

「餃子」を食べれば見えてくる 「食」と「地域」の未来

「餃子」といえば「宇都宮」が全国的に有名です。餃子によるまちおこしは、今やモーデルケースにさえなっています。そんな「宇都宮の餃子」がたどった歩みや、現在直面している課題、そして未来への展望を、作り手である宇都宮餃子会の伊藤信夫会長、「食と農」の観点からJAうつのみやの加藤章夫園芸連絡協議会会長、「観光とまちづくり」の観点から宇都宮観光コンベンション協会の大垣博美事務局長の三人にお話しいただきました。



出席者
協同組合宇都宮餃子会
会長 伊藤信夫さん(写真右)
JAうつのみや 園芸連絡協議会
会長 加藤章夫さん(写真中)
宇都宮観光コンベンション協会
事務局長 大垣博美さん(写真左)
(司会)
宇都宮工商会議所
事務局長 小関秀明

宇都宮が「餃子の街」になった理由

最初に伊藤会長にお聞きしたいのは、宇都宮は「餃子の街」になつたのでしょうか。

伊藤 諸説あるのですが、終戦まで宇都宮に駐屯していた陸軍第14師団は餃子の本場である中国東北部に出征していました。そこで餃子の味を覚えたのが宇都宮と餃子のかかわりのはじまりでは、と言われています。

もちろん当時は多くの民間人も中国に行っていました。私の店の創業者も、北京

近郊で鉄道建設に従事していました。こういう人たちもその地で餃子に出会い、宇都宮に戻ってきた時に自分でも作るようになったわけですね。

もう一つ、宇都宮とバルビンなど中国東北部は、気候風土に似たところがある。これも影響しているのではないかと思いません。

また、軍都である関係上、野菜や小麦粉など農業生産にも力を入れていました。餃子の素材が、どれも特産物だったわけですね。私の店では餃子に白菜を入れていま

すが、栃木の白菜はとてもおいしいんですよ。

そういういろいろな条件が、餃子に適していたんですね。今では日本一と言われているわけですが、その根拠はなんでしょうか?

大垣 平成2年に、宇都宮市の研究グループが「総務省の家計調査によると、宇都宮は餃子の消費量が日本一」という調査結果を出しました。この家計調査では、昭和62年から餃子の消費量を調べていたんです。他は、ずっと宇都宮が日本一でした。これが根拠ですね。

少し前に、浜松市も「わが市こそが日本一」とおっしゃっていましたね。

できればすべて 県産品で作りたい

伊藤 あの話は、びっくりしましたね。「なんで?」と思つていました。私ども餃子会では、静岡市は考えていましたけれども、浜松市については予想もしていなかた(笑)。

でも、宇都宮市と浜松市とで争うことでも、日本中のグルメファンが餃子に注目してくれば、その方がいいなと思って、テレビカメラの前ではわざと大きめに悔しがってみせたりしました(笑)。

逆に注目度が上がりました。

あれは忘れません、10月6日、雨の仏滅(笑)。移転をするというので、当協会からも立会いを出していましたが、午前9時ごろ、職員から連絡があつて「倒れた」というので、びっくりしました。

あの日は一日中、マスク対応に追われ、大変でした。

運良く補修ができ、11月の餃子祭りの前に除幕式も行なうことができ、逆に盛り上がりましたね。災い転じて福、だと思います。

伊藤 他の材料の生産は、いかがですか。

加藤 ニンニクは、今は少し減っています。作るのが難しいんですよ。1年に1回しか収穫できないですし。それと肥沃な土地でないとダメなんですね。

白菜は結構生産しています。栃木県は秋の冷え込みが速いものですから、それで甘みが乗るのでないか、と言われています。

伊藤 一時期「ネギ二ラ」というのが出ましたね。

加藤 はい。伊藤 餃子会加盟店でも「ネギ二ラ餃子」を作つたりしたのですが、ネギ二ラを材料とした餃子が、なかなか増えません。加藤 ネギ二ラは甘みが多すぎるかも知れません。

