

生産者と料理人の化学反応！

三重の食材を全国の人に食べてほしい！プロジェクト

1.初めまして！三重県四日市市出身28歳の和食料理人、田中佑樹です！



初めまして。僕は東京・西麻布で故郷三重県の食材を使った懐石料理のお店をやっています。まずは「なぜ三重県の食材をあなたに食べてもらいたいのか」簡単に紹介をさせてください。

物心つく前から料理人を目指していた僕は和食料理人の父親から料理の手ほどきを受け、高校までを四日市で過ごし、その後上京して調理師専門学校を卒業しました。

赤坂の星付き料亭菊乃井で修業を積み、和食の道を一直線に突き進むなか、「このまま料理以外のことを全く知らないでいいのだろうか」と思うようになりました。

思い切って、僕は世界一周料理旅をすることに決めました。そして世界を旅しながら各国の食文化について学ぶ機会を得ました。国ごとの食文化の違いは大変興味深く、勉強になりました。

そんな中で世界の料理に一つの共通を見つけたのです。

それは「その土地に根付いた食材でその土地の食文化が作られる」ということです。一見すると当たり前のことのように見えて、実は日本で過ごす日常の中に欠けていたもののように感じました。



帰国後に自身の故郷である三重県をコンセプトにした割烹店「伊勢 すえよし」を始めることにしました。



恥ずかしながら、僕にとって地元である三重県の食材に初めて向き合った瞬間でした。
地元の食材を調べる中で、たくさんの生産者さんとの出会いがありました。

生産者さんの食材への想いやこだわりに触れ、生産者さんの作る食材だけでなく想いまでお客様に届けたいと強く思うようになりました。

生産者さんの想いが綴ってあるフォトブックを製作したり、



東京のお客様と一緒に生産者さん巡りをしたり、

{ここにスタディツアー動画が差し込まれます。}

<https://www.youtube.com/embed/S35vWMdc-l0> frameborder="0" allowfullscreen>

とにかく今は、食材が作られる現場のことを、食べる側のお客様に伝える活動をしています。今後はさらに、料理人を通じて日本の食材をもっと盛り上げる活動や、全国の料理人と協力して全国の食材とコラボレーションをしたり、各国の JAPANEXPO への和食や日本の食材 PR など積極的に起こっていきたいと思っています。

2. 今回のプロジェクトについて

今回は僕が生涯かけてやっていくつもり、「生産者×料理人の化学反応」計画の第二段階だと思っています。（第一段階は、地元食材を使った自分のお店を出すことでした）。料理人と生産者と消費者の三方が WinWinWin になるような壮大な計画です。その第一歩として、まずは生産者さんの食材と想いを料理人が仕上げる美味しさと感動を加えて全国へ届けていきたい。そのための商品開発と販路の確立にあなたのお力をお借りしたいのです。

未来の地方生産地はどうなっていくのだろうか

僕が生産者巡りをしながら思ったことがあります。

それは、生産の現場に若者が少ないということ。



丹精込めて長年に渡り作り続けてきた食材とそれにまつわる人が今まさに消滅しつつあります。

土地の農業・漁業から生み出される食材は、その地域のコミュニティを作り上げてきた根本であるにも関わらず、地方から若者は去り、耕地は放棄され、その地域というものの自体の形が衰退していつているという現状。原因はたくさんあります。その中の一つとして生産者(一次産業)の魅力が伝わっていない、過小評価されているという問題があります。私はその問題を“料理人”の立場から変えたいと考えています。

生産者×料理人の化学反応を起こす

地域の食材を生み出す『第一次生産者』と素材の良さを最大限に引き出す『料理人』が出会うことにより、美味しい化学反応が起こすことができます。

既に行っている「心の流通 BOOK」も美味しい化学反応のひとつです。なぜ美味しいのか、食材のストーリーを知ることで、食べる人が感じる美味しさはグッと深まります。

「生産者を巡るスタディツアー」も同じように、本で見たことを実際に体験することで食の成り立ちを感じる事が出来る化学反応のツールです。心の流通 BOOK との違いは、生産者と消費者の意見交換が可能になるということと、料理人が調理した食材を、生産者自らが味わうことで食材の可能性を感じていただくことが出来るようになりました。

