

飲食店のお悩み解決隊が行く! ③

和食の世界遺産登録決定を受けて、ぐるなびでは地域性豊かな食材に出会える全国商工会連合会に注目。「ニッポンいいもの再発見! 西国編」として3号連続の特集を企画している。そこで教えて123も連動。飲食店にとっての「ニッポンいいもの再発見!」のきかけをお届けしたい。

教えて

123



世界的な和食ブーム、中華や洋食に活かすには?

1 魅力ある和風テイストにするには?

和食が世界的にブームとなり、しかも「世界遺産に登録された」ということで、和食界は大きな盛り上がり。他のジャンルの飲食店からも「この機会を活かせないか」といった声が挙がっている。

そこで日本が誇る食の世界を国内外に発信している「日本食いしんぼ学会」会長の子安大輔氏(株式会社カゲン取締役)にお話を伺った。

「まずは和の食材を、中華や洋食に取り入れることじゃないでしょうか。実は、ちょうどある料理雑誌の編集長と話をしたばかりなんですが、日本人は中華や洋食に和のテイストを加えたものを、好ましいアレンジと捉える傾向があるというんですね」と、なんとも心強い情報だ!和の食材をチェック、魅力的なアレンジができそうなものを見つけ、取り入れてみるのが、第一のポイントといえる。

そして和の食材探しは、地方の市場をチェックするのが一番だが、これはなかなか



か難しい。そこでアンテナショップをチェックしたり、本誌(P20~21)でも取り上げている「ニッポンいいもの再発見!」を季節ごとに展開している全国商工会連合会なら、全国に1695もの商工会があり、そのホームページから食に関する情報をチェックしてみることも「おすすめです」とのこと。

2 和の食材を活かすポイントは?

「実は、世界の一流シェフたちは、すでに和の食材に注目して、柚子や山葵を使ったり、海苔などもとても魅力的な食材だと言いますね」と子安氏。なんと海外のシェフも使っている和の食材。日本人シェフなら身近にあり、さらにいる試すこともできるのだから、多様に使いこなしてみよう。



では、和の食材にふさわしいものとして、どんなものが考えられるだろうか。「たとえば京野菜などのご当地野菜、日本ならではのブランド牛や豚、鶏などもそうですね。また、和食といえば鮮魚が重要な食材。「魚もどこで水揚げされたか、どんな養殖をしたかなど、多くのブランドものがあります。中華やエスニックなどで、それらをウリにした料理が出され

たら、すごく魅力的だと思います」。

四季折々に多彩な和の生鮮食材に加えて、日本ならではの匠の技が活かしている調味料や乾物、加工品なども忘れてはいけません。

「生鮮食材は通年というわけにはなかなかいきませんが、調味料や乾物、加工品などは通年使え、取り組みやすいですよ」。

3 和へのこだわりを盛り上げたい

以上のような和の食材にこだわったメニューであることをアピールするためには、「京漬物のパスタ」・「塩麹ドレッシングのサラダ」など、メニュー名に食材名を入れることが考えられるが、そのほかに何かあるだろうか。

「食材名だけではなしに、さらに日本のどこで、誰が、どんな栽培方法で、などの情報がメニューに書き添えてあるといいですよ。調味料や加工品などは、その地方ならではの歴史もわかれば、お客さまの食べる楽しさも広がります」。

使っている食材のパンフレットなどを、客の目にとまるところに置くだけでもきつと話題にして楽しんでもらえるに違いない。

和のテイストを活かすのは、決してハードルは高くはないことがわかった。ニッポンいいもの再発見!の視点で、まずはチャレンジできそうなことから、始めてみよう。



解決のためにお訪ねしたのは

日本食いしんぼ学会会長
株式会社カゲン 取締役 子安大輔氏

1976年生まれ。東京大学経済学部卒業後、博報堂入社。マーケティングセクションにて食品、飲料、金融などの戦略立案に従事。その後2003年に飲食業界に転身。著作に「お通し」はなぜ必ず出るのか「ラー油とハイボール」(新潮社)。2013年に「日本食いしんぼ学会」を設立。日本が誇る素晴らしい「食」の世界を、さまざまな切り口から掘り下げ、その成果を国内外へ発信している。

今月のまとめ

今回の悩み解決は、実際に難問のように思えたが、グ

ローバルな視点から食文化を探求している子安氏のお話から、明るく展開が見通せた。また、商工会はまさに全国津々浦々まであり、日本の海山の多種多様な食材、こだわりの製品の宝庫。知られざる逸品ぞろいなこと驚いた。ぐるなびでは飲食店に、さらなる売上げアップを図る施策としてテイクアウトやお土産の販売も提案しているが、料理に使っている珍しい地方の加工品などを販売すれば客に喜ばれるうえに、和テイストを強調する意味でもいいのではないかと思った。

子安氏には、和食の世界遺産登録が飲食業全体のチャンスにつながる話として、P20~21にもご登場いただきたい。集客に結びつく「なるほど!」なヒントがいろいろ紹介されている。ぜひ併せてお役立ていただきたい。



