

特集

# うばで成田を元気に

くまちおこしに挑む仕掛け人たちく



目の前で焼き上がるうなぎに  
よだれがこぼれ落ちそう

写真は、5月に幕張メッセで開催された国内最大級の観光総合見本市「旅フェア2010」の成田市ブースの様子。用意された成田名物のうなぎ弁当は、3日間で約1,000食が売れ、全国から訪れた人に成田のうなぎをPRした。

成田名物といえば、何が思い浮かぶだろうか。やはり定番といえば、ようかん、鉄砲漬。そして、意外と市民に知られていないのが「うなぎ」だ。うなぎといえば夏だが、成田にとって夏は元来、成田山への参詣客が比較的少なく、客足も伸び悩む時期だった。そこで、名物のうなぎで夏の成田を盛り上げようと、立ち上がった人たちがいる。奮闘する仕掛け人たちを追いつけた。





## 第1章

せんとうくとポーズを決めるうなりくん(左)

# 発信

## 成田名物の「うなぎ」

うなぎでまちおこし……といっても、ようかんや鉄砲漬といった名産品に比べ、成田のうなぎの認知度はまだまだ低いのではないかと。PRは、仕掛け人たちにとっての最重要課題だ。そこに昨年、朗報が入る。皆さんご存じ、うなぎがモデルになった成田市観光キャラクター「うなりくん」の登場だ。とはいっても、うなぎのPRは「うなりくん頼み」ではない。成田のうなぎの知名度アップに向けて、仕掛け人たちも動き出している。

### うなりくんの登場で うなぎの知名度アップ

全国的に有名なマスコットキャラクター・せんとうくと記念撮影するうなりくん。これは、2・3ページでも紹介した旅フェア2010の様子だ。各地から集めたキャラクターの中でも、うなりくんはなかなかの人気ぶりだった。

見ての通り、成田名物のうなぎと飛行機がモデル。そんなうなりくんの登場により、成田のうなぎの存在感が確かに上昇している。各種イベントなどで視覚に訴える効果があるのももちろんのこと、市の観光キャラクターにうなりくんが採用されたことは、うなぎが成田名物としてお墨付きを受けたともいえるからだ。

うなりくんは現在、市の特別観光大使と

して数多くのイベントなどで成田をPR中だ。新聞やテレビで取り上げられるなど、大活躍。これで成田のうなぎの知名度も相当アップするだろうと、仕掛け人たちもホク顔だ。

### うなぎ弁当を 全国にPR

香ばしいにおいに誘われてきた長〜い行列。目当ては、成田名物うなぎ弁当だ。

5月28日〜30日に幕張メッセ(千葉市)で開催された旅フェア2010に、市は観光PRブースを初出展。その目玉として白羽の矢が立ったのが、うなぎだった。ブース出展に携わった市の担当者はこう話す。

「旅フェア初参加に当たって、何かインパクトのあることをできないかなと考えました。そこで目を付けたのが、成田名物のう

旅フェアで

## 全国に猛アピール! 成田のうなぎ弁当

旅フェア2010で、成田のうなぎ弁当を買ってくれた人たちに聞きました。ライバルの中にあっても、上々の評価を頂きました♪



### 千葉市在住の 家族連れ

「成田には、何度も行ったことがあります。正直うなぎが有名だとは知りませんでした。でも、うまい!完食です」



### 青梅市在住の 夫婦

「うちの子は、うなぎが大好きでね。お土産に弁当を買いました。今度は、2人で成田に行ってみようかね」



### 松戸市在住の 女性2人組

「夏といえば、やっぱりうなぎですよ。手ごろな値段で食べられる成田のうなぎ弁当、本当においしかったです」



旅フェアで、長蛇の列ができた成田市ブース

なぎの蒲焼き。あの食欲をそそる香りは、広い会場内でも抜群のインパクトがあります。しかも、夏に行われる成田うなぎ祭りのPRにもなりますから」

うなぎ弁当を求める列は途切れることなく、3日間で約1,000食を販売。成田市ブースの近くには、B級グルメで有名な富士宮市の「富士宮焼きそば」、佐世保市の「佐世保バーガー」といった全国区のご当地グルメも出展していたが、うなぎ弁当は上々の人気ぶりだったようだ。

### 帰宅途中の人々を ターゲットに

「市民に、もっと、うなぎの存在を知ってもらうことができれば、うなぎの街としてさらに盛り上げることができるはずですよ」  
こう話すのは、うなぎ祭り特別委員会の皆さん。

