



<<取材依頼>>

西ノ島町 新メニュー試作会のご案内



今回CLUB REDのシェフに西ノ島町の郷土食である「なめみそ」と、普段廃棄されている「さざえの肝」を使った新メニューを開発していただきました。

そして、西ノ島町の新食文化として継承していくべく、西ノ島町で食の活動をされている西ノ島町食生活改善推進協議会の皆様にむけた試作会を行うことになりました。

是非、取材にお越しいただけますと幸いです。

※試作会は2日間行いますが、レシピは同じです。

内 容 : CLUB REDのシェフが「なめみそ」、「さざえの肝」のいずれかを使い開発したメニュー3品の試作『なめ味噌のとろけるプリン』、『○○○○○○○○』、『○○○○○○○○』

日 程 : 1日目 : **8月 30日(水) 13:55~18:00**
2日目 : **31日(木) 8:50~12:50**

場 所 : 西ノ島町テレワークオフィス内 厨房(〒684-0211 島根県西ノ島町浦郷544-15)

講 師 : CLUB REDシェフ3名

参加者 : 西ノ島町食生活改善推進協議会

■当日の動き (一部内容が変わる場合が御座います) ※1日目も2日目もレシピは同じです

8月30日 : 13:55 開会
14:05 試作会1品目
15:05 試作会2品目
16:05 試作会3品目
17:10 写真撮影、試食、質疑応答等
17:45 閉会
18:00 解散

8月31日 : 8:50 開会
9:00 試作会1品目
10:00 試作会2品目
11:00 試作会3品目
12:00 写真撮影、試食、質疑応答等
12:35 閉会
12:50 解散

西ノ島町新メニュー試作会事務局 (株式会社ぐるなび内)

担当 : 西ノ島町 地域活性化起業者 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カ年)

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

CLUB RED × 西ノ島町

令和4年4月に西ノ島町と(株)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、同年6月よりぐるなび社員が1名西ノ島町に派遣されています。3年間の任期で派遣予定であり、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としています。

西ノ島町の課題として、西ノ島町を離れていく若者が多く、一方でIターン者が増え、**食文化が継承されづらくなっている**という状況があります。

そこで、CLUB REDのシェフに**西ノ島町の食材を使った新たなメニューを開発**していただき、西ノ島町の食文化に馴染みのないIターン者でも**「作ってみたい」「食べてみたい」と思い、実践していただく**ことで、西ノ島町の**食文化を継承**していこうと考えました。

令和4年度はCLUB REDのシェフを西ノ島町に誘致してシェフツアーを開催し、西ノ島町を知っていただきました。

令和5年度は、西ノ島町の郷土食である「なめみそ」と、普段は廃棄されている「さざえの肝」のいずれかを使ったメニューを1人1品ずつ開発していただきました。

そして、それを町民に知っていただくために、まずは西ノ島町で食の活動をされている「西ノ島町食生活改善推進協議会」の皆様を対象とした試作会を行うこととなりました。

試作会を経て、11月3日(金)に西ノ島町内で開催予定のイベント「ギョギョギョ魚フェスタ」にて、一部の**新メニューを町民に発表(販売)**する予定としております。

そして、**令和6年度は町内だけでなく、町外にも向けて西ノ島町の食を発信**していくことを計画しております。

■3カ年計画(令和4年度～6年度)

