



## 西ノ島町シェフツアー実施のご案内



この度、2023年3月に、島根県隠岐郡西ノ島町でシェフツアーを開催することになりました。  
2022年4月に西ノ島町とぐるなびは「包括連携協定」を結び、  
西ノ島を食を通して活性化させるべく、ぐるなび社員が1名西ノ島町に派遣されています。  
西ノ島町は、ジオパークに認定されている隠岐諸島の中の2番目に人口の多い島です。  
摩天崖や国賀海岸というダイナミックな景勝地が人気スポットで観光客が多く訪れます。  
その一方で、「地元の食材を楽しめるお店が無い」という声も多く聞かれます。  
西ノ島の主な産業は漁業ですが、漁獲高の減少、魚価の低迷などの課題があり西ノ島町内では殆ど流通がありません。  
また、古くから西ノ島町では「魚は買うものではなく、貰うもの」という意識が根付いていることも、  
町内で魚が流通しない一つの原因かもしれません。  
西ノ島町の食材を地元の方が購入し、消費することにより海産物を町内で流通させ、漁業を活性化、更には町を活性化させたいと考えています。  
また、古くから伝わる西ノ島町の郷土食が、人口減少と共に継承されづらくなっているという課題もあります。  
Iターン者が増えている西ノ島で、若い人でも楽しめる、海産物と郷土食を組み合わせた新たな食の魅力を見出した  
い。  
そんな想いで今回のツアーを企画させて頂きました。

### 西ノ島町×CLUB REDシェフツアー事務局（株式会社ぐるなび内）

主担当： 西ノ島町 地域活性化起業人 藤田寛子

E-mail: fujita-hi@gnavi.co.jp

Tel: 080-7198-9136

CLUB REDとは

## 『RED U-35』 (日本最大級の料理コンペティション) で優秀な成績をおさめた 若き料理人347人のネットワーク 次代を担う料理人たちの クリエイティブ・ラボ

歴代のRED U-35コンペティションにおいて優秀な成績をおさめた若手料理人と歴代の審査員が集うコミュニティであり、食のクリエイティブ・ラボです。  
さまざまな企業や団体、地域と積極的に連携し、CLUB REDメンバーが自店の厨房の枠を越えて活動する機会を創出することで料理人として厚みを増し食の未来に貢献していくことを目的としています。

RED U-35 / CLUB RED 活動事例【地域活性】千葉県いすみ市事例

## 千葉県いすみ市：美食の街プロジェクト

いすみ市と CLUB RED が手がける地域活性化活動「いすみ 美食の街 プロジェクト」（2016～2018年度／3ヵ年）

### 1 共に学ぶ

CLUB REDの料理人といすみ市の料理人・生産者が共にいすみ市の魅力を共に発掘し、議論する。



### 2 共に創る

CLUB REDの料理人といすみ市の料理人が共にいすみ市の食の魅力を表現する料理を検討し創り上げる。



### 3 共に発信する

CLUB REDの料理人といすみ市の料理人・生産者が共にいすみ市の魅力を自分たちの言葉で共に発信する。



キッチンカー販売 レストランイベント セミナーイベント

WEB・SNS 発信

ポスター、チラシ、フリーペーパー 制作

### 【 福島 拓 (ふくしま ひらく) 】

料理ジャンル : 中国料理  
出身地 : 山形県  
所属レストラン: chinois蓮歩(埼玉)  
(オーナーシェフ)  
RED U-35受賞歴: 2014年 GOLD EGG



#### ➤ 詳細プロフィール

1984年、山形県生まれ。  
高校卒業後、中華料理人を志し上京。  
2004年に株式会社Wakiyaに入社。  
各店舗にて修行を積み、横浜「トゥーランドット游仙境」で副料理長を勤める。  
2014年に開かれたRED U-35 では「紅寶香焗肉～紅玉と豚の香り焼き～」で「GOLD EGG」を受賞。  
2021年3月、川越市で「chinois 蓮歩」を開業した。

#### ➤ 参加動機

地方活性化の企画に参加したい為

### 【 梅津 信吾 (うめつ しんご) 】

料理ジャンル : イタリア料理(パスタ)  
出身地 : 山形県  
所属レストラン: なし  
RED U-35受賞歴: 2021年 SILVER EGG



#### ➤ 詳細プロフィール

山形県出身、洗足学園音楽大学卒業。  
フランスへ留学し現地の音楽校で映像と空間の作曲を学ぶ傍ら、欧州の食への高いエンターテインメント性に惹かれる。  
帰国後は都内のイタリアンレストラン、ベーカリー、飲食店コンサルティングを経験。  
現在は企業やメディア向けのレシピ開発を多数手掛け、中でもパスタを得意とする。  
自身の武器である「食」と「音」のメディアミックスの可能性を追求する。  
日本最大級の料理コンペディション RED U-35 2021 シルバーエッグ獲得。

