

Special Thanks  
ご協力いただいた施設



毎週日曜開催  
大原漁港 港の朝市  
千葉県いすみ市大原 11574  
TEL 0470-62-1191



源氏食堂  
千葉県いすみ市大原 8701-2  
TEL 0470-62-1048



木戸泉酒造  
千葉県いすみ市大原 7635-1  
TEL 0470-62-0013



地魚レストラン晴海  
千葉県いすみ市深堀 1885-10  
TEL 0470-62-0694



夢真村



はちべえいちご園  
千葉県いすみ市岬町井沢 1896-1  
TEL 090-8580-4115



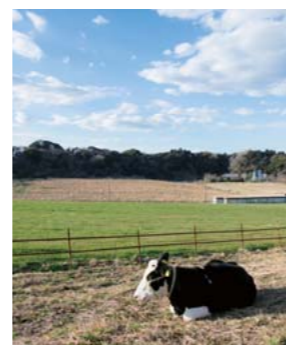
ピア宮敷  
千葉県いすみ市岬町岩熊 138-10  
TEL 0470-87-9631



そば処 新田  
千葉県いすみ市苅谷 1157-1  
TEL 0470-86-3702



五平山農園  
千葉県いすみ市山田 4986  
TEL 0470-66-0479



高秀牧場  
千葉県いすみ市須賀谷 1339-1  
TEL 0470-86-2131

Information

**いすみ市 食材フェア 開催!** 期間限定

CLUB RED メンバー自身による  
いすみ市産の食材を使った  
オリジナルメニューが登場

**3月予定**

※お店ごとにフェア日程・メニューは異なります

いすみ市の食材の魅力を学んだ  
CLUB RED メンバーたちが  
それぞれのお店でその魅力を伝えます

いすみ CLUB RED レストラン

開催日  
**3.20**  
(月・祝)

生産者を招いて1日限りのレストランを開店!!

いすみ市とCLUB REDの料理人総勢17名がアイデアを出し合った  
オリジナルメニューで生産者の方々と食の感動を共有します



※写真はイメージです

詳しくは、いすみ CLUB RED 公式Facebookをご覧ください  
[www.facebook.com/ISUMIRED/](https://www.facebook.com/ISUMIRED/)

お問い合わせ先 いすみ市役所: 0470-62-1111 (代表)

