

## 食・酒・文化の協奏を楽しむ“テロワージュ”

“テロワージュ”という言葉をご存じだろうか？ 聞き覚えがなくても無理はない。これは仙台市太白区秋保(あきう)に2015年12月、「秋保ワイナリー」を開いた毛利親房さん(51)の造語だ。フランス語で気候風土と人の営みを表す「テロワール」と、食と酒のペアリング、結婚を意味する「マリアージュ」を掛け合わせた。

東北地方には山海のおいしい幸や美酒が豊富にある。祭りや景観も魅力にあふれている。毛利さんはそれらの“協奏”を楽しむ「テロワージュ東北」を提唱している。

背景には2011年の東日本大震災がある。発災当時、毛利さんは市内の設計事務所に勤めていた。自身が手掛けた建物が津波で街ごと破壊された姿に衝撃を受けた。復興のプロジェクトに数多く携わる中で着目したのが、食との結び付きが強いワインだった。

「東北の豊かな食を生かして交流人口を増やせば、復興の力になる」との確信から、退職して一念発起。ワインも農業も素人、しかも下戸という弱点だらけのスタートから、温泉地としても知られる秋保に農地を確保。現在は2.1ヘクタールで16品種、7000本のブドウを育て、自社醸造のワインを出荷するまでになった。

ワインを軸に地域振興に励む中で、改めて目を見開かされたのが、東北のテロワールの豊かさだった。地域古来の郷土料理に旬の食材、作り手たちの思い、四季の絶景…。テロワージュの対象を人や景色、文化まで広めると、インバウンドも好むような滋味深い企画を数多く作れることが分かった。実際、今冬は宮城、福島両県で10のプログラムを展開中だ。

テロワージュの核心を一言で言えば、「魅力は現場にあり」だろう。震災から間もなく9年。風化が指摘される中、インバウンドを含め一人でも多くが東北の現場を訪れてこそ、テロワージュは広まり、復興も進む。毛利さんはそんな美談に酔える日を心待ちにしている。

河北新報社 営業局営業部兼業務推進部兼防災・教育室 部次長 大泉大介



写真左:ワイナリーの庭で自社醸造のワインを前に、「テロワージュ東北」の可能性を語る毛利さん。

背後にはブドウ畑と秋保の自然が広がる＝仙台市青葉区秋保

写真右:上空から見た秋保ワイナリー。開園から4年で、年間4万人が訪れる誘客の核にもなっている

＝仙台市青葉区秋保