#### ➤ 参加動機

PR活動としては、料理だけではなく映像を使うことで視覚的により効果的なPR活動ができるのではないかと思います。

より多くのかたに興味を持ってもらうには映像と音楽で訴求する事はとても効果的だと思い、長いスパンで行うこのプロジェクトに是非ともジョインしたいと思い応募しました。

## 【桂 有紀乃 (かつら ゆきの)】

料理ジャンル : フランス料理

出身地 : 埼玉県

所属レストラン: 独立準備中

RED U-35受賞歴: 2015年 BRONZE EGG

2016年 GOLD EGG / 岸朝子賞



### ➤ 詳細プロフィール

シェフ・フードデザイナー

Forkreator(フォークリエイター)代表

心と身体に優しいフランス料理を得意とする。

-略歴-

2005年～2018年「ザ・プリンスパークタワー東京」フランス料理の料理人

2014年～NYのトップフレンチレストラン「Bouley(ブーレイ)」のシェフDavid Bouleyに師事

2018年 渡英。スコットランド「在エディンバラ日本国総領事館」公邸料理人

2019年～2022年NYに拠点を移す。「Bouley Test Kitchen」料理長・メニュー開発クリエイティブチーフ

2023年 帰国後、フードデザイン事務所「Forkreator(フォークリエイター)」独立開業。商品開発、料理教室、食事会イベントを国内外で開催中

### ➤ 参加動機

日本の海産物を使った加工品の開発にとっても興味があります。海外の消費者にも、海産の加工品は種類がいまだにツナやイワシといった限られた商品しか、認められていないので世界のマーケット向けにも可能性を感じます。なめ味噌も、ごはんのお供以外のアプローチを国内外へ向けて色々と開発していきたいです。

## CLUB RED × 西ノ島町

西ノ島町では、3年間の任期でぐるなびの社員が派遣される予定となっております。

令和4年度から3年間をかけ西ノ島町の食の魅力を磨き上げ、それを外に発信できるような体制を整えていく事を目標にしています。

まず、今年度(令和4年度)に関しては、シェフのみなさんに西ノ島町に来ていただき、西ノ島町を知って頂き、次年度(令和5年度)、どのようにして町民に西ノ島の食の魅力を「伝えていくか」、「気づいてもらえるか」を協議したいと考えております。

### 西ノ島町の食文化を消費・継承していくことで 食を通して人を島に呼ぶ

#### 食を通じて観光客誘致

- ・島外に向けた、食の魅力発信
  - ・観光客を誘致し得る食イベント実施  
→ダイニングアウト
- ※次年度以降も開催できる体制を作る

STEP  
03

2024年度

STEP  
02

#### 西ノ島の食の魅力を町民に伝える

- ・町民向けのイベントを実施  
→西ノ島の食材を楽しんでもらい、  
魅力を伝える

2023年度

STEP  
01

2022年度

#### 現状把握

- ・シェフツアーの実施  
→CLUB REDから見た西ノ島の食の魅力、  
楽しみ方を見出す



西ノ島町の食文化と課題

西ノ島町の現在の人口は2,606人世帯数は1,486世帯でそのうち単身世帯数は791世帯です。(R4年12月末現在) U・Iターンの施策をしていることもあり、近年Iターン者が増加しています。  
飲食店は約20店舗ありますが、個人店や宿泊施設と併合の店が多い為、  
**営業日のはずが閉まっている**ということが多くあります。  
そのため、宿泊施設は素泊まりを希望する客には「夕食を付けたほうが良い」と必ず言うそうです。

西ノ島の主要産業は漁業ですが、少子高齢化に伴う後継者不足や漁獲量の減少等、問題が多く存在します。  
また、西ノ島町で獲れた海産物は、ほとんどが島外の港でセリにかけられる為、**西ノ島町内での魚の流通量は少ない**です。  
**西ノ島町 = 海の幸が食べられる、というイメージで来島する観光客やIターン者にとってはギャップが大きくあります。**  
西ノ島町内で、**町民も観光客も気軽に西ノ島町で獲れた海産物が楽しめるようにし、漁業を活性化させたい**というのが町の方針です。