# ISUMI RED journal

TAKE FREE



vol. 01

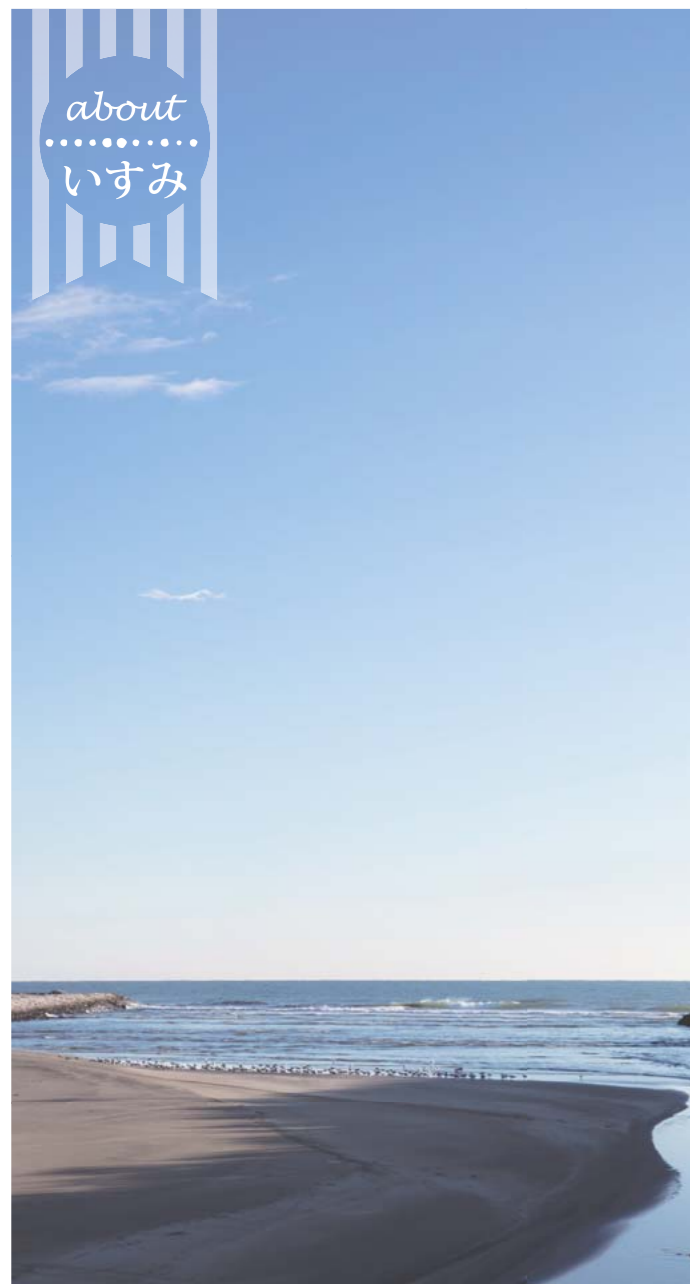
Laboratory

CLUB RED の料理人たちが  
食材を究めるに千葉県いすみ市へ

2 days Trip

若き料理人たちが  
味わい、体験した旅のレポート





# ISUMI × CLUB RED

ふれあいから絆が生まれる。そこから始まる物語の第2章

2016年に始まった、千葉県いすみ市と CLUB RED のプロジェクト。  
2年目を迎えて、新たな挑戦が始まろうとしています。



## いすみ市の食材をさらに深く知る「いすみ LABO」

2017年2月。CLUB RED の料理人たちが「いすみ LABO」に参加するため東京駅に集結しました。目的地は数々の食材が育まれる生産地、千葉県いすみ市。初めていすみ市を訪れる人、すでに知己を得ている人、それぞれが期待を胸に1泊2日の旅へ。  
「いすみ LABO」では、「水産系」と「農産系」、2つのテーマのもとに体験会や講習会を開催。いすみ市に暮らす漁業関係者や農業従事者、地域の方々に参加して、CLUB RED のメンバーと共に、地域の食材に関する知識を深めるさまざまな研究を行いました。  
水産系のテーマは「鮮魚の保存法の研究」。漁業関係者は鮮度を保ちながら料理人の手元に鮮魚を届けるためのノウハウを学び、料理人たちはニーズに合わせた魚の締め方や的確なオーダーの方法を学びます。双方が知識を共有することで、いすみ市の鮮魚の付加価値を上げ、ブランド力の向上をめざします。  
農産系のテーマは「求める野菜の育て方」。料理人たちは収穫までの一連の作業を体験することで、生産者の思いと食材の価値を理解します。

## 集大成は新しい食材の生産とオリジナルメニュー開発

「いすみ LABO」では、今後いすみ市とともにチャレンジを続ける予定です。たとえば、廃棄物となる海藻を肥料として利用できるか、作付け実験を行い、資源の活用方法を検討すること。たとえば、料理に合わせて食材を使い分けるために、農業技術者の協力を得て食材の新種を開発すること、などを考えています。  
「いすみ LABO」の最終目標は、将来的にいすみ市の郷土料理となりうる料理を開発すること。3月の「いすみ CLUB RED レストラン」では、いすみ市の料理人と CLUB RED のメンバーが共同開発したメニューを公開。地元の食材を使ったコース料理で、新しい「いすみの食」を提案します。

## 恵まれた自然環境から、豊かな食の世界が広がる もっと知りたい、いすみ市のおいしい暮らし

千葉県いすみ市は、房総半島の東部に位置する、人口約3万9千人の市です。東京駅から特急「わかしお」に乗って、JR京葉線経由で約70分。通勤圏でありながら、太平洋を望み、里山に囲まれ、海と山の双方から自然の恩恵を享受しています。  
いすみ市といえば、のどかな風景の中を走るローカル線「いすみ鉄道」、あるいは海水浴場やサーフポイントとして、また、毎年9月に行われる勇壮な「大原はだか祭り」でも知られています。