うなぎを使ったまちおこしの中核をなすが、成田うなぎ祭り(6・7ページで紹介)だ。今年は、7月14日～8月22日に開催された。特別委員会は祭り初日の夕方JR・京成成田駅前成田うなぎ祭り参加店MAPの配布を行い、祭りのキャンペーンを行った。ターゲットは、駅を利用する帰宅途中の人々だ。

この時間帯に多いのは、サラリーマン、OL、若者たち。この層は比較的、地元の情報に触れる機会が少なく、成田のうなぎに対する認知度も高くないと考えられる。彼らに対してうまく宣伝すれば、効果的なPRになるというわけだ。

ある特別委員会のメンバーはこう言う。「市外から観光客を誘致するだけでなく、うなぎに対する市民の認知度を向上させ、地元から盛り上げることが、まちおこしには不可欠だと思います」

## Column

### 成田と うなぎの歴史

現代は、養殖や輸送の技術が進歩し、どこでもうなぎが手に入る時代です。しかし、成田では昔から、うなぎ料理が一般的でした。

江戸時代に成田詣でが盛んになったころ、門前町の旅館などでは、利根川や印旛沼、長沼現在には干拓により水田の水産物で参詣客をもてなしていました。元々は、うなぎ料理というより川魚料理の一つとしてお客に出していたようですが、江戸でうなぎの人気の高まるに連れて、うなぎ料理を売り物とするようになったといわれています。

距離800m、徒歩約15分の表参道には、古くからの旅館や料理店が軒を連ねています。このうち何と約60店が、うなぎ料理をメニューに入れているとか。これだけの密度でうなぎ屋さんが集まっている例は全国でも珍しく、実は成田は「日本一のうなぎの街」といえるのかもしれない。



お土産に持ち帰ることもできます

表参道の料理店で宴会をしたことのある人には、おなじみですね。宴会料理のしめで登場する、うなぎ。



③



②



①



⑦



⑥

# 写真とデータが物語る “うなぎのぼりの街”

第1章で紹介したうなぎPRの効果は、果たしてどうだったのか。気になるところだ。成田うなぎ祭り期間中の市内の様子を見ると…大勢の人でにぎわい、予想以上の盛り上がりを見せていた。うなぎを使ったまちおこしの現状—これは、人々の生き生きとした表情を切り取った写真と、うなぎ上りのデータが物語っている。そう、成田はまさに“うなぎのぼりの街”なのだ。

①若者たちにも大人気。みんなで「あーん」②大勢の客が吸い込まれるように店に入っていく。土用の丑の日③スタンプのやり取りでお客さんとの話はずむ④うなぎに、中国からの旅行者も舌鼓⑤参加店が抽選を担当。海外旅行は誰の手に!?⑥職人の孫もチャレンジ! 将来の職人かな⑦土用の丑の日の市内は、テレビ局も取材に来るほどににぎわい⑧通りから見えるようにうなぎをさばく様子に、つい足を止める見物客⑨姉妹そろってうなぎを味わう。子どもも、うなぎが大好き



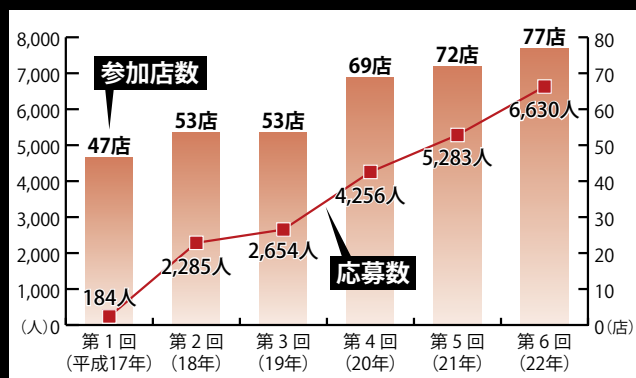
5



4

## 成田うなぎ祭り

5年前にスタートし、今年で6回目。毎年、土用の丑の日を挟む約1カ月間、市内のうなぎ料理店、物産店などが参加するスタンプラリー形式で行われるイベント。祭り期間中に、参加店で1,000円以上の買い物をするとスタンプが1つもらえる。3つ集まると豪華賞品が当たる抽選会への参加資格が得られる。今年は7月14日～8月22日に開催され、9月14日に抽選会が行われた。