和食の世界遺産登録 + 地域性豊かな食材

日本の飲食業のチャンスだ！

和食の世界遺産登録により、日本の食文化への感心は高まるばかり。そこでぐるなびは、ニッポンいいもの再発見！と銘打った全国商工会連合会による、地域性豊かな食に関するユニークな取り組みに注目！まずは西国編を本誌の2014年幕開け3号連続掲載で紹介する。1号目は、日本食いしんぼ学会会長の子安大輔氏（株式会社カゲン取締役）に、飲食店と地域性豊かな食材から生まれる、日本の飲食業のチャンスについて伺った。

✳ 集客へのインパクトに

和食の世界遺産登録。それは和食を日本人の伝統的な食文化と位置づけ、●多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 ●栄養バランスに優れた健康的な食生活 ●自然の美しさや季節の移ろいの表現 ●正月などの年中行事との密接な関わり、といった項目で紹介し、申請が可決された。

子安氏は、「世界遺産登録は、日本人の伝統的な食文化に対してのもの。和食というジャンルにとどまらず、日本の飲食業全体にとっても、間違いなく大きなチャンスに結びつけられるといえますね」と語る。その理由は、増加を続ける海外からの観光客の多くは、日本での食事を大きな旅の目的に挙げているが、それにさらに弾みがつくこと。また、日本人にしても日本の食文化を

見つけ直し、外食を楽しむ気運が高まっていくなど、「集客に大きなインパクトを与えるからだ」と言う。

✳ 和の食材がカギになる

「もちろん和食以外の業態でも、日本人の伝統的な食文化に沿った料理の開発やサービスなど、飛躍につなげるポイントはたくさんあります」とも言う。では、具体的に、どんな取り組み方が考えられるのだろうか。

「四季のある日本は海山の食材の宝庫です。教えて123(P19)でもお話ししたように、その地域性のある食材を使ってレシピを開発。メニューに食材の名前やストーリーなどを盛り込み、アピールすること、和食以外のジャンルでも、日本ならではのレストランの味として喜ばれるはず」と子安氏。そして今、日本ならではの食材と

して子安氏が注目している食材のひとつが海藻だとか。「海外ではほとんど食べない食材ですから、

日本らしさを強調できます。また、昆布出汁も、世界の一流シェフが驚く和食の技。不思議なことにとんなジャンルの料理とも合うので、ぜひ取り入れて欲しいですね」と、目からウロコの話も！

✳ 和の盛りつけやあしらひ

「それから和食は食材だけでなく、器や盛りつけなどにおいても季節感があり、おもてなしの心にあふれています。そして少しずつ多種多様にいただけるスタイルも海外の人にとっては大きな魅力になっていきますね」。

日本ならではの焼物や漆器なども、和の魅力をプラスできる大きな要素になるということ。和花やつまものを料理やテーブルに飾ること

地域の熱い想いが ギュッと詰まった 個性豊かな食材大集合！

全国商工会連合会が平成18年から8カ年にわたって行なっている「小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業」。地域の食材を活かした魅力ある商品を開発する企画等を募集するものだが、これまでに採択された中から、ぐるなび通信ではまず西国の9商工会に注目。採択された事業の商品をメインに、その商工会ならではの食材をピックアップしてご紹介していく。食材の生産者、そして加工方法やパッケージデザインに至るまで、何度も試行錯誤を重ねた、地域の熱い想いがギュッと詰まったものばかり。まだ生産量は少ないが、それゆえに希少性、話題性の高いものばかり。今後が楽しみだ。

島根県 隠岐國商工会

「離島キッチン」共創ブランド 戦略調査研究事業

島根県隠岐郡海士町大字福井1375-1
TEL 08514-2-0376

「いわがき」や「白いか」、
「隠岐牛」といった特産品を
活用し、隠岐をはじめとする
離島で育まれた食文化を
全国に紹介する。



<http://okinokuni.shoko-shimane.or.jp/>

福井県 あわら市商工会

「越前あわら」ブランド特産品 開発支援事業

福井県あわら市市姫1-9-21
TEL 0776-73-0248

あわら市の柿の葉と、福井
県産米、越前ガニや甘海老
など地元の海の幸を使った
「柿の葉すし」。季節で葉色
が違うのも特徴。



<http://www.shoko-awaracity.or.jp>

三重県 小俣町商工会

神都伊勢・伊勢平野の恵みを 活かした特産品開発プロジェクト

三重県伊勢市小俣町本町3番地
TEL 0596-22-3619

三重県の伝統野菜である
「御蔭だいこん」を後世に
伝えるため、ジャム、混ぜ
ご飯の素、あめなどの新製品
づくりを推進。



<http://www.mie-shokokai.or.jp/obata/>

兵庫県 香美町商工会

香美町特産「ひとハタあげる」 シリーズ商品開発事業

兵庫県美方郡香美町香住区香住107番地
TEL 0796-36-0123

香美町にある香住港、柴山港
で水揚げされた「ハタハタ」
を使い、安心して食べら
れる、食の安全を推奨する
食品を開発。



<http://www.coming-kamichou.com/>

でも、イメージは大きく変わるし、すぐにでも取り入れられる。

「おしほりというのも、非常に日本的なサービスです。海外からのお客様は必ず喜んでくれるはずですよ」。日本のおもてなしの心を感ずるサービスというわけだ。

シエフとのコラボで 魅力再発見！

全国商工会連合会には、子安氏から話のあった和の食材、器などとの関連事業者も多く、面白いコラボレーションができそうだ。

ぐるなびは、そんな全国商工会連合会と飲食店のいい連携が生まれることを目指し、まずは西国の食材について、次号から各地の商工会が商品開発した地域性あふれる食材を使ったシエフのレシピ開発を行ない、紹介していく。