いすみ市は千葉県内でもおいしい米の産地として知られ、夷隅川の芳醇な水と肥沃な土壌で育まれた「いすみ米」は、ちばエコ農産物の認証を受けています。農業不使用・無化学肥料で栽培したいすみ産コシヒカリ「いすみっこ」は、香りが豊かで、弾力のある食感と豊富な甘味が特徴。JAL国内線ファーストクラスに採用されています。そのほか農産物では、各種の梨や柿、ブルーベリー、イチゴといった

果物や、トマトやキュウリ、菜の花など季節の野菜も、収穫したての旬の味を楽しめます。さらに、恵まれた環境で育てられた乳牛から採れる新鮮な牛乳、国際チーズコンクールでスーパーゴールド賞を受賞したチーズやJAL国際線ファーストクラスで提供された地酒のウォッシュチーズなど、畜産加工食品も充実しています。

いすみ市では平成27年度から農林水産物や加工品等の特産品について、千葉県ブランド水産物に認定されている産品の中でもさらに厳選された器械根イセエビや器械根サザエ、アワビの王様マダカアワビなど、全20品目が「いすみブランド」に認定されています(平成29年2月現在)。  
優れた食材が揃う生産地としての魅力と、美食の街として発展する可能性を秘めたいすみ市。今後も、この街から目が離せません。



## RED U-35

### 35歳未満の若手 No.1 を決定する料理人版スター誕生

RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM) は、2013年に幕を開けた、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティションです。夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人(クリエイター)を見だし、世の中に後押ししていくため、従来とはまったく異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催しています。



### 成績優秀者と審査員が様々な活動を行う食の精鋭集団

歴代の RED U-35 コンペティションにおいて優秀な成績を修めた料理人たちが歴代の審査員とともに、料理人たちの交流・経験・発信の場となる様々な活動を進めていくための食のクリエイティブ・ラボです。RED U-35 の理念である、「新時代の若き才能を発掘し、日本の未来を担うスターシェフへ」を具現化するために2015年夏に発足しました。





参加する CLUB RED メンバーをご紹介します！



倉田 政起
日本料理 東京都
蕎麦割烹 武蔵小山 くらた

【コメント】
食材の産地を直接見ることで、大いに刺激を受けた。作っている人を知ると、その食材を使って料理を作ると、時に違ってくると思う。いすみ市を実際に訪れる前と、食材に対する気持ちが変わった。



中村 大介
中国料理 東京都
大豊記 水道橋店

【コメント】
いすみ市は、海産物や農産物の豊かさが故郷の山口と似ている。不思議な親近感を覚える土地。1回目に参加した後日、いすみ市の人たちがお店に来てくれた。会社でもいすみ市の食材を使っていこうと動いている。



藤崎 亮平
イタリア料理 東京都
SALVATORE CUOMO 白金高輪

【コメント】
皆さんと話せば話すほどいろいろなアイデアが出てくるのが楽しい。LABO では自分たちが知りたいことを仲買人の方たちとも共有していきたい。関係が密になるほどに期待が膨らみ、ワクワクしてくる。



内海 亮
日本料理 静岡県
和フレンチダイニング ゆい-結- (取材時)

【コメント】
ジャンルが違う料理人の考えを知ることは自分の幅を広げることに繋がり、大きな収穫。いすみ市は、魚介だけでなく農産物にもパワーがある。農家の方々のこだわりを料理で表現し、お客様に伝えていきたい。



田中 友幸
日本料理 青森県
割烹 金剛

【コメント】
地元・青森の食文化の発展・向上のヒントになることがあるかもしれないと思って参加した。食材フェアでは、八戸の食材といすみ市の食材を組み合わせ、何か新しいことをできればいいなと考えている。