スタンプラリー応募数と参加店数は年々増加し、過去最高を更新し続けている。まさにうなぎ上りの盛り上がり



7

広報なりた 2010.11.1

9



8

## 【発見】

## 眠っていた地元の魅力

うなぎ上りの盛り上がりを見せる「成田うなぎ祭り」。これは、参道の商店主たちに長く語られてきた「名物のうなぎを使って、まちおこしができないか」というテーマから生まれたものだった。開催までには、どんなドラマがあったのだろうか。

**うなぎが成田名物だつてご存じ？**

「実は、うなぎが成田の名物ということを知らない市民は、結構多いんです」

こう語るのは、成田うなぎ祭りにスタート時から携わってきた成田市観光協会の山下智広さん。

驚くなかれ。J・R・京成成田駅から成田山新勝寺前まで続く表参道には、メニューにうなぎを取り入れている店が、約60軒並ぶ。まさに、石を投げればうなぎ屋さんに当たる、というイメージだ。

ところが、その認知度は意外にも高くないようだ。

正月やイベント時など、毎年多くの観光客でにぎわう参道だが、市民が参道の料理店で食事をする機会はそれほど多くないのだという。ましてや、うなぎを出す料理店数の多さなど、日常生活でなかなか耳にすることもないのである。

さすがに参道周辺に暮らす人には、うなぎが名物だという認識があるのだろうと思いきや、実はそうでもないらしい。小さいときから参道を身近に感じている人にとつては、店のメニューに、うなぎがあることが当たり前。改めて名物と言われて初めて気付く、という感じなのだそう。

## 灯台下暗し

## 珍しいうなぎの街

山下さんは、生まれも育ちも成田。参道



うなぎ料理店が軒を連ねる参道。青いのぼりは、成田うなぎ祭り参加店の目印だ

は庭のような存在だ。協会に勤めて数年たったころ、こう気付かされたという。

「いろいろな観光地を見ても、こんなにうなぎ屋が集まる地域は珍しい。これを上手くPRすれば、観光資源として活用できるんじゃないかって。まさに、灯台下暗しですね」

そして、観光客だけでなく地元の人にももっと、うなぎの存在を知ってもらい、成田をうなぎのぼりの街として盛り上げたい—こうした思いが、うなぎイベント開催の原動力となっていく。

## Interview

## 成田うなぎ祭りを夏の恒例イベントに

## 地元の魅力を再発見して！

成田うなぎ祭り開催期間中は、市外から多くの観光客が成田を訪れます。しかし、観光客だけがターゲットではないと考えています。

成田うなぎ祭りによって、市民にこそ、貴重な観光資源であるうなぎの存在を知ってもらいたい。なぜなら、市民による認知・盛り上がり、まちおこし成功の鍵を握っているからです。そして、スタンプリーを通して地元を散策してもらい、成田の魅力を再発見してもらいたいと思っています。

スタート当初、スタンプリー応募者のほとんどは観光客でした。それが、3回目辺りから市民の応募者が増えてきたんです。市民の間に成田うなぎ祭りが定着してきたんだと、とてもうれしく思います。

## 参加店数も、うなぎ上り

参加店を集めるのに四苦八苦していた初回から数年がたったころ、うれしい出来事がありました。店の側から「参加したい」という声が掛かったんです。お客さんから「この店は、スタンプリーに

Column

## 小遣い稼ぎに うなぎ捕り

かつて、市内の印旛沼や長沼などでは、天然うなぎがよく捕れたといえます。子どもたちは、うなぎを捕っては川魚問屋に売り込んでいたそうです。

昭和中期ごろのうなぎ事情を知る川魚問屋の諏訪義衛さん(長沼)は、次のよう

に語ります。

「沼が身近にあるという土地柄からか、長沼地区には、うなぎや魚捕りが好きな子どもが多かったようです。春から夏にかけて、うなぎがよく捕れる時期には、子どもたちが何人も売り込みに来ました。1人平均2〜3kgは持って来ましたよ」

現在も、印旛沼や根木名川などでは、天然うなぎが捕れるそうです。



うなぎ漁に使う道具を見せてくれた諏訪さん

実は、うなぎを使ったまちおこしは、参道の商店主たちに長く語られてきたテーマだった。その中心だった成田市観光協会会長の滝澤尚二さんの呼び掛けで、協会がイベント開催に向けて動き出すことになる。協会では、ホームページなどでイベントのアイデアを公募。当初は、うなぎ料理コンテスト、うなぎのつかみ捕りなど、さまざまなアイデアが出されたが、最終的に現行のスタンプラリーが採用される。これは、観光客や市民に成田を散策してもらうことで、たくさんのお店で食事・買い物をしてもらうことができ、単発のイベントよりも街全体がにぎわうと考えられたからだ。