また、現在西ノ島町では農業を生業としている人は殆どいませんが、昭和30年代までは「牧畑」という隠岐特有の農法がありました。  
「牧畑(まきはた)・4圃式農法」は、畑作と放牧を4年でローテーションする農法で、交通手段の発達していなかった時代に食糧自給の手段として考案され、隠岐諸島で独自に発展しました。主な農作物は大豆、稗・粟、麦で、大豆や麦を使った**万能調味料として「なめみそ」が生まれました。**  
そんな歴史的背景のある「なめみそ」は今でも受け継がれ、西ノ島町では、各家庭で「なめみそ」が作られています。  
一方で、少子高齢化や島外への人口流出、Iターン者の増加により、「なめみそ」を始めとした郷土食が継承されづらい環境になりつつあるという課題もあります。

| 西ノ島の食文化     |      | 特徴                                                                     | 関係する場所・ヒト  | アクション                                                    |
|-------------|------|------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------|
| 食材<br>(海産物) | イカ   | 日本海隠岐活魚倶楽部では、生きた状態で消費者に届ける為、独自のパッケージング法「活バック」として出荷。またはプロトン凍結し全国発送している。 | 日本海隠岐活魚倶楽部 | プロトン凍結の加工場見学                                             |
|             | 岩牡蠣  | 日本で初めて岩牡蠣の養殖に成功                                                        | 中上光(生産者)   | 養殖岩ガキの出荷作業の見学                                            |
|             | サザエ  | 西ノ島の伝統的なかなぎ漁で穫られている。<br>また、西ノ島のお土産としてサザエ缶を製造している。                      |            | かなぎ漁法でのサザエ漁見学                                            |
|             |      |                                                                        | 日本海隠岐活魚倶楽部 | サザエ缶製造の見学                                                |
| 郷土食         | なめみそ | 昔から伝わる万能調味料                                                            |            | ・各家庭によって違うなめみそを持ち寄り試食会<br>・なめみそ作り体験<br>・島民のなめみそを使った料理を試食 |

ツアーの目的とコンセプト

町民自らが、町で獲れた海産物やなめみそを使った料理を楽しみ、消費し、情報発信をすることで、  
**海産物の流通となめみその継承を図りたい。**  
そのために、昔からある郷土料理だけでなく、新たな、今の若い人も楽しんでもらえるような  
**海産物×なめみその活用法をCLUB REDの皆様に見出して頂きたい。**  
そして、それを2023年度（令和5年度）にイベントという形で町民に発信していく予定ですが、そのイベントについて協議をするというのが、今回のシェフツアーの目的です。

- 町の方針
- ・ 魚介・海藻類を消費することで、海産物の地元流通の推進を図りたい
  - ・ なめみその継承

## 企画内容

## 西ノ島町シェフツアー

今回の企画は、CLUB REDのシェフの皆さんに西ノ島町に来ていただき、西ノ島町の食文化を実際に見て、食べて、触れて頂き、西ノ島町の食の新たな楽しみ方、魅力を見出す事。また、令和5年度(2023年度)、それを活用して、どのように町民に西ノ島町の食の魅力を発信するかを協議する場とするものです。

日程： 2023年 **3月 5日（日）**、**6日(月)**

場所： 島根県隠岐郡西ノ島町内

定員： CLUB RED メンバー 3名 予定

■当日の動き (一部内容が変わる場合が御座います)

3月5日：13:00頃～

- ・景観地の視察
  - ・西ノ島町食生活改善推進協議会の皆様との顔合わせ
  - ・なめみそ試食会
- 17:00終了予定

3月6日：7:30頃～

- ・サザエ漁の見学
  - ・漁港で水揚げの視察
  - ・プロトン凍結の加工場見学
  - ・サザエ缶製造見学
  - ・岩ガキの出荷作業見学
  - ・西ノ島町食生活改善推進協議会の皆様との交流会(郷土料理の試食)
- 14:30終了予定

## 西ノ島食生活推進改善協議会



食生活改善推進員は、現在会員約13万人。  
全国1,301市町村（R2.4現在）に協議会組織を持って活動をすすめています。  
西ノ島町食生活改善推進協議会には、現在21名の推進員さんが在籍しており、「食改(しょっかい)さん」の愛称で親しまれています。  
料理教室や地域のサロンへの参加など、活動を通して、子どもから高齢者までたくさんの方と交流をしています。  
また、西ノ島町が主催するイベント等で町の郷土料理を振舞うなど、食文化の継承活動にも積極的に取り組んでいます。  
会員一人ひとりが楽しみながら活動に参加しており、自分たちの健康だけでなく町民の皆さんの健康のために頑張っています。

←「なめみそ」

各家庭で昔から作られている、万能調味料。  
西ノ島町が継承していきたい食文化。  
各家庭でレシピは異なるが、金山寺こうじ、みりん、うすくち醤油、砂糖などから作られている。