協同組合宇都宮餃子会
会長 伊藤信夫さん

年表で見る 「餃子の街・宇都宮」の歩み

◎平成5年	◎平成3年	◎平成5年	◎平成6年	◎平成7年
（10月）宇都宮市職員研修会による「餃子マップ」を作成（市内23店の餃子の特色を紹介したマップ）	（10月）宇都宮市職員研修会による「餃子マップ」の実施（JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）	（10月）宇都宮市職員研修会による「餃子マップ」の実施（JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）	（10月）宇都宮市職員研修会による「餃子マップ」の実施（JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）	（10月）宇都宮市職員研修会による「餃子マップ」の実施（JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）
（8月）「餃子の像」JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）	（8月）「餃子の像」JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）	（8月）「餃子の像」JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）	（8月）「餃子の像」JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）	（8月）「餃子の像」JR宇都宮駅東口に設置（観光協会）
（12月）「宇都宮餃子の本」を出版（下野新聞社）	（12月）「宇都宮餃子の本」を出版（下野新聞社）	（12月）「宇都宮餃子の本」を出版（下野新聞社）	（12月）「宇都宮餃子の本」を出版（下野新聞社）	（12月）「宇都宮餃子の本」を出版（下野新聞社）

◎平成8年
（10月）餃子会による「餃子食べてシングボールへ行こう」謝恩セミナーを開催

（8月）餃子会による「餃子を食べてシングボールへ行こう」謝恩セミナーを開催



宇都宮観光コンベンション協会
事務局長 大垣博美さん

加藤 安心安全は、野菜作りの基本、キーワードです。それには今、GAP (Good Agricultural Practice) の略称。農業生産現場において、食品の安全確保などへ向けた適切な農業生産を実施するための管理のポイントを整理し、それを実践・記録する取り組み) をやっています。種まきから出荷まできちんと管理し全てトレースできるよう、やっています。宇都宮の主要な農産物は、ほとんどGAPで栽培管理していますから、農薬汚染などはまず考えられませんね。

伊藤 いいと思うんですけどねえ。何か工夫したいですね。

伊藤 餃子会では、県産の農産物はどの程度使われているんでしょう。

伊藤 本当は全部地元のものを使いたいんですがねえ。やはり、一日に使う量が多いので……。そうなると、仲卸さんの都合で、産地が決まってしまうんです。何とか地産地消に持つて行ける仕組みを、JAさんなどと連携して作りたいと思ってます。

加藤 ニラは年間通じて出荷できますし、量についても対応できる部分もあるのですが、皆さんの力になりたいですね。そうやって、少しでもないかと思います。

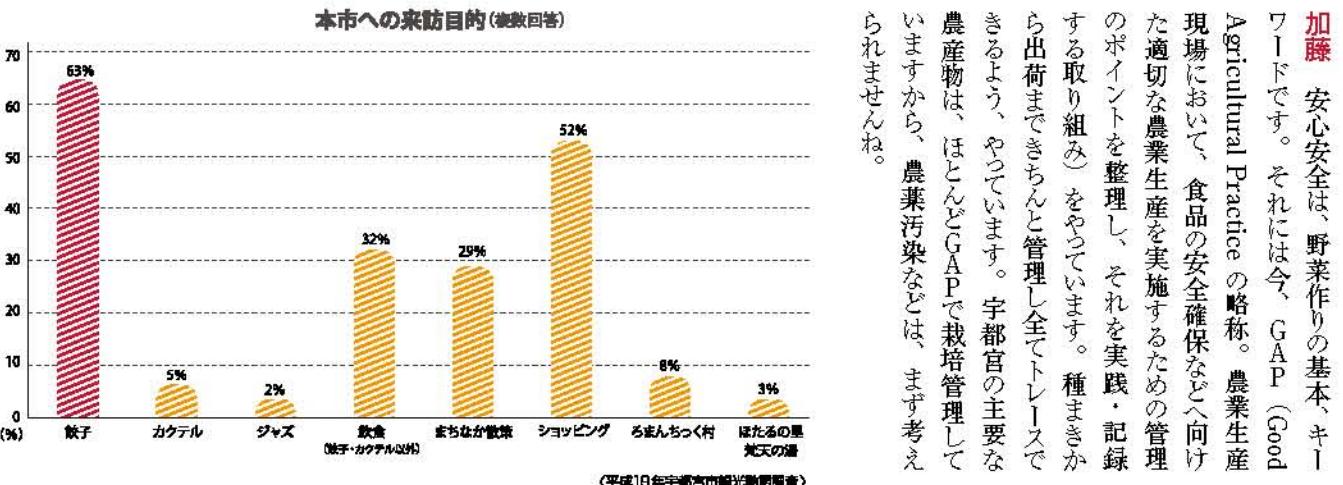
伊藤 茨城県では、カット野菜の業者が増えています。ここでは白菜でもニラでも何でも、餃子の具に入れるばかりの状態にしています。