「初回は、参加店集めに苦労しました。協会会員の店を中心に電話、訪問…。うなぎで街を盛り上げたいという一心で、とにかく汗を流した記憶があります」

こうして、初回のスタンプラリーには47店が参加し、以後、回を重ねるごとに参加店が増加し続けた。6回目の今年には、77店が参加するイベントに成長している。

### インパクトあるMAPで スタンプラリーを盛り上げよう

スタンプラリーを行うには、参加店を分かりやすく表示した地図を作る必要があった。表参道を訪れた人に、「こんなにたくさんうなぎ屋があるのか。成田ってすごいな」と思わせるには、どうすればよいか…。駅前から成田山門までの地図を眺めているときに、ハッとひらめいたという。

「表参道は、Sの字を描くように湾曲しています。ちょうどこれが、うなぎのニョロニョロした姿にそっくりじゃないかと。思わず、声を上げてしまいました」

初回の成田うなぎ祭りで採用されたこのデザイン(上)は、以後、参加店MAPの定番デザインとして定着している。

参加店MAPを見ると、Sの字に曲がる参道が一目瞭然に分かる(右)。左は、デザインの元となった山下さんの貴重なスケッチ(5年前当時のもの)



## うなぎで 街を活性化したい

参加してないの?」と聞かれたんだとか。このように、店の方から声が掛かるようになってくれば、いいサイクルで回っていくものです。

「うなぎ祭り」というくらいなので、当然、うなぎ関連の店が参加店の多くを占めますが、それ以外の土産物店などの参加も増えてきており、参加店の輪は参道以外にも広がっています。

うなぎ料理を食べた観光客などが「スタンプもう1個で応募できるので、せっかくだから土産物を買おう」と、周辺の土産物店などで買い物をすることで、波及効果が出ているようです。うなぎ屋さんだけでなく、いろいろな店が参加し、その輪が市全体に広がることで、スタンプラリーはどんどん盛り上がりが出ていくでしょうね。

### 高橋 利明さん

成田うなぎ祭りスタート時から、うなぎ祭り特別委員会を中心メンバーとして運営に携わる。参道沿いでつくだ煮店・高橋水産を営む。もちろんスタンプラリー参加店だ







Interview



小田垣 勝隆さん  
立子さん

江戸の寛政年間に旅籠として開業し、大正からうなぎを扱う老舗・近江屋を営む。もちろんスタンプラリー参加店

伝統のおもてなしの心を後世へ

勝隆さん

成田がほかの観光地と異なる所は、元々、成田山参詣客というリピーターが非常に多いということです。人と人とのつながりを感じることができること—これこそが、商いを続けるエネルギーになっています。リピーターのことを、わたしたちは「お馴染みさん」と呼びますが、お馴染みさんから「また、うなぎを食べに来たよ」「久しぶりだね。元気？」と声を掛けてもらうことがうれしいんですよ。

二人

中には、親族同然のお付き合いをしてくれる人もいます。わたしたちが丁度子育て真っ最中のころ、毎月のように子どものための教材や本などを送ってくれた人や、来店するたびに流行のおもちゃをプレゼントしてくれるおもちゃ屋さんもありました。このような温かいお客さんに育てられ、かわいがられてここまでやってこれたことができたんだと思います。

立子さん

ここに嫁いでからの41年間、店の軒先に立ち、笑顔でお客様を迎えてきました。大切にしているのは、「おもてなしの心」です。お食事をしたお客様が、成田山に参詣した帰りがけなどにお店の前を通れば、「先ほどはありがとうございました。お気を付けてお帰りください」と、できる限り声をお掛けするよう心掛けています。

二人

成田山の門前町という土地柄が生んだ人とのつながり、伝統のおもてなしの心を、後世まで引き継ぐこと。これを目標に、体が動かなくなるまで生涯現役でうなぎを提供しようと思っています。

