

## 若手料理人が高知県の食を学び、創造し、全国へ発信

## 「高知県×CLUB RED」プロジェクトレポート

## 食のサステナビリティを目指し、未利用魚活用やブランド食材発信に挑戦！

株式会社ぐるなび (本社：東京都千代田区、以下ぐるなび) は、高知県の令和3年度水産物外商活動支援事業委託業務において、高知県産水産物の地産外商を目的に、食の最前線で活躍するCLUB RED (※) を中心とした若手料理人20名の協力を得て、高知県の食材や産品を活用した商品開発プロジェクトに取り組みました。

プロジェクトは感染拡大防止に配慮しながら、2021年10月20日に高知県の生産者や郷土料理専門家と若手料理人を繋ぐ、オンライン産地視察から開始。その後、5名ずつ4つのチームに分かれ、高知県ならではの食の課題をテーマ設定しグループ活動を実施し、高知県の産品を使った商品開発やレシピ開発などに取り組みました。

今回は、新たな高知県の食の魅力を発信するため、約半年間にわたるプロジェクトの成果について、未利用魚の活用やブランド食材のレシピ開発など、食のサステナビリティに取り組んだ2つのチームのプロジェクトをご紹介します。

(※) CLUB REDとは

日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM U-35)」で、優秀な成績をおさめた料理人約300名と歴代の審査員団23名 (2021年9月時点) からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ。

## ■プロジェクト経緯(2021年10月～2022年2月)

2021年10月20日

オンライン産地視察

2021年11月～2022年2月

チーム会議、視察/商品開発

2022年2月24日

成果発表会

## 「高知県×CLUB RED」プロジェクト参加シェフ



## ■グループA [カテゴリー：流通拡大につながる取り組み]

波多江優貴 (フランス料理/ラザランズ迎賓館大分/大分)  
早川光 (イタリア料理/XEX 東京 Salvatore Cuomo Bros./東京)  
高木和也 (フランス料理/ars/東京)  
酒井研野 (日本料理/日本料理 研野/京都)  
江口直樹 (日本料理/懐石料理 紀仙/東京)

## ■グループB [カテゴリー：SDGs]

八濱貴将 (イタリア料理/リストランテ ラッフィナート/兵庫)  
立岩幸四郎 (中国料理/Wakiya一笑美茶樓/東京)  
新開才也 (フランス料理/ブルミエレーージュ/東京)  
白竹俊貴 (フランス料理/PERTICA/大阪)  
新崎鉄城 (スペイン料理/Textura/東京)

## ■グループC [カテゴリー：食材・料理の付加価値]

西山晋 (フランス料理/ボンヴィラージュ・オゼ/大阪)  
濱多雄太 (日本料理/浜多屋 魚津駅前店 hamadaya LABO/富山)  
盛山貴行 (日本料理/燦 s.l.m/東京)  
土肥秀幸 (フランス料理/la Maison de GRACIANI KOBE KITANO/兵庫)  
青木伸吉 (フランス料理/Bistro and A/大阪)

## ■グループD [カテゴリー：高知ブランド発信]

花田洋平 (中国料理/ANAクラウンプラザホテル大阪 中国料理 花梨/大阪)  
藤崎亮平 (イタリア料理/SALVATORE CUOMO/東京)  
武本南 (フランス料理/北野嘉哉事務所 ゲストハウス/東京)  
朴木祐人 (中国料理/の弥七/東京)  
小野淳一 (フランス料理/レストラン レオーニ/岡山)

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

## オンライン産地視察(2021年10月20日実施、大阪会場)

高知県各地の生産者、郷土料理専門家と若手料理人をオンラインで繋ぎ、産地視察を実施。質疑応答や意見交換後に、生産者から会場内に届けられた高知県産の水産・加工品を使った試作調理を実施。



オンライン中継



若手料理人による試作調理

※ オンライン産地視察レポート

<https://www.redu35.jp/clubred/report/kouchi01>

<https://www.redu35.jp/clubred/report/kouchi02>

## 生産者が悩む在庫の鰹「ゴシ」を用いた商品開発プロジェクト(グループB)

「ゴシ」と呼ばれる味が良くない鰹が一定量水揚げされ、使い道と保管コストに生産者が悩まされている問題を解決しようと、「ゴシ」の消費量を拡大するための商品開発を実施。「ゴシ」の弱点である食感と香りの悪さをカバーするため、鰹節の製造業者に「ゴシ」の水分量を減らし旨味を引き出すセミドライ加工を依頼。加工調整や料理試作を繰り返し、料理人が納得する質の良い「ゴシのセミドライ」が完成。