で持つててくれる。これは大きいですね。今、餃子会の一部店舗も、茨城の業者を利用しているんじゃないでしょうか。価格面でもあまり変わりませんので、手間が省けるのは大助かりです。県内にもそういう業者がいるとうれしいんですけどね。

加藤 そういうところをクリアしないといけませんね。何とか工夫して、地元とのコラボをやって行きたいと思います。

昨年、大きな問題になつたのが、中国の毒入り餃子事件でした。JAでは、安心安全の野菜作りについて、どんな取組みをされていますか。

消費者第一、 安心安全が最優先



伊藤 餃子会としては、あの事件の際に、いちばん安全宣言をしました。

事件が報道されたのが1月30日。翌31日には、会員にアンケート調査を行いました。そして2月1日に結果をとりまとめ、その日のうちに記者会見を行なつて「会員の店舗では中国産餃子は使用していない」という安全宣言を行ないました。

実は、この事件が初めて報道された翌日にマスコミの方から「会員の中には、中国産餃子を使っているお店もあるのでは?」という問い合わせを受けたのです。

最初は宇都宮餃子とは直接関係ない話だが起きてしまふと判断して急遽アンケート調査を行ないました。その結果、中国産の餃子を使用してないことが確認できたので、すぐに記者発表しました。あの時、迅速に動くことができたので、その後お客様にも安心してもらえたのだと思います。

大垣 それが重要ですね。

加藤 何より、消費者に安心していただけたのが、大きかったと思います。

伊藤 1週間くらいは下がつていきましたが、その後すぐに戻りました。ただ、贈答品は回復がすいぶん遅れましたが……。食べに来てくださるお客様は、逆に増えたんじゃないかな。