うれしいことに、先日来たお客さんが「うなぎを食べに成田に来たんだよ」と話してくれました。

成田の街は、自慢のうなぎと、おもてなしの心で、いつでも皆さんをお迎えます。



金本さんの話に、真剣な表情で聞き入る視察メンバーたち

値段でうなぎを楽しんでもらえることは望ましいはず。  
とすれば、気軽に入っとうなぎを食べることができるとは、屋・食堂・天ぷら屋などが、60店も並ぶ街—どこでもうなぎが食べられる街—というのは、成田ならではの一種の文化といえるし、むしろ、うなぎのぼりの街の売りにしてよいのではないだろうか。  
視察メンバーだった成田市観光協会の小

川雅代さんは、こう話す。  
「わたしたちは、成田のうなぎを単なる高級料理ではなく、一つの観光資源と捉えています。どこでもうなぎが食べられるうなぎのぼりの街を自信を持ってPRすること、そして、先達が育んできた観光の街・成田ならではの温かいおもてなしで、うなぎを提供し、うなぎのぼりの街のリピーターをつくる努力を続けることが大事だと思います」

Column

市内でも行われているうなぎ養殖

印旛沼漁業協同組合(北須賀)では、利根川などで採取されたシラスウナギを用いて、うなぎ養殖を行っています。

うなぎは、ビニールハウス内の水温28度の水の中で、魚粉や穀類などによる配合飼料を食べて育ちます。外国の養殖業者などでは、8カ月という短期間でスピード養殖するところ、ここでの養殖期間は、早くも10カ月。じっくり育てることとで、天然ものに近いしつかりとした身になるのだそうです。

同組合では、昭和42年にうなぎ養殖を本格的にスタート。40年以上の歴史があります。

地元成田の養殖うなぎを食べてみたい人は、印旛沼脇のレストラン水産センターへ。

新鮮な酸素を供給するための水車が勢よく回る



我先にとエサに食いつくうなぎ

# 【挑戦】

## うなぎの新たな可能性

うなぎ料理といえば、蒲焼きがあまりにも有名だ。しかし、市内では、常識にとらわれないうなぎメニューが、いくつも開発されているのをご存じだろうか。スイーツ、洋食など、新たな可能性を求めて奮闘する仕掛け人たちにスポットを当てた。うなぎの観光資源としての可能性は、すでに広がっている。

### 広がる 新たな可能性

うなぎ料理といえば、真っ先に蒲焼きを思い浮かべる人がほとんどだろう。蒲焼き以外のうなぎ料理には、どんなものがあるのだろうか。

成田市観光協会ホームページによると、市内で食べられるうなぎ料理には、蒲焼きのほかに次のようなものがあるという。

白焼き、うなぎ柳川鍋、うなぎずし、うなぎ雑炊、すし飯を使ったひつまぶし、うなぎ漬け、うなぎ玉井、うなぎ天ぷら、うなぎ天茶、うなぎ玉子、うなぎく(うなぎ酢の物)、肝焼、肝つくだ煮、うなぎかぶと煮、骨せんべい、うなぎ甘露煮、八ツ目うなぎ料理…。食べたことがあるというものから、初めて聞いたというものまでさまざまではないだろうか。しかし、これだけではない。今では、スイーツ、フランス料理なども登場している。

果たして、新メニューを開発しようと思っただけは。市内には、観光資源としてのうなぎの新たな可能性が広がっている。

### うなぎのスイーツ 評判は上々です

「今までにないものを作りたかったんです」

笑顔で話す成田ゆめ牧場の篠塚さん。うなぎラスク、うなぎチーズケーキの開発を



篠塚 国圭さん  
成田ゆめ牧場観光事業部係長

手掛けた。

「うなぎとスイーツなんて合うの!？」と誰もが思ったのではないだろうか。

篠塚さんは、誰も思いつかないスイーツを作りたいというところからスタートし、成田名物のうなぎにたどり着いた。

試作品を何度も作るうちに、ある壁にぶち当たった。うなぎの身を練り込もうとすると、どうしても生臭さが残ってしまうことだ。

「うなぎから抽出したエキスを使えばよいということに気が付きました。これにより、うなぎの風味を残しつつ、スイーツとしての完成度を高めることができました。会社からゴーサインが出たときは、ホッとしましたね」

成田ゆめ牧場のうなぎスイーツは、ラスクとチーズケーキのほか、蒲焼きを練り込んだうなぎアイス(計3つ)。これらは、成田うなぎ祭り期間限定で参道沿いの店舗で販売した。

