特集 辿 地域づくりマネージャー 竹村さん

CAからみた"ふるさととやま"



富山市は、平成26年にANAグループと連携協定を締結し、市の魅力を発信するための様々な取り組みを実施しています。 その一環として、ANAのCAが富山市(広報課)に「富山市地域づくりマネージャー」として駐在し、市の魅力発信やイメージ アップを図るために活動しています。5代目の地域づくりマネージャーは、初の富山県出身者。この3月で2年の任期を終 える竹村さんへのインタビューを掲載します。

5年ぶりに富山に戻ってきてどうでしたか?



赴任が決まったとき、最初に思ったのは「やったー!富山に帰れる!」でした。私はもともと地元が嫌になって出ていったというわけではなく、むしろANAの勤務中もうっかり方言が出てしまうほど(笑)、「富山」は自分にとっての大切なアイデンティティーでした。ただ、社会人になって国内外を巡ったり先輩CAから世界の都市の様々な特徴を伺ったりしている中で、富山のいろいろな側面を客観的に見ることができるようになりました。正直に言うと富山の良さはまだまだ外の人に知られているとは言えず、「何があるの?そもそもどこにあるの?」などと言われ悔しい思いをしたことも一度や二度ではありません。こんなにいいところなのに!

そんな悔しい思いをバネにして、「地域づくりマネージャーになったからには、富山のために自分ができることをできるだけやってみたい」そう決意してこの地に降り立ったのが令和5年3月末。その日は雲一つない青空に雄大な稜線が映える最高の立山日和でした。そんな立山連峰に強く背中を押され、私の(あっという間の)2年間がスタートしたのでした。

竹村マネージャーの 多方面な活躍ぶり

地域づくりマネージャーのミッションは「市の魅力を市内外の方々に広く知ってもらうこと」。 CAとしての国内外での経験を生かし、自ら前に立ってPRする一方、企画立案や資料作成などの 裏方もこなしました。 竹村さんの様々な活動はこちらをご覧ください▶



市外に向かって魅力を発信

年間の活動のうち最も大きなものが、羽田空港でのスペ シャルイベント。羽田空港の展望デッキで開催されたイベン トでは、トークショーやオーケストラ演奏、地場産食材を使っ た試食会、物産販売などを通じて、5,000人を超える多くの方々 が様々な富山を満喫されていました。

竹村さんは企画、出演者交渉、予算管理、当日の進行管理な ど多岐にわたる業務に携わり、特に当日のトークショーでは、 富山市出身の作家山内マリコさんや富山えごまPR大使のパー クマンサーさんを相手に堂々とトークMCを務めました。





富山の人にも良さを伝える

市内に住んでいる人に富山の良さを改めて知ってもらうことも大切 なミッション。特に「食」を通じて魅力を感じてもらうことを狙って市 内で行ったイベントでは、ANA総料理長の清水誠シェフを招いた地場産 食材メニューの実演会や寿司握りチャレンジなどの特別な体験を通じ て、富山が実は「豊かで恵まれた場所」ということを広く発信しました。

ANAで学んだホスピタリティを生かして

世界的にも高いホスピタリティ(おもてなしの心)を誇るANAでの経験を生かし 市職員などを対象とした「おもてなし講座」「マナー講座」の講師も務めました。 特に小中学生を対象とした講座では、世界に羽ばたく先輩として「目の前のこと に全力で取り組むことが、夢の実現への一歩」などと優しく語りかけていました。



2年間で特に印象に残った経験は何でしたか?

PRするにはまずは自分が知らなければ!そう思って始めたのが ブログ「CA、富山に帰るちゃ」です(※)。ブログでは身近なものから 特別な体験まで、時には体当たりで取材しましたが、中でも印象深 かったのが「ホタルイカ漁」です。代表的な名産として知っているつ もりでしたが、実際の漁に同行させていただくことで、定置網の仕 組みや作業の過酷さを身をもって体験し、改めて身近に食べられる ことへの感謝の想いが深まりました。

その日は時期一番の豊漁だったこともあり、お土産に袋いっぱい のホタルイカをいただきました(深夜 0 時に集合した単斐がありま した!)。帰って眠気をこらえながら作ったホタルイカたっぷりの 炊き込みご飯は、一生忘れられない味になりました。

