

about いすみ CLUB RED プロジェクト

ISUMI × CLUB RED

いすみ CLUB RED プロジェクトについてお答えします！

千葉県いすみ市は、2016年から「食」をテーマとした「まちおこし」に取り組み始めました。
豊かな自然と食材に恵まれた環境を生かして、「美食の街」を目指しています。
いすみ市と CLUB RED が手を組んだ「いすみ CLUB RED プロジェクト」の詳細について、Q&A 形式でお答えします。



Q1 いすみ市はどんな街ですか？

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」に乗って約70分。太平洋を望み、里山に
囲まれ、海と山双方の自然に恵まれています。
また、ローカル線「いすみ鉄道」や、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。

Q3 「CLUB RED」とは？ どんな人たちですか？

「CLUB RED」は、RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) において優秀な成績を修めた歴代の料理人たちの交流・経験・発信の場となる、食のクリエイティブ・ラボです。

RED U-35 とは、新しい世代の新しい価値観の料理人を見出すために、日本の食業界の総力を挙げて開催する35歳未満の料理人を対象としたコンペティションです。



Q2 いすみ市の特産物を教えてください。

「いすみ米」は、ちばエコ農産物の認証を受けており、おいしさに定評があります。水産物は、イセエビ、サザエ、アワビをはじめ、タコ、イワシ、ヒラマサ、サワラなど季節ごとに様々な魚介類が水揚げされます。農産物は、梨、柿、ブルーベリー、イチゴなどの果物や、トマト、きゅうり、菜の花など、季節ごとの野菜、さらに牛乳やチーズなどの畜産加工品も充実しています。

Q4 「いすみ CLUB RED プロジェクト」は、何をやるプロジェクト？

これまでの「いすみ CLUB RED プロジェクト」では、「CLUB RED」に所属する全国の実力派若手料理人たちと、いすみ市の若手料理人たち、いすみ市の生産者が手を組んで、いすみ市の「食」の発展に取り組んできました。今後は、いすみ市に暮らす人たちにも参加していただく予定です。また「美食の街」にふさわしい、「いすみの新名物料理」の開発に取り組んでいきます。



これからも
「いすみ CLUB RED プロジェクト」の活動に
ご注目ください！

- 2017年11月19日(日) いすみの新名物料理提案 at 港の朝市
 - 2018年2月予定 いすみ CLUB RED RESTAURANT at いすみ市 いすみ市食材フェア at 全国の CLUB RED メンバー店舗
 - 2018年2月11日(日) いすみ CLUB RED RESTAURANT スペシャル at いすみ市
 - 2018年2月12日(月) 市民参加の公開セミナー at いすみ市
- ※日程が変更になる場合がございます。詳細は Facebook ページをご覧ください。

お問い合わせ先 いすみ市役所 : 0470-62-1111 (代表)

www.facebook.com/ISUMIRED/



ISUMI RED journal

TAKE FREE



より広く、より多くの人たちと手を結び
いすみ市を「美食の街」へ！

vol. 03

いすみ CLUB RED RESTAURANT Special
いすみ市と CLUB RED の料理人による一日限りのレストランを開催

Laboratory
料理人と生産者と地元の人たちで新名物料理を考える取り組みがスタート



いすみ CLUB RED RESTAURANT

Special

「美食の街」いすみ市に料理人たちが集結!

初秋に行われた「いすみ CLUB RED RESTAURANT スペシャル」では
いすみ市と CLUB RED の料理人たちが2つのチームを結成、
「いすみの“秋”を感じるコース料理」が市内2店舗で提供されました。



開催店舗

Trattoria GIFT

千葉県いすみ市
岬町江場土 3274-1
Tel 0470-67-4610

メニュー開発

川上 豊
田中 友幸
濱多 雄太

晴天に恵まれた休日の朝。「トラットリア ギフト」では7人の料理人たちが、料理担当と、おもてなし担当に分かれて準備をしていました。11時の開店とともにお客様が次々と来店。いすみ市内だけでなく、一日限りのレストランを目指して東京から駆けつけた方もいました。コースの一品目、料理の説明とともに17種類の野菜を使った先付けが供されると、待ちかねたように箸をとるお客様たち。ひとつごとに異なる

素材をじっくり味わっています。そこへ、いすみ市の太田洋市長が来店し、「美食の街」として街づくりを進める旨の挨拶の言葉を述べました。コースが進み、山根シェフがお客様の前でイセエビを使った贅沢な「いすみ流 TAKOYAKI」を焼き始めると、魅惑的な香りが店内に立ち込めます。イタリア料理店で懐石風のメニュー構成、おまけにシェフのたこ焼き実演。何から何まで意表をつく、スペシャルの名にふさわしい展開でした。