「3つのうなぎスイーツを、いずれは店の看板商品にしたいです。成田のうなぎの



うなぎチーズケーキ(右上)、うなぎラスク(右下)、うなぎアイス(左)。参道沿いの3店舗で、成田うなぎ祭り期間中に販売

### PRに少しでも役立てばうれしいですね 親しみやすい 甘めのソースで

「フレンチに『和』を取り入れたいという思いで考えました。イメージした通りの味に仕上がったんですよ」

こう話すのは、ル・タンホール(フランス料理店)の加藤さん。魚料理として、うなぎとフォアグラを使ったミルフィーユを提供している。

素材は、国産うなぎにこだわる。蒲焼きの味に慣れている人にも違和感のない、甘めのソースを使用。うなぎとフォアグラの濃厚な風味が特徴だ。甘い香りの白ワインとの相性がよく、「大切な人との記念日などにお薦め」と話す。

また、最近始めた新メニューに『うなぎ

Column

夏だ！うなぎだ！  
つかみ捕りだ！



夏といえば、やはりうなぎです。成田市場では、今年から成田うなぎ祭りに参加。これに合わせて7月24日と8月28日に、うなぎのつかみ捕りイベントを開催しました。

参加者の中には、初めてうなぎを触ったという子どもも多く、想像以上に盛り上がっていました。捕ったうなぎは、市場内の魚屋でさばき、白焼きにして参加者へ。苦勞して自分の力でつかみ捕ったうなぎは、最高においしかったです。このようなイベント



初めて触るうなぎに大興奮

を開催できるのも、新鮮な水産物が豊富にそろった市場ならではでしょう。成田総合流通センター取締役統括部長の石川誠蔵さんは「成田市場は、新鮮、安心、安全な食材を提供する市の台所。今後も、新鮮な食材を供給し続けるのももちろん、成田名物のうなぎのPRに貢献できればと思っています」と話しています。



夏メニューの「うなぎとフォアグラのミルフィーユ仕立てマディラソース花椒風味」



加藤 朋之さん  
ル・タンドール シェフ

「うなぎといえは、やはり、蒲焼きというイメージが強いのではないのでしょうか。成田名物うなぎの新たな可能性を、皆さんに感じてほしいですね」

「うなぎと野菜を挟んだもので、イベント時などに限定して店頭販売する。」

「うなぎといえは、やはり、蒲焼きというイメージが強いのではないのでしょうか。成田名物うなぎの新たな可能性を、皆さんに感じてほしいですね」

Interview



諸岡 吉幸  
市観光プロモーション課長

うなぎで  
さらに魅力的な観光の街へ

間を通して成田に人を呼び込むことは重要な課題です。

成田の場合、正月、節分、成田太鼓祭(4月)、成田祇園祭(7月)、御利生祭(10月)というように大きなイベントがありますが、ちょうど7月の後半～8月の時期は、成田山の参詣客が比較的少なく、成田祇園祭が終わった直後ということもあって客足が伸び悩む時期でした。そこに救世主となってくれたのが、成田うなぎ祭りというわけです。

成田うなぎ祭りは、いわゆるイベント型の催しではないため、費用対効果という観点から見ても優れています。また、スタンプラリー形式のため、祭りの盛り上がり参加店の売り上げアップとなり、街

の活性化に直結するというメリットがあるのです。

可能性は無量大

近年は、蒲焼きなどの伝統的な調理法以外の、新メニューも登場しています。斬新なアイデアを形にする職人さんたちのチャレンジには、脱帽です。

名物のうなぎによって地元が活性化されて市内外から人が集まり、うなぎの街としてにぎわえば、成田はさらに魅力的な観光の街になると思います。

市としても、成田市観光キャラクター・うなりくんと一緒に成田のうなぎをPRするとともに、観光の街・成田の魅力を全国に発信していきたいです。

街の活性化に貢献

市としては、うなぎを重要な観光資源として捉えています。

観光行政というものを考えたとき、年

# 温め続けた『うなぎでまちおこし』

## きっかけは宴会料理

うなぎを使ったイベントの構想を温め始めたのは、わたしが観光協会の会長になった20年ほど前のことです。きっかけは、市外の客人を招いての宴会でした。

参道沿いで行う宴会のコース料理の最後には、必ずと言っていいほど『うなぎ』が出るんですが、これにほとんどの人が驚くんです。最初は「これは珍しいんだな」くらいの感覚でしたが、来る人来る人がびっくりしている。そして、あらためて数えてみると、参道にはうなぎを出す店が60軒もあるではありませんか。こんな名物を使ってまちおこしをしないなんてもったいない、と思うようになりました。