土佐節の製造技術を見学/試食



鰹の解体実演・解説/試食

### ■グループBメンバー



プロジェクトリーダー

リストラテ ラッフイナート  
八濱 貴将  
専門: イタリア料理  
生年: 1982年



TexturA

(テクストウーラ)  
新崎鉄城  
専門: スペイン料理  
生年: 1985年



PERTICA

(ペルティカ)  
白竹 俊真  
専門: フランス料理  
生年: 1992年



1er etage

(ブルミエレーージュ)  
新開 才也  
専門: 和の要素を取り入れた洋食  
生年: 1985年



Wakiya一笑美茶樓

立岩 幸四郎  
専門: 中国料理  
生年: 1985年

### ■高知県の生産者

「企画・ど久礼もん企業組合」(高知県高岡郡中土佐町) <https://www.dokuremon.com/>  
漁師町の中土佐町久礼にある「久礼大正町市場」の活性化や、土佐沖の一本釣り鰹の販売、鰹の薫焼き体験提供などを手掛ける。本取り組みにおける鰹のレクチャー、ゴシの鰹の提供を担当。

「有限会社竹内商店」(高知県土佐市宇佐町) <https://tosa-tkkt.com/>  
文化庁が登録無形民俗文化財の第一号として登録した「土佐節の製造技術」で、鰹節を製造する。本取り組みにおける「ゴシ」のセミドライ加工を担当。

### 「ゴシ (鰹) のセミドライ」を使用したレシピ開発



#### ゴシのボスカイオーラ (きこり風)

リストランテ ラッフィナート  
八濱 貴将

セミドライのゴシを、トマトソースや炒めたキノコと煮込みました。高タンパクな鰹と食物繊維豊富なキノコを合わせることで、低カロリーで高タンパクなイタリア料理に仕上げました。生食に適さないゴシですが、美味しく調理できれば、フードロスや地域漁業の収益に繋がると考えます。



#### ゴシのアヒージョ 柚子、生姜の香り

TexturA (テクストウーラ)  
新崎鉄城

ゴシの有効活用を目的に、ビンもしくは真空パックでの商品化を目指して開発しました。高知県の物産展やお土産品として、料理人が生産者とタッグを組み、家庭で楽しめるおつまみで、高知県の魅力を感じてもらえればと思います。アレンジメニューとしてパスタもおすすめです。



#### ゴシのブータンノワール

PERTICA (ペルティカ)  
白竹 俊貴

缶詰・ビン等の常温保存ができる料理として、ゴシに調味料のような役割をさせて、イタリアのトンナートソース(ツナソース)を作りました。ゴシで作ると通常の鰹とかなり差がありましたが、「うま味成分・脂分」を豚肉で補強し、血生臭さを生かし、スパイスを加え相乗効果を狙いました。



#### ゴシのマルミタコ風

1er etage (プルミエエタージュ)  
新開 才也

高知県の生産者が持つ技術をベースに、料理人の知識をのせた料理です。フランスのバスク地方の「マルミタコ」という鰹の漁師風トマト煮込みをベースに高知県で栽培が盛んな柑橘の果汁を混ぜ、私が感じた高知県の味に仕上げました。県内ではあまり使用されていないゴシを、お土産として発信することで、県内の方にもゴシを見直す機会に繋がればと思います。食材を無駄にすることなく、美味しく調理することは、料理人だからできることのひとつです。こういった取り組みの積み重ねがSDGsにつながるのではと思います。



#### ゴシの焦がしバターソース風



#### ゴシのXO

Wakiya一笑美茶樓  
立岩 幸四郎

中国料理のXO醬の要領で、香ばしい鰹の燻製と高知県産ドライトマト、乾燥エノキ茸を使って、旨味を凝縮した万能調味料が完成しました。この醬は水分量が少なく日持ちすることから、プロの方にも、一般の方にもおすすめの商品です。

## 高知県産食材のブランド発信 (グループD)

高知県産水産物のブランド発信を目的に、訴求力のあるレシピを開発し、広く公開するプロジェクトを実施。オンライン産地視察(※)、試作及び意見交換を重ねて、レシピ開発に取り組みました。生産者や製造事業者、飲食店、消費者に向けてレシピを公開することで、高知県産水産物のブランド発信を行い、高知県産水産物の地産外商に繋げることを目指しています。

