めば噛むほど味が出る「火ね鶏」です。

▼荒井千尋

平成2年11月8日生まれ。何にでもなって良いと言われたら花屋さんになりたい。フランスの花屋さんには、かすみ草が置いていない。本当に綺麗なものばかり。バラが何十種類も置いてあるんですよ。

TAKE FREE
Vol.116
おやべローカルかわら版
発　行：ELABO（イーラボ）
印　刷：ヤマシナ印刷株式会社