宇都宮に来る観光客の、どのくらいの割合が、餃子を味わいにいらっしゃるんでしょう。



J.Aうつのみや 園芸連絡協議会
会長 加藤章夫さん

地産地消で、 地域と「味」の連携を

最後に、これから活動について、お聞かせいただけますか。

年	月	活動内容
平成15年	4月	27日(日)に「春の宇都宮餃子祭り」を開催(駅東花みずきフェスティバル開催)
平成15年	7月	「東京来らっせ」出店(シムコナンジヤタウン池袋餃子スタジアム内)
平成14年	4月	「宇都宮餃子まつり」を開催(宇都宮餃子祭り)認可
平成14年	11月	「新横浜ラーメン博物館」(広島お好み村)月島もんじや横丁にて観察(餃子会理事、商工会議所協同作成)
平成14年	12月	「宇都宮餃子」商標登録(宇都宮餃子まつり)を開催(宇都宮駅前通り、来らっせ)
平成13年	2月	「餃子マップ」を観光協会・餃子会・商工会議所で協同作成
平成13年	4月	「餃子マップ」を観光協会・餃子会・商工会議所で協同作成
平成12年	5月	「宇都宮餃子」の商標登録申請(「餃子マップ」を観光協会・餃子会・商工会議所で協同作成)
平成12年	10月	「うつのみや餃子まつり」を開催(JR駅ペデストリアンデッキ、来らっせ)
平成11年	5月	「餃子マップ」を観光協会・餃子会・商工会議所で協同作成
平成11年	10月	「うつのみや餃子まつり」を開催(JR駅ペデストリアンデッキ、来らっせ)
平成10年	11月	6日(土)・7日(日)に「第1回「うつのみや餃子まつり」を開催(日野町通り、日野駅ペデストリアンデッキ、来らっせ)
平成10年	12月	「餃子マップ」を1月に引き続き協同作成

◎平成15年 4月 27日(日)に「春の宇都宮餃子祭り」を開催(駅東花みずきフェスティバル開催)

◎平成15年 7月 「東京来らっせ」出店(シムコナンジヤタウン池袋餃子スタジアム内)

◎平成14年 4月 「宇都宮餃子まつり」を開催(宇都宮駅前通り、来らっせ)

◎平成14年 11月 「新横浜ラーメン博物館」(広島お好み村)月島もんじや横丁にて観察(餃子会理事、商工会議所協同作成)

◎平成14年 12月 「宇都宮餃子」商標登録(宇都宮餃子まつり)を開催(宇都宮駅前通り、来らっせ)

◎平成13年 2月 「餃子マップ」を観光協会・餃子会・商工会議所で協同作成

◎平成13年 4月 「餃子マップ」を観光協会・餃子会・商工会議所で協同作成

◎平成12年 5月 「宇都宮餃子」の商標登録申請(「餃子マップ」を観光協会・餃子会・商工会議所で協同作成)

◎平成12年 10月 「うつのみや餃子まつり」を開催(第2回JR駅ペデストリアンデッキ、来らっせ)

◎平成11年 5月 「餃子マップ」を観光協会・餃子会・商工会議所で協同作成

◎平成11年 10月 「うつのみや餃子まつり」を開催(日野町通り、日野駅ペデストリアンデッキ、来らっせ)

◎平成10年 11月 6日(土)・7日(日)に「第1回「うつのみや餃子まつり」を開催(日野町通り、日野駅ペデストリアンデッキ、来らっせ)

◎平成10年 12月 「餃子マップ」を1月に引き続き協同作成

県庁所在都市等別 餃子1世帯当たり年間支出金額およびベスト3

昭和62年	1位 宇都宮 2,841円	2位 静岡 2,401円	3位 前橋 2,343円	昭和63年	1位 宇都宮 3,152円	2位 長野 2,561円	3位 静岡 2,397円
平成元年	1位 宇都宮 3,268円	2位 京都 2,430円	3位 大津 2,428円	平成2年	1位 宇都宮 3,346円	2位 佐賀 2,736円	3位 静岡 2,686円
平成3年	1位 宇都宮 3,310円	2位 静岡 2,961円	3位 新潟 2,833円	平成4年	1位 宇都宮 3,525円	2位 静岡 3,236円	3位 京都 3,018円
平成5年	1位 宇都宮 3,527円	2位 静岡 2,959円	3位 福島 2,770円	平成6年	1位 宇都宮 3,972円	2位 新潟 3,011円	3位 静岡 2,883円
平成7年	1位 静岡 3,171円	2位 宇都宮 3,012円	3位 京都 2,985円	平成8年	1位 宇都宮 3,651円	2位 宮崎 2,922円	3位 浦和 2,735円
平成9年	1位 宇都宮 3,855円	2位 静岡 3,824円	3位 京都 2,942円	平成10年	1位 宇都宮 4,176円	2位 京都 3,299円	3位 静岡 3,113円
平成11年	1位 宇都宮 3,699円	2位 静岡 3,130円	3位 浦和 3,055円	平成12年	1位 宇都宮 3,443円	2位 静岡 3,233円	3位 浦和 2,897円
平成13年	1位 宇都宮 4,074円	2位 静岡 3,094円	3位 東京区部 2,974円	平成14年	1位 宇都宮 4,625円	2位 京都 3,392円	3位 宮崎 3,355円
平成15年	1位 宇都宮 4,964円	2位 京都 3,143円	3位 宮崎 2,789円	平成16年	1位 宇都宮 4,320円	2位 宮崎 3,005円	3位 大津 2,630円
平成17年	1位 宇都宮 4,710円	2位 京都 2,962円	3位 新潟 2,825円	平成18年	1位 宇都宮 5,654円	2位 京都 3,206円	3位 静岡 3,097円
平成19年	1位 宇都宮 5,381円	2位 京都 2,850円	3位 前橋 2,844円	平成20年	1位 宇都宮 4,188円	2位 浜松 3,088円	3位 前橋 2,270円

