

「全鍍連」 2016年 3月号 巻頭言

全鍍連環境委員長 服部 一彌 (株)ハツメック 代表取締役社長)

「今年のサミット (先進国首脳会議) は三重県 (伊勢志摩) で開催されます」

2016年のサミット先進国首脳会議は我が三重県の伊勢志摩で開催されます。伊勢志摩はリアス式海岸で景観が大変素晴らしく、秋から冬にかけて晴れ渡った日には富士山も望めることもあります。その舞台となる賢島は伊勢志摩の英虞湾の内湾に位置する離島で志摩半島とは僅か数百メートルしか離れておらず一本の道路と近鉄線でつながっています。

また、セントレア空港 (中部国際空港) からも非常に近くヘリなら 10 分程度、高速船でも 1 時間強でアクセスが可能です。サミットを開催するに当たり最も重要視される安全安心においても警護が容易で絶好の舞台といえるでしょう。

また、会場と予想されているのが志摩観光ホテルです。志摩観光ホテルの本館は木造のクラシックな造りとなっています。創業当時そのまま、かつては伊勢志摩における迎賓館的役割を担っており、現在でも皇族の三重宿泊の際にはこのホテルが利用されており、いわゆる宮内庁御用達ホテルです。地元の上質な食材を活用したフランス料理も提供しており、料理目当ての来客も多く、特にアワビのステーキや伊勢海老のスープはこのホテルの看板メニューとして有名です。作家の山崎豊子がこのホテルを鼻疽にしていたことが知られており、華麗なる一族の舞台としても知られています。

さて、そんなサミットが我が県で開催され、県民の最大の関心事はこのサミットによる三重県への経済効果です。

ある銀行のシンクタンクがこのサミットでの経済効果を試算しましたところ 1000 億円以上とのことでした。しかし、サミットを開催したというだけでは経済効果は早々消えていくでしょう。戦略的に何か取組みをしないと経済効果は継続しないと思っています。私はそのヒントが伊勢の名物「赤福餅」にあると考えています。この餅には 3 つの味があると赤福の浜田社長は力説します。それは「先味」「中味」「後味」という 3 つの味です。

この中で重要なのが「後味」です。後味とはお客さんが赤福を食べ、店を出た後「ああ美味しかった。また伊勢にきて赤福を食べたい」と言わせることができるか、だそうです。

前回開催された洞爺湖サミットではザ・ウィンザーホテル洞爺が舞台となりましたが、晩餐会で出された料理を調理したのはこのホテルのシェフでなく、帝国ホテルから招かれたシェフによって作られたそうです。これではサミットで出された料理やサミットで腕を振るったシェフの料理が食べたいと思う人三重に呼び寄せることは出来るでしょうか？

志摩観光ホテルには 38 歳の女性シェフがいます。三重県では彼女を今回のメインシェフに位置づけ今後の来県者増への足がかりにしたいと考えていますが、企画の判断はほぼ外務省が握っているらしく三重県の要望が通るかが、カギとな

ります。このサミットを三重県の活性化につなげるためにも三重県には是非頑張って欲しいと願っています。

頑張れ三重県！