●Team GIFT シェフメンバー写真 [並び順左から]
高木 和也 Caliel(東京/フランス料理)、田中 友幸 割金剛(青森/日本料理) 濱多 雄太 浜多屋 hamadaya LABO(富山/日本料理)、川上 豊 Trattoria GIFT(いすみ/イタリア料理)、山根 大助 PONTE VECHIO(大阪/イタリア料理)、半田 雄大 トラットリア葡萄酒房(東京/イタリア料理)、藤崎 亮平 SALVATORE CUOMO(東京/イタリア料理)

Menu

- 先付け ■ 1 旬の野菜とチーズのおひたし
- お造り ■ 2 いすみ鯛 原点回帰
- 吸い物 ■ 3 冷製トマトのすり流し ~郷土の味のエッセンス~
- 焼き八寸 ■ 4 山根シェフのいすみ流 TAKOYAKI
- 5 いすみ豚とタコのイタリア風つくね
いすみ産伊勢海老杉板焼き
高秀牧場のチーズの味噌漬け最中
- 煮物 ■ 6 いすみ豚の角煮
- お食事 ■ 7 タコ飯りゾピラフ
- 8 郷土料理三種盛り
- 9 ISUMI スープ
- デザート ■ 10 岬梨のパフェ ~郷土の味わい~

いすみ市の代表的な食材に加えて、旬の野菜をふんだんに使った料理の数々。懐石コース仕立てですが、料理はイタリアンを基本としています。料理人の故郷である富山、青森、いすみの郷土料理も盛り込まれました。ペアリングは、料理に合わせて料理人たちが考案した6種のノンアルコールのスペシャルカクテルでした。

地元の食材が笑顔をつないだ秋の一日

同日開催 9月18日(月・祝)



開催店舗

千葉県いすみ市大原 8431-3
そば処 もとい
Tel 0470-63-0187

メニュー開発

本井 規夫・杉本 敬三・菊池 隆大

「そば処もとい」も11時に開店。料理人たちの「いらっしやませ〜!」という元気な声が店内に響きました。美しい盛り付けに感心しながらお客様が一皿目の竹盛りの提供が始まると、杉本シェフから料理の説明があり、お客様は一緒に写真を撮り始めました。イセエビをふんだんに使った贅沢なメニューに歓声が上がります。竹の器に盛られた料理に舌鼓を打つなか、いすみ市太田洋市長が到着し、お客様へのお礼とご挨拶。続いて、いすみ大使でもある杉本シェフが「みなさん、

お腹いっぱいになって帰ってください」と笑顔で告げました。美しい盛り付けに感心しながらお客様が箸を進めている頃、厨房では本井さんが当日の朝打った蕎麦を茹で始めていました。イセエビのピスクで食べる暖かいつけ麺に和風だしを加えて味の変化を楽しみながら、出会ったばかりのお隣同士でも会話が弾みます。最後のお蕎麦ではお代わりが続出。デザートもしっかり完食して、皆さん満腹の笑顔でした。

●Team もとい シェフメンバー写真 [並び順左から]
前列/内海 亮 つま恋りソート 彩の郷(静岡/日本料理)、杉本 敬三 レストラン ラフィネス(東京/フランス料理)、本井 規夫 そば処もとい(いすみ市/日本料理)、菊池 隆大 炭火割烹 菊川(函館/日本料理)、福崎 拓 Wakiya 一美茶楼(東京/中国料理)
後列/野田 達也(フランス/フランス料理)、八木 英治 TENOHA 代官山(東京/イタリア料理)、八濱 貴将 レストラン ラフィネート(兵庫/イタリア料理)

Menu

- いすみ市の最高の食材を使った、清涼感あふれる竹盛り
- 1 伊勢海老のミソを使ったディップのバーニャカウダ風
いすみブランドサザエと季節の野菜ジュレ
そばせんべい、イセエビパウダー風味
 - 2 焼マー坊ナスの天ぷら&マー坊ナスの溜璃煮、
高秀牧場のチーズソース
揚げ落花生豆腐、本井さんの特製そば味噌乗せ
いすみ豚のロースト、ごじゃ箱佐藤さんの梅酢風味
 - 3 3種の本井さんの特製そばの饗宴
 - 3 いすみ鯛の瞬間煮込み、軽いジュレのぶっかけそば、
タロとおきのお花を散らして
 - 4 いすみブランド、伊勢海老の特製ピスクの暖かいつけ麺
 - 5 いすみ豚のピリ辛、塩出汗ショウガつけ麺、温泉卵を添えて
 - デザート
 - 6 いすみ市特産パッションフルーツのソースを使った、
ココナッツのプラマンジェ

竹の器に盛られた一皿目は、朝獲れのイセエビを余すところなく使い、新鮮で鮮やかな野菜は季節感たっぷり。RED U-35のシールが貼られたボトルには、譲り受けたB級品の梨をそのまま絞った100%果汁のジュース。いすみ特産のタコは瞬間煮込みで柔らかく仕上げ、色鮮やかなエディブルフラワー(食用花)で華やかに彩られました。