《新編增補圖說六經》(清王闡著本草集解)

宇都宮餃子®

中国製冷凍餃子の中毒事件が発生し、餃子会組合員の緊急調査を実施。餃子会が、「宇都宮餃子の安全宣言」を実施。「餃子の像」壊れる。「餃子の像」JR宇都宮駅西口に復活。

【第10回 宇都宮餃子まつり】を開催。

会場：まちかど広場、二荒山神社境内、日野町通り、来らつせ、オリオン市民広場

来場者数：11万人

〔4月〕
※ 宇都宮来らつせリニユーアル
　　売場面積を66坪から240坪に
　　拡大するとともに独立店舗、餃子工房、餃子体験教室「一ナード」、
　　資料展示スペースを新設し、お土産品売場を拡張

〈11月〉
第9回 宇都宮餃子まつり を開催
会場：まちかど広場、一荒山神社境内、日野町通り、来らつせ、オーリオン市民広場
来場者数：10万人
「餃子マップ」を餃子会・観光コンベンション協会・商工会議所で協同作成

（11月）「第8回 宇都宮餃子まつり」を開催
会場：まちかど広場、一荒山神社
境内、日野町通り、来らつせ、オリ
オン市民広場
来場者数：9万人
「餃子マップ」を餃子会・觀光コ
ンベンション協会・商工会議所
で協同作成

伊藤 味や質の維持向上は最重要ですし、サービスの質の向上も同じくらい重要です。今はインターネットの時代なので、味が少しでも落ちれば、すぐにメールが来たり、ネット上で話題になつたりします。気が抜けません。

その意味では、餃子店の数ももう少し増やしたい。味のバリエーションが多様化すれば、周遊してくださるお客様も多くなるでしょう。

まちづくりという点からすると、餃子プラスアルマードの魅力作りが大切ではないでしょうか。「いらっしゃった方々に「餃子以外にも、こんな魅力があるんです」とご案内できる資源が、もっと欲しいですね。ジャズ

やカクテルはあります、もうとたくさん必要だと思います。
大垣 伊藤さんが全部おしゃってしまいましたが（笑）そういうことですね。私どもでは首都圏へのPRに力を入れていますから、都市部の人たちに来てもらう仕掛け作りが不可欠です。伊藤さんのおしゃるような「プラスアルファ」に力を入れて行きたいと思います。



地域との連携をどうしていくかだと思います。

どうじゅいました。

加藤 地産地消により一層取り組んで、
伊藤 トマト餃子なんか、いいかも知れません（笑）。それと、餃子に合うビールってのはあるけど、餃子に合うジュースは無ないので、何とか作ってみたいですね。
大垣 たくさんあるんですね。そういうふた農産物を利用して、新しい味の餃子を……。
深谷 と喜ばれています。白菜、トマトなども全国区です。

コンベンション協会・商工会議所で協同作成

