

**四万十川源流、滑床溪谷の新施設「水際のCampUs」にて2023年10月19日（木）
一流料理人による料理教室「Chef's Studio（シェフズスタジオ）」第一弾を開催**

～愛媛県松野町産 秋の食材を使った自然派うま味調味料「ガルム」とお米を使ったお菓子づくりイベント～



株式会社サン・クレア（所在地：広島県福山市、代表取締役 CEO：細羽雅之）は、2023年10月19日（木）、エコビレッジレジデンス「水際のCampUs（ミズギワノキャンパス）」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、旧 森の国ホテル）にて愛媛県松野町産の秋の食材を使い、自然派調味料とお菓子を作る料理教室を開催します。

株式会社サン・クレアはこれまで、愛媛県松野町滑床溪谷の麓にある目黒集落で、「森の国 Valley（モリノクニバレー）」というコミュニティーを運営し、自然と人々の調和を大切にしてきました。

目黒集落は65歳以上の高齢者が過半数を占める限界集落です。ところが、都会からの若い世代の移住者の増加により、過去3年間における高齢化率は63%から60%へと減少しました。町内には多種多様な食材が自生し、自家菜園を楽しむ住民も多いため、旬の食材をスーパーで買うのではなく、近所の方から「いただく」機会が多いことが田舎暮らしの特徴です。しかし、食材の使い方について知識が不足している移住者もいることから、いただきものを有効活用できていないという課題が浮上しています。

そこで今回、料理人を招き、地元の移住者を対象に、町で手に入る豊富な旬の食材を活用した保存食を作る料理教室を開催することとなりました。

この料理教室には、移住者だけでなく、地元のおばあちゃんたちにも参加いただき、地域に根付くおばあちゃんたちの伝統的な料理を料理人と移住者が学び、受け継ぐことも主要な目標のひとつとしています。

歴史ある旧 森の国ホテルをリノベーションし、2023年10月にオープンしたエコビレッジレジデンス「水際のCampUs」は、長期滞在者向けに改装された建物で、プロの料理人向けのテストキッチンを用意しています。今後、世界各地から多くの料理人が訪れ、この町の食材の豊かさに触れ、テストキッチンを利用していただくことを目指しています。

■イベント概要

開催日時：2023年10月19日（木）10:00-13:00（3時間）

開催場所：水際のキャンパス（旧 森の国ホテル）、愛媛県北宇和郡松野町目黒滑床溪谷

開催内容：①自然派うま味調味料（ガラム）作り（講師：磯和将行）

②お菓子作り（講師：木村琢朗）

③ランチ&デザートの実食

※イベントで作った自家製調味料とお菓子はお土産にお持ち帰りいただきます（容器持参）

持ち物：エプロン、調味料を入れる容器（750ml以上のタッパー、瓶など）、お土産用の容器（袋、タッパーなど）

参加費：①森の国特別通貨（詳細は以下に記載）

②料理人への講師料（投げ銭スタイル／金額はお任せ）

★森の国特別通貨とは… 余った野菜や食材、あなたが持つ特別なスキルが、森の国特別通貨になります。秋の食材である栗、柚子、芋、モクズガニ、お米、いちじくなど、食材だけでなく、スキルや得意分野を教えてください。申し込み後、参加券がメールで送られます。

例：木工のスキルを持っているので椅子を作成します！ / 鹿肉を持ってきます！ / カメラが得意なので撮影します！ / 音楽を演奏します！ など。何も思い浮かばない場合は、朝8:00からの畑作業をお手伝いいただきます。

お問合せ先：森とパンInstagramかメールにて

Instagram：https://www.instagram.com/mori_to_pan/

メールアドレス：moritopan@gmail.com



お申込み：専用フォームにて (<https://forms.gle/B9ikGARAaeGSNkoS6>)

お申込専用フォーム

■講師(料理人)について

磯和将行 Masayuki Isowa 料理人



三重県出身。1996年生まれ。高校卒業後、カナダのトロントに語学留学。現地で料理人を志し、カナダの調理師学校を卒業。カナダでアジア系フュージョン、イタリアン、フレンチレストランで腕を磨く。2022年に日本帰国後、都内星付きフレンチレストラン「Ode（オード）」で経験を積む。2024年春から再びカナダに渡るため、現在は日本国内のさまざまなレストランや食の現場で日本の食文化を学んでいる。今回は『ガラム』という古代ローマ時代から使われていたうま味調味料を、愛媛県南予の郷土料理に合わせていただきます。和洋中オールジャンルを知る磯和シェフが野菜・食材の旨味の出し方・扱い方を教えてください。

木村琢朗 Takuro Kimura シェフパティシエ



青森県出身。1993年生まれ。岩手県の製菓学校卒業後、エーススイーツハウス（パティスリー・サダハル・アオキ・パリ）で3年半経験を積む。その後数店での研修を経て東京広尾にあるレストラン「Ode（オード）」でシェフパティシエとして5年半、オープニングから務める。現在はフリーランスでカフェのメニュー開発や、ホテルのレストランで提供されるデザートの開発などを手掛ける。今回は愛媛の秋の食材、ゆずやお米などをつかって、2~3種類ほどのスイーツを作ります。お菓子作り初心者、上級者もどちらにとっても役に立つ知識と共に、レシピの裏側にある原理を教えてください。

■四万十川源流、森の国 Valley について



日本最後の清流と呼ばれる四万十川源流、目黒川が流れる愛媛県松野町にある人と自然が調和する営みを大切にしているコミュニティ。「この森に学び この森に遊びてあめつちの心に近づかむ」の考えを尊重し、森の国 Valley では、生態系の循環を尊重し、できるだけ自然本来の力だけで、持続可能で人間らしい営みをつくり出しています。森に心を寄せ、森とともに生きる。森の国 Valley は誰もが自然に還れる場所として未来を創る様々な取り組みを実施しています。

代表者：細羽雅之

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331（水際のロッジ代表）

公式サイト：<https://morino-kuni.com/>

■株式会社サン・クレアについて



四万十川源流、森の国「水際のロッジ」など、瀬戸内を中心に地域とつながるホテルを7棟展開。単なるハコのホテル創りではなく、訪れた宿泊者を地域の歴史、文化、食、ヒトの営みとつなげる事で地域の蘇生 (Re-generate)を進めています。ニッポンを真の観光立国へと導くための先駆者となるべく、挑戦を続けています。

代表取締役 CEO：細羽 雅之

本社所在地：広島県福山市城見町 1-1-6

電話番号：084-927-0996

公式サイト：<https://sun-crea.biz/>

< 本件に関するお問い合わせ先 >

Tel：080-1269-6261 Mail：miu@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 担当：井上美羽