「地域性豊かな食材をシエフが思いもかけない料理に活かすことで、食材の可能性が広がり、より魅力的な商品としてアピールできます。また、生産者とシエフが、食材のストーリーを語り合ったり、味つけや香り、サイズ、容量などの意見交換をすることも、互いによりいいものを作り出すきっかけにもなります。シエフのレシピ開発を楽しみにしています」と子安氏。

159号、160号とどんなレシピが登場するのか。ぜひ注目いただきたい。

注目される全国商工会連合会の展示会

全国商工会連合会では、さまざまなイベントで『ニッポンいいもの再発見』を同時開催。各地の商工会からエントリーされた商品を展示し、PRするとともに、商品に関する意見や感想を収集し、より良い商品開発に結びつけている。この春は、「小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業」で開発された商品を中心に、次の2つのイベントに出展する。

目利きバイヤーが厳選した 地域の逸品が大集合

第48回 スーパーマーケット・
トレードショー2014
日時 2014年2月12日(水)~14日(金)
場所 東京ビックサイト東全館
東3ホール(3A-18)
URL <http://www.smts.jp/>

ニッポンいいもの再発見! 「バイヤーズ・セレクション2013」

食品流通関係者が一堂に会する、日本最大級のイベントで、今年度は、本事業の一環として実施した、神奈川・静岡・京都・岡山・鳥取・福岡の6地区で行われた商談会においてバイヤーに高評価を得た商品を「バイヤーズ・セレクション」と題し、特産品をご紹介します。

テーマはグローバル化時代の プレミアム地域ブランド

第15回 グルメ&ダイニング
スタイルショー春2014
日時 2014年2月5日(水)~7日(金)
場所 東京ビックサイト東展示棟
東3ホール ニッポンいいもの
再発見!コーナー
URL <http://www.gourmetdiningstyleshow.com/>

ニッポンいいもの再発見!

食材を切り口に、新しいマーケットとライフスタイル・食文化を想像する見本市において、平成25年度の本事業で開発された商品を中心に、地域特産品・観光資源のPRを行なう。また、『feel NIPPON 春 2014』も出展し、販路開拓と事業の認知度アップを図る。



福岡県 粕屋町商工会

粕屋町独自の健康素材を見つける
ことで粕屋町の未来を育もう

福岡県粕屋郡粕屋町若宮2丁目3-1
TEL 092-938-2456

行政、学校、地域ボランティアと商工会が連携し、粕屋町花であるバラ、特産品のブロッコリーを使った加工食品を開発中。

<http://www.kasuya-shokokai.or.jp/>



大分県 杵築市商工会

坂の城下町「杵築」
観光・特産品開発事業

大分県杵築市南杵築308
TEL 0978-62-2539

地元杵築市の山海の恵みを使ったご当地グルメを製作。ハモと九州地方特産の食材を組み合わせた加工食品を提案している。

<http://kitsuki.oita-shokokai.or.jp/>



岡山県 浅口商工会

あさくち「山海の幸 食の饗演」
プロジェクト

岡山県浅口市鴨方町鴨方2244-8
TEL 0865-44-3211

山海の幸に恵まれた浅口地域の地の利を活かし、うどん、日本酒、佃煮、醸造酒、スイーツなど、多彩かつ豊富な食品が揃う。

<http://www.okasaci.or.jp/asakuchi/>



食材についてもっと知りたい!!

地域産品を使った、ユニークな取り組みについては、Web版「ニッポン いいもの再発見!」で詳しい内容を紹介中だ。こちらもチェックを。
<http://pr.gnavi.co.jp/promo/iimononippon2014/>



PR

愛媛県 愛南町商工会 城辺支所

希少柑橘「愛南ゴールド(河内晩柑)」
を活用した新商品展開プロジェクト

愛媛県南宇和郡愛南町城辺甲1988-1
TEL 0895-72-0963

希少品種「愛南ゴールド」の美味しさを広めるため、ポン酢やスイーツといった加工品を製作。同時にブランド化を図っている。

<http://www.ainan.info/index.html>



福岡県 福岡県商工会連合会

福を買(ふくおか)う
ビジネスモデル構築事業

福岡市博多区吉塚本町9-15 中小企業振興センター7F
TEL 092-622-7708

福岡県内の知られざる特産品を全国区にするべく、県内での地産地消を推進。その第一段階として、福岡市内に専門店を準備中。

<http://www2.shokokai.ne.jp/>