野田 達也
フランス料理 東京都
ラ・リュシオール

【コメント】
個人で生産者を訪ねることは費用や労力がかかるので、大変ありがたい企画。料理人はほとんど参加すべきだと思う。いすみ市は、出会う人が気さくに声をかけてくれるなど、人柄が土地の魅力に繋がっている。



八木 英治
イタリア料理 東京都
Convivio

【コメント】
いすみ市で情熱を持って農業や酪農に取り組む方がいると今回初めて知った。地元の人と話してみても、CLUB REDの料理人と感覚にギャップがあることがわかり、そこからおもしろい物が生まれる予感がする。

日本料理

中国料理

西洋料理

創作料理



濱多 雄太
日本料理 富山県
浜多屋 hamadaya LABO



平賀 大輔
中国料理 福岡県
蓮双庭



福嶋 拓
中国料理 東京都
Wakiya 一笑美茶樓



杉本 敬三
フランス料理 東京都
レストラン ラ フィネス



半田 雄大
イタリア料理 東京都
トラットリア 葡萄房



水谷 嬉々
創作料理 三重県
フュージョン KIKI

1時間目
活け締めと神経締め
食味試験

魚の締め方はいくつかの方法がありますが、今回は「活け締め」と「神経締め」を取り上げました。活け締めとは、エラの上に包丁を入れて魚を即死させ、血抜きをして鮮度を保つ方法。神経締めとは、活け締めにした魚の中樞神経(延髄・脊髄)を破壊または除去し、死後硬直を遅らせることで鮮度を保つ方法です。まず、仲買人が活け締めと神経締めを上演。手際の良い包丁捌きを CLUB RED メンバーが真剣なまなざしで見つめます。

続く食味試験では、4日前～当日に、活け締めと神経締めで処理した鮮度別のヒラメとタイを実際に食し、味わいの経時変化を体験します。いつ、どの方法で処理したものかを予想し、また、それぞれの食味を

数値化するという試みです。用意されたヒラメとタイは全部で15種類。いすみ市と CLUB RED のメンバーが協力して、次々と魚をおろし、切り身を皿に並べました。刺身を盛った皿はシャッフルされ、どれがいつ、どの方法で締められたか、目視だけではわかりません。食味試験は微妙な味わいを判定するため、醤油もわざわざ使わずに試食。全員で、一口食べては「コレがうまい」「コレはちょっと…」などと感想を言い合いながら、予想していきます。いすみメンバーは地元の方々だけあって刺身の味の評価は鋭く、CLUB RED メンバーももちろんプロの舌で厳しく判定。その結果、「おいしい」という評価は全員が一つの皿に集中していました。[レストラン晴海にて]



いすみメンバーと CLUB RED メンバーが協力して手早く魚を捌く。全員で切り身を一切れずつ試食

3時間目
果樹園剪定作業体験

五平山農園は、イチジクやブルーベリーなど、品質の高い果樹を栽培している農園です。オーナーの藤江氏は代々続く農家に生まれ、会社をリタイア後に実家の農業を引き継ぐとともに、農業と田舎暮らしを体験出来るコテージを開業しました。「お客様の口は私の口」と考え、安全性にこだわって果樹を育てています。

農園ではまず、ハウスの中で栽培しているイチジクを見学。こちらでは、女性や年配者でも農作業がしやすいよう、地面に近いところに枝を配置する「一文字整枝法」でイチジクを栽培しています。1本の幹から約200個のイチジクを収穫できるのだそうです。イチジクは追熟しないので、完熟するまで枝につけておくことで、とろける果肉と十分な甘さを持つようになります。五平山農園の完熟イチジクは定評があり、収穫期の8月～11月には、多くの人が直接買い付けに訪れるそうです。丘の上にはブルーベリーが植えられています。ブルーベリーは大きな病気がないので無農薬栽培が可能で、虫がついたときには手で取って退治するのだとか。また、ブルーベリーは3年までは実をつけるにはいけないそうで、木をある程度大きくして、樹齢4年から実をつけるようになるそうです(園芸種の場合は3年)。毎年2月頃に剪定を行い、木の大きさに応じた実をつけるようにします。

