

CAが富山で過ごした2年間

自然と食と人に囲まれて

岡広報課 ☎443-2012



富山市は、平成26年に(株)ANA総合研究所と連携協定を締結しています(令和4年4月からANAあきんど(株)に承継)。協定に基づき、ANAの客室乗務員(CA)が富山市に駐在し、「富山市地域づくりマネージャー」として富山市の魅力発信や認知度の向上を図るため、さまざまな活動をしています。

京都出身の濱口さんは、国内線・国外線の客室乗務員を6年務め、4人目の地域づくりマネージャーとして、令和3年4月から富山市に駐在。広報課に勤務し、この3月で2年の任期を終えようとしています。

富山の“おいしい”の秘密に迫る

日本各地や世界各国を訪れたことのある濱口さんがまず絶賛するのは、「富山の魚」。そのおいしさの秘密を探るため、岩瀬漁港のシロエビ漁船を取材し、その様子を動画で配信しました。朝4時からシロエビ漁船に乗り、漁師たちが海に引きずり込まれないように網を操る、まさに命がけの漁の様子を紹介。とれたてのシロエビを漁船で食べ、“最高の贅沢”を味わいました。

音川地区では、米農家に教えてもらいながら、手作業の稲刈りを体験。新米で作ったおにぎりを一口食べた瞬間、思わず出た言葉は「めっちゃ、おいしい!」。豊かな田園風景の中で食べた一口は、格別でした。

富山の自然の豊かさ、風景の素晴らしさ。私たちが普段味わう食には、それを支える生産者の思いや努力があるということを、動画を通して伝えています。



シロエビ漁船取材の動画はこちら



稲刈り体験の動画はこちら



濱口さんのこれまでの主な活動

富山でとれる魚の魅力について
ガイドブックを作成しました！

- 1 2 富山の食の魅力を発信するイベント「ANA BLUE WINGS×Toyama」を開催。
ANA機内食シェフによる料理教室や、産地体験ツアーを実施。
- 3 「富山市景観まちづくりフォーラム」にパネリストとして登壇。
- 4 市役所や市内の中学校で接遇研修を実施。
- 5 富山の食・酒・観光の魅力を首都圏在住の方々に発信するイベントを企画し、横浜市内で開催。



富山の魅力を伝えるために

富山市の魅力を生きた人々に伝えるため、さまざまなイベントを企画しました。市民の皆さんと一緒に漁港や農家をめぐりバスツアーを実施し、現地の新鮮な食材を紹介。参加者からは「富山はおいしく新鮮なものがたくさんあることを改めて感じた」「富山が好きなきもちを再認識した」など好評をいただきました。今年2月には、横浜市で富山の魅力をPRするイベントを開催。ANAチーム羽田オーケストラによる演奏や、ANA機内食シェフによる富山のアオリイカを使用した限定メニューの試食提供など、連携協定ならではの企画もあり、参加者を楽しませました。

市役所の職員に対する接遇研修の講師も務め、CAとして培ってきたマナーや、おもてなしの心を受講者に伝えました。

4月からはCAとして、全国や世界を飛び回る濱口さん。空の旅で出会うさまざまな人に、富山市の魅力伝えてくれることでしょう。

濱口さんから富山の皆さんへ

着任早々、塩の千本桜を見ながら、新鮮な空気を体いっぱい感じた瞬間を今でも鮮明に覚えています。「今朝の立山」をチェックしてから1日が始まり、四季それぞれ、異なる姿を見せてくれる立山に毎日ワクワクし、自然を感じながら生活していることに喜びを感じています。

スーパーには、種類豊富な地元の魚がたくさん並んでいてどれもプリップリ。水道水がおいしいことに驚き、お米がおいしいことにも感動し、これからの東京での食生活が不安になるほど富山の食の^{とろこ}りです。

そして、そういった魅力を私に教えてくれたのは、富山の温かな人々。皆さん「富山には何も特別なものはないよ」と謙遜されながらも、「これ知ってる?」「やってみる?」「これ食べてみて!」と、他所から来た私を受け入れてくださり、たくさんのお話を教えてくださりました。

豊かな自然があり、おいしい食があり、温かな人がたくさんいる富山。4月からは東京での生活に戻ることになりますが、富山が大好きなことはこの先も変わりません。富山の皆さん、ありがとうございました。