(※)次のページにブログ記事の一部を掲載しています。





た ブログ「CA、富山に帰るちゃ」名シーン

竹村さんが様々な富山の「気になる!|を自ら取材して書き綴ったブログから 名シーンの一部をご紹介します。





スキー&かんじき体験

小学生ぶりのスキー体験に大興奮!「雪なんて迷 惑」と思う方も多いかもしれませんが、雪と山を身 近に楽しめるというのは世界的に見てもぜいたく なんですよ。初挑戦のかんじきで歩く山麓の森林 にも癒されました~◆。



富山湾鮨に舌鼓

地元にいても実はほとんど行ったことのなかった 「回らないお寿司」。回転寿司も大好きですが、大将 が丹精込めて握ってくれるお寿司はやっぱり格 別! 当日の漁によってオススメが変わるのも魚種 の豊富な「すしのまちとやま」ならでは。



吹きガラスに挑戦

「ガラスの街とやま」のルーツが「富山のくすり」に あったと知ってビックリ!吹きガラス作り体験で はスタッフさんが優しく教えてくれて芸術的な器 が完成(自画自賛!)。フルーツを入れるだけで高 級感あふれるスイーツの完成です◎



ます寿しに迫る

全国的な知名度と人気を誇るます寿し。特別にま す寿し作りを見学させていただき、その丁寧な仕 事に圧倒されました。その後、広報課職員で銘柄を 隠して行った食べ比べでは見事に好みがバラバラ (仲はいいんですよ)。ちなみに私はレア感の高い ます寿しが好みです。

まだまだたくさん!番外編を含めて20以上の記事を掲載しています

- ∠. 沖釣りしたら見事に起承転結になったお話
- €. サウナつきグランピングで非日常を味わう
- 6. 秘境大長谷でキノコ狩り!果たしてキノコは見つかるのか
 4. 薬膳のイメージが変わる!食べておいしい「富山やくぜん」
- 💪 16年ぶりに立山登山に挑んだらいろんな感情がわいてきた 🖊 昆布消費額日本一!富山の昆布文化事情



活動を振り返っていかがですか?

赴任当初は戸惑いの連続でしたが、上司や仲間の助けもあって 自分のできることは精一杯やりきった気持ちです。特に2年目 からは街で声を掛けていただいたり、私のブログを見て富山に 訪れてくださる方がおられたりと、手ごたえを感じられること が多くなりました。羽田空港のイベントにも沢山の方にお越し いただきその後ANAの同僚たちが富山市を訪問するなど、魅力 発信の一助を担えたのではないかと思います。

心残りがあるとすれば、市内にお住まいの方がまだまだ地元 の魅力に気づいていないと感じることです(私自身もそうでし た)。改めて外からの視点で見てみると実は富山は宝物でいっぱ いです。ぜひ自信をもって愛を叫んでください!(よければ私の ブログも参考にしてくださいね)

これからの富山市に必要なものは何だと思いますか?

難しい質問ですね(笑)ただ、私自身、富山に対する印象が、 学生時代と社会人になってからとで違っていて、もちろん 「好き」なのですが、今は「富山が嫌だ」と出ていく若者の気持 ちも少し分かる気がするんです。若い人は束縛や干渉を嫌う 傾向があるので、もしかしたら富山人の美徳でもある「真面目 さ」や「堅実さ」を、窮屈に感じる人もいるのかもしれません。

また、「都会と比べて何もない」と決めつけてしまうのも実は そのような真面目さからくるのかな、と思うことがあります。

若い人達に「住み続けてもいいかも」「帰ってきてもいいか も」と思ってもらえるためにも、まずは富山の人が地元を良 く知って、それを次世代に伝えつつ、"やわやわ"と見守ると いうのがちょうどいいのかもしれません。

竹村さんから富山の皆さんへメッセージ

Aムは食べることが大好きで、ちょっとずつ 市内の美味しいお店を巡っていましたが、 97きたいところしままだまだだくさんある ので、ちょくちょく帰ってくるつもりです。 客室乗務員に戻っても"自称"區山市 PR大使として、食べ物に限らず私の 富山のお気に入りを同僚などに広めて いきたいと思ってい封。もし空でお会いしたら 「また富山に帰ってこられ~」とお声がけくたご さい!! 2年間ありがとうございました〇



ANA X TOYAMA CITY