西ノ島町の食文化を消費・継承していくことで 食を通して西ノ島町に人を呼ぶ

島外に向けた食の魅力発信

- 商品造成し町内外で販売
 - 新メニューを町内飲食店で販売
 - おせちを造成し、島外に向けて販売
- ※現時点での案であり、内容は令和5年度内に要検討

STEP
03

令和6年度

現状把握

- シェフツアーの実施
⇒料理人から見た西ノ島町の食の魅力、楽しみ方を見出す

STEP
01

令和4年度

STEP
02

西ノ島町の魅力を町民に伝える

- メニュー開発
⇒西ノ島町の食材をつかった新メニューを料理人に開発してもらう

令和5年度

今年度

レシピ開発 対象食材

【フードロス削減】さざえの肝

西ノ島町は漁業の町であり、主に獲れる海産物の一つがさざえです。西ノ島町の伝統的な漁法であるかなぎ漁で主に獲られています。町民の食卓にも並ぶ食材ですが、**殆どの町民はさざえを食べるとき、「肝」の部分は食べません。**また、西ノ島町のお土産品である「**さざえ缶詰**」を製造する際にも、**肝は廃棄**されています。令和4年度は製造過程で、**約3.6万個分のさざえの肝が廃棄**されました。この肝を活用したレシピを開発すれば、**フードロス削減**にもつながるほか、**西ノ島町の新たな食の魅力**になりうるのではと考え、レシピ開発対象食材にすることとなりました。

【町の歴史的な郷土食】なめみそ

西ノ島町が継承していきたい食文化として、万能調味料の「なめみそ」があります。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」という隠岐諸島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」が**継承されづらい環境**になりつつあります。そこで、**作ってみたい**と思われるような**なめみそメニューを開発し**、なめみそを**若者やIターン者へも継承**していくために、レシピ開発対象食材にすることとなりました。

【西ノ島の食文化】		特徴
食材 (海産物)	イカ	生きた状態で消費者に届ける為、島内事業者の独自のパッケージング法「活パック」として出荷。またはプロトン凍結し全国発送している。
	岩牡蠣	日本で初めて岩牡蠣の養殖に成功。
	サザエ	西ノ島の伝統的なかなぎ漁で穫られている。また、西ノ島のお土産としてサザエ缶詰を製造しているが、製造過程で肝の部分は廃棄されている。
郷土食	なめみそ	昔から伝わる万能調味料 西ノ島町が継承していきたい食文化の一つ

試作会の目的

西ノ島町の食材を使った**新しいメニューを開発**することで、町民に「**作ってみたい**」、「**食べてみたい**」と思ってもらい、**食文化の継承**につなげていくとともに、**地産地消を推し進める**ことを目的としています。開発メニューの活用法は、町内の飲食店での提供や、お土産品開発等が案として挙がっておりますが、今後、西ノ島町と協議しながら方向性を決定する予定です。また、一部メニューを西ノ島町内で開催予定のイベント「**ギョギョギョ魚フェスタ**」で、**販売**する予定であり、今回まずは西ノ島町食生活改善推進協議会の皆様に新メニューの作り方を熟知していただくべく、試作会を開催いたします。

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

参加シェフプロフィール

福嶋 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	chinois蓮歩 (オーナーシェフ) https://chinois-renpo.owst.jp/
受賞歴	RED U-35 2014年 GOLD EGG https://www.redu35.jp/chef/322/
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年のRED U-35において「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。
参加動機	地方活性化の企画に参加したい為

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	Forkreator (フードデザイン事務所) 主宰
受賞歴	RED U-35 2015年 BRONZE EGG 2016年 GOLD EGG、岸朝子賞 https://www.redu35.jp/chef/422/
プロフィール	2005～2018年「ザ・プリンスパークタワー東京」フランス料理の料理人を経て、2019～2022年にNYへ渡り、ニューヨークを代表するフレンチの巨匠のひとりであるデービッド・ブーレー氏が立ち上げた「Bouley Test Kitchen」の料理長及びメニュー開発クリエイティブチーフを務める。2023年に帰国。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。

参加シェフプロフィール

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	音×食のパスタクリエイターとして活動
受賞歴	RED U-35 2021年 SILVER EGG https://www.redu35.jp/chef/7154/
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。
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した。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。



西ノ島町食生活改善推進協議会



食生活改善推進員は、現在会員約13万人。(R2.4現在) 全国1,301市町村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で西ノ島町の郷土料理を振舞われたり、食文化の継承活動にも積極的に協力頂いております。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。
米麴、みりん、うすくち醤油、砂糖から作られている。
西ノ島町が継承していきたい食文化。

【令和4年度西ノ島町シェフツアーの様子】



▼サザエ缶製造の見学、廃棄されている肝の味見



▼西ノ島町食生活改善推進協議会様によるなめみその作り方の説明



▼岩ガキ養殖場の見学



▼プロトン凍結機加工の見学