来る日も来る日も、うなぎイベントのことを考えました。参道の仲間たちとも構想

を共有し、念願がかなったのが、成田うなぎ祭り。というわけです。実現した今思うのは、月並みですが、念ずればかなうということですね。

## うなぎのぼりの街

わたしたちがスローガンとして掲げているのが『うなぎのぼりの街』です。これは、文字通り右肩上がりに活気ついていく街ということに加えて、成田山新勝寺から仲町の上り坂を通って駅前に向かう、くねくね湾曲した表参道を指してのネーミング。うなぎイベントを企画する中で、みんなで名付けたものです。

参道を歩いてみてください。うなぎの蒲焼きの香ばしい香りに食欲をそそられます。参道沿いのうなぎ料理屋さんのほとんどが、わざと(?)換気扇を道路側に向けています。

「街中がうなぎのにおいになる」と冗談で言われるほどですよ(笑)。

## うなぎでまちおこし

観光協会にとつて、イベントの開催は最終目標ではありません。イベントによって成田のリピーターを作り、食事・買い物してもらうことで、街を活性化させること。まちおこしをすることが真の目標です。

この点、成田うなぎ祭りが、参詣客・観光客の少ない成田祇園祭後の夏場の成田を活気づかせる起爆剤になったのは間違いないと思います。これは、参道で商いをする者の一人として、折に触れて実感するものです。

今後の『うなぎでまちおこし』がどうなっていくか、わたしも楽しみです。「宇都宮といえは餃子」のように「成田といえはうなぎ」というくらいにしたいですね。



滝澤 尚二さん

成田うなぎ祭りを主催する成田市観光協会の会長。祭りの提案者でもある。参道沿いで営む酒類食品問屋・藤屋は、もちろんスタンブラー参加店

メッセージ  
Message



高嶋 茂男さん

日本養殖新聞記者

平成21年8月25日発行の紙面で、「うなぎのぼりの街 成田」を歩く」と題した特集を掲載。成田うなぎ祭りで活気づく成田を実際に歩いた経験から、外から見た「うなぎのぼりの街」について語ってくれた

外から見た  
“うなぎのぼりの街”

全国各地で行われる、うなぎ関連の主なイベントを取材してきましたが、これほど恵まれた環境はほかにないでしょう。

年間約1,000万人以上の参詣客が訪れる成田山新勝寺、そこへ続く800mにも及ぶ、うなぎのようにゆるやかに曲がりくねった参道には、約60にもものぼる店舗がうなぎ料理を提供しています。

歴史ある雰囲気醸し出す街並みに酔いしれ、おいしいうなぎの蒲焼きに舌鼓を打つことは、多くのお客様の心をつかみ、「うなぎのぼりの街 成田」の魅力をも十分に伝えてくれることと思います。



また、成田うなぎ祭りは今後、小さな子どもたちをターゲットにするのも良いかもしれません。その子どもたちが親を引き連れ、「うなぎのぼりの街 成田」を訪れば、安定的な人出が期待できます。そして子どもが親の代になった時、「うなぎのぼりの街」が世代を超えて語り継がれ、ひいては世界に誇る日本の代表的な伝統食文化・うなぎの継承にもつながります。

関係各社の皆さん、「うなぎのぼりの街 成田」のさらなる発展を期待しています。



取材を終えて

「うなぎでまちおこし」に挑む仕掛け人たち。彼らは、伝統ある成田名物のうなぎを使って観光客を呼び込むとともに、市民にも地元の魅力を再発見させ、成田を「うなぎのぼりの街」として盛り上げています。

この「うなぎのぼりの街」は、かつて印旛沼などで豊富に捕れた「地元産うなぎ」、全国から訪れる参詣客をおもてなしするという「門前町としてのにぎわい」のほか、仕掛け人たちの「熱意」によって生まれました。いずれの条件が欠けても成り立つことがなかった、いわば成田ならではの「文化」といえるでしょう。

そんな文化に対し、「街が一体になった」「活気が出た」といった声が多く寄せられているといいます。こうした言葉の一語一語にも、「うなぎでまちおこし」の成果が表れているのです。

さあ、成田が誇る「うなぎのぼりの街」という文化を感じに出掛けましょう。おいしいうなぎを味わいながら、今後の「うなぎでまちおこし」に思いを巡らせてみませんか。