その次が今回の「地元食材を使った伊勢すえよしのオンラインショップ」の立ち上げです。

今までは伊勢すえよしの店舗でお食事をしたことのある方だけが知り得た食材のストーリーを、伊勢すえよしに来たことのない全国の人へ一気に伝えることが出来ます。今まで一方方向だった食品の流通は、お客様からの意見やメッセージが返されることによって双方向に広がっていきます。



生産者と消費者の間に料理人が入って化学反応を起こすことで・・・

- ・今まで一方方向だった食材の流通が、生産者と消費者の意見交換により双方向に広がる。
- ・消費者は安心安全で美味しい食材についての知識が増え、食の安心が手に入る。
- ・適正価格での取引が可能になれば、生産者は食材の開発などに時間を費やすことが出来る日本全国にある美味しい素晴らしい食材を未来まで残すことが出来る！

クラウドファンディングが目標達成したらこんな商品を開発したい

調達した資金は主に新商品の開発に充てさせていただきます。

試作のための原材料費や・試作製作費、パッケージ開発費、広報費などです。

企画中の商品は現在3種。その他にも引き続き三重県の美味しい食材を発見・商品化していく予定です。

なお、返礼品「モニタリングセット」は、これら商品の試作段階での試食・パッケージの開発改良にも関わることが出来るセットとなっております。

現在開発中の商品①

- ・フォンダンかぶせ茶（販売予定価格／2個入り 1500円前後～）

三重県四日市市水沢産の伊勢かぶせ茶を使用したフォンダンショコラ。水沢のかぶせ茶は、新芽の時期に遮光布をかぶせることによって旨味が増します。抹茶とは一味違う濃厚な味わいが伊勢すえよしでも大人気のデザートです。「かぶせ」作業のように表面を黒く焦がして香ばしく、内側からは濃厚なかぶせ茶ショコラがとろ

け出します。ちょっとしたプレゼントにも使いやすい2個入りからパーティーでのデザートにも使える8個入りを長期保存できるよう冷凍でお届けします。



現在開発中の商品②

- ・伊勢天然鯛めし（販売予定価格／2合炊き 3000円前後～*土鍋別途料金）

三重県鳥羽市答志島直送の伊勢天然鯛と三重県伊賀市鞆田のコシヒカリを使用した鯛飯。

尾頭つきの鯛と伊賀米コシヒカリを伊勢すえよし特製のお出汁とセットで。炊飯器に入れてスイッチを入れるだけで、簡単に三重の幸を堪能できるセットです。

炊飯器よりも美味しく、時短で炊ける三重県四日市市の萬古焼土鍋とのセット販売も検討中です。



現在開発中の商品③

- ・熊野地鶏の伊勢蔵焼（販売予定価格／未定）

三重県熊野市で愛情たっぷりに育てられた地鶏、熊野地鶏を三重県四日市市の伊勢蔵味噌で漬け込み焼いた酒の肴。東海三県で愛され続けた豆味噌がしっかり入った食べ応えのある一品です。



今回クラウドファンディングという形でご支援いただきたい理由・目的はいくつかございます。

- ・ 開発費・WEB 運営費などの金額面の補填をしたい
- ・ あなたの応援を生産者さんに伝えたい
- ・ あなたのシェアやリツイートによって、三重県の食材を PR してほしい
- ・ あなたのシェアやリツイートによって、田中佑樹の活動を知る人が少しでも増えてほしい

今回のプロジェクトに必要な費用の概算

開発費	食材料費（かぶせ茶、魚介類、米、熊野地鶏、調味料など）	45,000
	商品サンプル製作費	30,000
	四日市萬古焼サンプル製作費	30,000
	パッケージ開発費	29,000
	POP・案内書類作成費	26,000
	宣伝費	5,400
設備	業務用冷凍庫 200L	135,850
商標登録	フォンダンかぶせ茶商標出願費	83,632
	フォンダンかぶせ茶商標登録費	104,040
WEB 運営費	伊勢すえよしオンラインショップ運営費	518,400
その他	返礼品・手数料などの諸経費	150,000
合計金額		1,178,570

このプロジェクトに掛る約 117 万円の内、87 万円は自分で用意できましたが、まだ **30 万円不足**しております。

三重県の食材を東京から全国へ PR するために、皆様のお力をお貸し頂けないでしょうか。

実施期間

2016年9月1日～11月30日

(チャレンジ期間9月1日～10月31日)

(開発期間10月1日～10月31日)

(発送期間11月1日～11月5日)

どうか皆様ご協力、ご支援の程よろしくお願い申し上げます！！