説明を受けた後、いよいよ剪定を体験します。ブルーベリーは枝が密集して生えるので、木の中心あたりにも日が当たるように余分な枝を切り落とします。剪定をしないと実が小さくなり、熟するのが遅く、収穫もしにくくなってしまいます。マッチ棒の軸より細い枝、花芽の付いていない枝は切り、10cm以上で花芽が2-3個付いている枝を残します。また、手で実を摘むので、地上1～1.5mの高さがベストだそうです。初めは確認しながら恐る恐る枝にハサミを入れていた CLUB RED のメンバーですが、慣れるにつれて思い切りが良くなりました。[五平山農園にて]



オーナーの藤江氏が剪定のポイントをアドバイス 地元ながら剪定は初めてという、いすみメンバーにコツを教えるCLUB REDメンバー

生産者と知識を共有することから 食の未来が開けてくる

2時間目
魚の締め方の科学

1時間目の実演講習に続いて、2時間目は活け締めと神経絞りの科学的な知識を学ぶ、いすみ市と CLUB RED の合同勉強会です。各自が料理人として経験を積んで覚えてきた味について理論的に学ぶことで、自分の料理に適した魚を的確に注文できるように。また、漁業者や仲買人の方々や知識を共有することで、取引がスムーズに運ぶように。さらに、食材としていただく命をできる限り無駄なく使いきるよう、そのきっかけになればとの思いから開講されました。食味試験で鮮度別の刺身を食べた結果、締めたてがおいしいとは限らないことがわかりました。魚は、死後硬直が解けたのちに熟成が始まり、体内のアデニン三リン酸(ATP)という成分が旨み成分イノシン酸に変化します。このときが刺身の食べどき。しかし、さらに熟成が進むとイノシン酸が消費されてしまい、旨みはなくなり、魚は腐敗していきます。そこで、生きた魚を活け締めや神経絞めにする、旨みのピークを調整することが可能になるのです。

講習後には、締め方と保存日数、食味データを蓄積することで、いずれ料理や調理法に適したガイドラインを作成したい、という意見が出されました。いすみ市と CLUB RED が協力しあうことで、食の世界に新たな指針が生まれるかもしれません。[夢真村にて]



講師は RED U-35 実行委員会事務局長の村友氏

CLUB RED いすみ LABO
いすみ市の食文化発展のための研究・開発・発信活動

4時間目
酪農教室・オリジナルジェラート開発会議



高秀牧場は、広大な敷地で約150頭の乳牛を飼育している酪農牧場です。ここでは、「BM小清水」という微生物を混ぜた飼料や、ホップの搾りかす、醤油かすや酒かすなどを飼料として与えています。乳牛は、人間の食料の副産物を食べ、生乳が人間の飲料になり、排泄物が堆肥や液肥となり、後には食肉や皮革製品になり、余すところなく人間の生活に役立っています。牧場の案内役を務めた高橋温香さんは、「私たちは牛を仕事のパートナーとして大切にしているので、料理人の皆さんには食材として大切に扱ってほしい」と語りました。



牛舎を案内されるなかで、参加者は乳搾りを体験。ほとんどの人が初めてとあって、自分の左手を牛の乳首に見立て、搾り方を練習します。「搾ったミルクはスパゲッティくらいのが太さがベスト」ということでしたが、皆さん上手にできました。



初めでも上手に搾れた! オリジナルジェラートのアイデアが次々と飛び出す

牧場を見学した後は、カフェで新鮮な牛乳とジェラートを試食しながら、プロジェクトで開発するオリジナルジェラートのアイデアを出し合う会議が始まりました。高秀牧場では、ジェラートやチーズの製造販売も行っています。そこで、CLUB RED とのコラボレーションで、いすみ市の食材を使ったジェラートを作ろう!ということになったのです。2日間で体験したいいすみ市の食材や、訪れた場所を思い出しながら、高橋さんといすみ市、CLUB RED の面々がテーブルを囲んで話します。いちご、ブルーベリー、菜の花、竹の子、いすみ米、酒粕、切り干し大根……さまざまな食材の可能性を追求するうちに、方向性が徐々に決まってきました。ジェラートが完成した際には、どこかでお披露目の機会があるかもしれません。[高秀牧場にて]

いすみ市  
視察  
ツアー  
REPORT

いすみ市と CLUB RED の参加者たちが  
生産現場で味わい、学んだ 2日間!!

