

## フルーツパフェの街

～「生産地」イコール「消費地」の優位性～

清水希容子

財団法人日本経済研究所 地域未来研究センター 上席主任研究員

果物の生産地として有名な岡山市の、ホテル・飲食店・和洋菓子店・牧場など約50店舗で、高級品を使った“フルーツパフェ”を提供する取組が、今年3月から一斉に始まりました（地図参照）。

瀬戸内で温暖な岡山は、日照時間が全国一長く降雨量も少ない果物栽培に適した気候風土のため、昔から「果物王国」として有名です。特に高級フルーツ、ジューシーな果肉が口いっぱいに広がりとろけるような“岡山白桃”、豊潤な味わいでムチムチとした食感の“マスカット”の生産量はともに全国一です。その地位に至る過程には、明治時代からの開拓、品種改良や栽培方法など、果物に対する地元の人々の熱い情熱がありました。

岡山だからこそ、豊富な果物、葡萄（6種類）、桃（6種類）、梨（4種類）、メロン、イチゴ、イチジク、スイカなど、地元で採れた旬のとびきり新鮮な果物を使ったぜいたくなパフェをお手頃な値段（280円～1,500円）から楽しむことができます。

パフェの魅力は、四季折々旬のフルーツを一年中楽しめる（フルーツカレンダー参照）ほか、ジェラート、ゼリー、マカロン、豆などの材料やトッピングの組み合わせで、味とデザインに工夫が凝らされていることや、老若男女が気軽に楽しめる好物であることなど多彩です。

“白桃まるごとパフェ”“お城パフェ”“大正浪漫パフェ”“牧場の”“ケーキ屋さんの”“パン屋さんの”“ジュース屋さんの”など、各店には独創的で新しいメニューが並び、「これぞ絶品！」と舌鼓を打ちます。パフェを食べると、「岡山のフルーツの良さを知ってほしい」「喜ばれるものを提供したい」

というフルーツを愛する生産者とパフェ“職人”の愛情や誇りが伝わってくるようです。

「フルーツパフェの街おかやま」実行委員会事務局の岡山商工会議所の須々木氏は、「来ていただいて初めて体験できる感動があります。フルーツのおいしさ、そして奥の深さを岡山にぜひ来てみて食べられ～！」と語ってくれました。

観光客にとっては、ぶらり街を歩きながら、岡山城の中で歴史を感じながら、ホテルでゆっくりと、飛行場で最後にもう一度など様々な楽しみ方ができます。地元住民にとっても、新しいおもてなしスタイルが加わり、値段もサイズも内容も多様ですから、デートや家族でのお買い物帰りなどその日の気分にあわせたシーンを演出できます。

これまで、こうした高級食材は、まず先に贈答品として首都圏を始め他地域にほとんどが流通してしまい、地元住民には良い、安い高級フルーツを楽しむ権利がありながら、それがうまく実現できていない現状がありました。生産地から全国に出荷するだけでは、生産者の所得増加につながるだけにとどまりますが、“フルーツパフェの街”の仕組みは、地元住民も観光客も地域みんなが発展できる地域経済循環のメカニズムを創出する可能性を有しています。

単に「生産地」としての経済的優位性を享受することにとどまらず、地元住民や観光客が実際に現地です食し楽しむ「消費地」としての文化的優位性も同時に具現化することは、地域に暮らす自信や誇り（アイデンティティ）を確立することにつながっていくでしょう。



「和風パフェ」  
 ニューピオーネ、スイカに地元産黒豆や  
 せいべいをトッピング（協力：カフェ・  
 ド・バリ）620円



「たまきパフェ」  
 “緑の真珠”と呼ばれる大粒のマスカ  
 ットをふんだんに使った新作（協力：夢二）  
 780円



●がフルーツパフェを提供する店舗。●は市内幹線道路。

（出所）「フルーツパフェの街おかやま」実行委員会資料より



	5月	6月	7月	8月	9月	10月
岡山白桃						
白鳳						
清水白桃						
おかやま夢白桃						
白桃						
白麗						
黄金桃						
マスカット						
ニューピオーネ						
オーロラブラック						
紫苑						
瀬戸ジャイアンツ						
ニューベリーA						
新高梨						
イチゴ						
メロン						
西条柿						
イチジク						
スイカ						

（出所）「フルーツパフェの街おかやま」実行委員会資料より