### ■グループDメンバー



#### プロジェクトリーダー

ANAクラウンプラザホテル大阪  
中国料理 花梨  
花田 洋平  
専門：中国料理  
生年：1985年



レストラン レオーニ  
小野 淳一  
専門：フランス料理  
生年：1983年



北野嘉哉事務所 ゲストハウス  
武本 南  
専門：フランス料理  
生年：1986年



SALVATORE CUOMO  
藤崎 亮平  
専門：イタリア料理  
生年：1980年



の弥七  
朴木 祐人  
専門：中国料理  
生年：1988年

※若手料理人による開発メニューの詳細は下記にて公開しています。  
<https://pr.gnavi.co.jp/promo/kochifamily-gourmetfair/img/gd.pdf>



ANAクラウンプラザホテル大阪  
中国料理 花梨  
花田 洋平

使用した高知県産食材	料理名
ウツボ、雉(きじ)	ウツボの鶏肉白湯煮込み
<p>高知県の鰹は既に全国的に有名なので、他の食材でのメニュー開発を検討する中で、高知県民の食卓に欠かせない「ウツボ」に着目しました。</p> <p>高温でしっかりと火入れする中国料理のテクニックで、驚くほど柔らかく、独特のねっとりした食感に仕上げたウツボを、鶏肉と豚骨で炊きだした白湯で煮込みました。風味付けで紹興酒、味付けはオイスターソースメインで少量の醤油と砂糖のみで奥深い味にまとめました。白湯でグツグツ煮込んでも魅力を損なわないウツボは濃厚な白湯としっかり絡まります。</p>	



レストラン レオーニ  
小野 淳一

使用した高知県産食材	料理名
チョウザメの身、ニンニクの葉	ストックフィッシュ
<p>ストックフィッシュは、本来は干し鱈で作る料理ですが、塩漬けにしたチョウザメの身で作りました。合わせて、ニンニクの葉でつくっためた風のペーストを添えました。</p> <p>オンライン産地視察で、高知県のチョウザメについて知り、身の加工品を試食してみて、身を用いた加工品や保存食としての商品化の可能性を感じました。ニンニクの葉は以前から興味があった食材でした。高知で「めた」を食べた時に、“脂がのった魚にめたを添えて食べる”と聞いて面白いと思い、フランス料理にも使ってみました。</p>	



北野嘉哉事務所 ゲストハウス  
武本 南

使用した高知県産食材	料理名
鯖、文旦	鯖の薫焼き 白菜のクーリ
<p>鯉だけではない高知県の豊かな食材の魅力を伝えたいと考え、旬の鯖を選び、須崎（すさき）市の鯖を使用しました。高知県産の鯖は味が良いのに加えて、丁寧な処理による魚体の美しさが素晴らしいです。鯖のリエット、発酵させた白菜のクーリ、文旦、鯖の薫焼き、柚子のヴィネグレットを合わせました。シンプルでありながらさまざまな仕立てで高知の魚を味わえて、加工そして保存のきくレシピです。</p>	



SALVATORE CUOMO  
藤崎 亮平

使用した高知県産食材	料理名
真鯛	高知県産真鯛のアクアパッツァ
<p>高知県の天然の鯛の色は、綺麗な桜色で身は透き通るような透明感があり、味が濃く、さっぱりとした脂が魅力的でした。素晴らしい鯛の良さを活かせるようイタリア、ナポリ料理のアクアパッツァを作りました。沸かしすぎず、じっくりコトコト煮るのがコツです。パスタを入れても美味しく食べられます。</p>	



使用した高知県産食材	料理名
干し金目鯛、茗荷、文旦、大根、紅芯大根、糸三つ葉	高知の発酵野菜と文旦、干し金目鯛の和え物
<p>オンライン産地視察で、安芸郡田野町の干し金目鯛を知り、試食しました。正直、“よくある干物だろう”と思い試食したのですが、その美味しさに驚くとともに、アレンジしたらより素材の良さを引き出せると思いました。干し金目鯛を焼くことで凝縮された旨味と香ばしさが深まり、生臭さがないので新鮮な野菜の和え物に適しています。発酵させた高知の野菜による自然な酸味、文旦の酸味、最後に高知県の方々に馴染みのある土佐酢の酸味でまとめました。</p>	



の弥七  
朴木 祐人

使用した高知県産食材	料理名
ウツボ、茗荷、葉ニンニク、九条ネギ、生姜	ウツボと発酵オレンジ白菜の土鍋 高知の薬味と共に
<p>高知県以外ではあまり食べる機会がない「ウツボ」に興味を持っていたように、シンプルな鍋料理を考えました。ウツボはゼラチン質がしっかりしているのでそれを生かした調理法、食べ方を模索したいと感じました。ウツボは柔らかく煮て、ゼラチン質を生かしています。そこに発酵白菜の酸味と高知特産の多量の薬味で、くどくなく最後まで楽しんでいただけるように仕上げました。</p>	