いろんな出会いがありました

特急わかしおで 73分

東京駅 ..... 大原駅

1日目

START

① 大原漁港

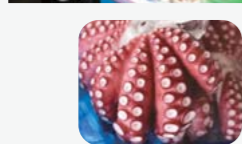
イセエビの水揚げ高日本一を誇る漁港  
仲買人は木札に金額を記入して  
「入札」という方法で魚を競り落とす



料理人的な腕組みポーズで決める参加メンバー

大原漁港 港の朝市 毎週日曜開催! 8:00~12:00

アワビ、サザエ、浜ゆでダコをはじめ  
「いすみブランド」に認定された地元グルメを堪能!



いさばや

大原漁港で水揚げされる  
鮮度抜群のイセエビやアワビを販売  
定食や一品料理も提供する漁協直営店



② 源氏食堂

ドラマ『孤独のグルメ』にも登場した  
精肉店が経営する大衆食堂



昭和の雰囲気漂う座敷で昼食



ボリュームー!  
地元の特産品  
「いすみ豚」の  
とんかつ

Lunch

③ 木戸泉酒造

創業明治12年  
天然の生乳酸菌を使用し  
70年前から防腐剤を  
使わない自然醸造で製造



酒造  
見学



直径約 2m の大きな酒林(杉玉)が目印 五代目莊司勇人氏



日本酒には珍しい長期熟成酒「アفس」は醇熟した濃厚なコクと香り

④ レストラン晴海

LABO 1 時間目

⑤ 夢真村

LABO 2 時間目

stay

⑥ 民宿 晴海

真夜中まで食の研究談義は尽きず...

2日目

⑦ はちべえいちご園

2015年にオープンした  
いすみ市初のいちご狩り農園

いちご園には3種のいちご!

章姫 やよいひめ 紅ほっぺ



高設式なのでいちごを摘みやすい



料理人たちは未熟な白いいちごも試食、新しい料理のアイデアが浮かんだ様子

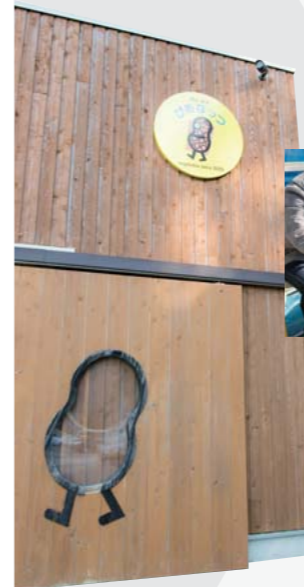
⑧ ピア宮敷



自然環境に恵まれた障害者支援施設  
甘みたっぷりの切り干し大根、  
ごま油や精油を地域のひととともに  
開発・販売している



生産者と一緒になって  
冷たい水で大根を洗う



いつでも率先して  
地元の人に交わる内海氏



手作業で千切りにした大根を  
屋外で天日干し

Lunch



⑨ そば処 新田

お昼どきの店内は地元の人たちで満席!

ブルーベリーと  
イチジクを  
栽培しています

⑩ 五平山農園

LABO 3 時間目

オーナー藤江信一郎さんの  
情熱を感じる果樹農園



参加メンバー全員でブルーベリーの剪定を体験

memo

イチジクは果実の中にある  
粒つぶが、じつは「花」です

⑪ 高秀牧場

LABO 4 時間目

「循環型酪農」を営む高秀牧場  
チーズ工房兼カフェではチーズや  
新鮮なミルク、ジェラートを販売している

シェフが  
ジェラート作りの  
アドバイスを  
する  
場面も



搾りたてのミルクは温かい!

GOAL