2店舗ともに
いすみ市太田洋市長より挨拶



「美食の街」いすみ市にふさわしい料理を探る、プロジェクト第3章

水産系LABO

大原漁港・港の朝市「イセエビまつり」見学



旬を迎えたイセエビ目当てに観光客や地元の人が訪れる「イセエビまつり」。イキのいいイセエビやアワビを前にして、料理人たちと漁師さんの会話が弾みます。魚介類だけでなく、加工品や野菜類、鉢植えの花など、地元の特産品の露店も多数出店。

大原漁港 港の朝市
千葉県いすみ市大原 11574
Tel 0470-62-1191
毎週日曜開催!
8:00~12:00



↑イセエビの大きさに驚く平賀さん
←店先に並ぶ魚を吟味する江口さん

イセエビの水揚げ見学 網掃除の体験

午前4:30。夜明け前の大原漁港ではイセエビの水揚げが終わり、ランプの明かりの下で仕掛けた網の掃除が行われていました。イセエビ漁はさし網漁という漁法で、昼間に網を掛け、明け方に網を揚げます。網掃除の手順は、漁獲物を外しながら、網目を点検し、海藻などをはたき落とす。

この作業をいすみメンバーと CLUB RED メンバーも手伝うことに。手早くリズムカルに網を手繰る地元の方々の輪に、どんどん加わっていきます。そのなかで、昭子さん(タロとあき)の手慣れた様子が印象的でした。「海草は畑の肥料にするためにいただいて帰ります」と昭子さん。



素早く網をチェック 網から除いた海藻類の一部は肥料として使われている 終わる頃には夜明け

イセエビ漁の網掛け見学

遊漁船で受けるしぶきと揺れをかわしながら、漁場に着いたメンバー。イセエビ漁の網掛けは2人体制。船長がポイントで指示を出すと、船員が5kg近い重りを沈め、網をからまないよう投入します。作業の大胆さ素早さに全員、感動!



熟練の技で、網を投入していく「卯栗丸」



船上でイセエビ漁の説明を受けるメンバーたち
「白井丸」 白井 達彦さん 「あまさま丸」 天野 正毅さん 「長福丸」 藤井 俊輔さん

農業系LABO

農園見学と収穫体験

「タロとあき」は、太郎さんと昭子さんご夫婦が営む無化学肥料・農薬不使用の農園です。畑では、エディブルフラワー(食用花)や野菜を育てています。勤められるままに各自が気になる野菜を試食。そして、珍しい黒ピーマンや2cmほどのマイクロオクラ、マー坊ナスという長茄子、ナスタチウムの花など、色とりどりの野菜を収穫しました。



昭子さんはいすみ市の農家育ち、太郎さんは農業機械の開発をしていた元エンジニア



左:青木昭子さん 右:青木太郎さん

果樹園収穫体験

ブルーベリーとイチジクを栽培している五平山農園。2017年2月のLABOでは剪定作業を体験しました。今回訪れたのは8月の末。枝ばかりだったブルーベリーはすでに収穫を終えています。残っている実はほとんどが完熟で甘みと酸味が絶妙。ビニールハウスでは、イチジクの葉が青々と茂り、枝には実が連なっています。完熟したイチジクにかぶりつき、おいしさを確認しました。



食の安全にこだわる生産者、藤江信一郎さん



今回初参加の青野さんもブルーベリーの収穫を体験



藤江さんの完熟イチジクは、地元でもなかなか手に入らないそう



イチジクを味わう野田さん

農園タロとあき

千葉県いすみ市岬町椎木 3158
Tel 090-7178-1731

五平山農園

千葉県いすみ市山田 4986
Tel 0470-66-0479

新名物料理 開発へ向けて

地元の料理名人に学ぶ いすみの郷土食

安藤クニさんをはじめとするいすみの料理名人「楽働会」の皆さんによる、飾り寿司のレクチャーと郷土食の昼食会。まず用意された白とピンクの酢飯(いすみ米)と卵、海苔で花の飾り寿司を作ります。さすが料理のプロ集団、初めてとは思えない美しい仕上がりでクニさんに褒められました。



楽働会

千葉県いすみ市岬町桑田 2480
Tel 090-8814-5519



楽働会の皆さん



郷土食は、手作りの野菜味噌とおにぎりを一緒にいただく「つけむすび」、初物の落花生を使った煮物、味噌を作るとき煮汁に大豆や細切り沢庵などを入れた「とうぞ」、デザートにはトマトや梨のゼリーなど。



郷土料理について

郷土料理とは?

地域の産物をその土地独自の調理法で作る、地域に広く伝承されている固有の料理。



郷土料理研究者 青木ゆり子さん

観光資源に恵まれている街に「まちおこし」は不要ですが、そうでない街は工夫が必要です。ところが、住む人にとって日常的なものはあまりに当たり前すぎるため、自分たちの街の良さには気づきにくいものです。そのため、「まちおこし」には外部からの客観的な目が必要になってきます。

街の歴史や、今ある郷土料理の起源を見直す作業、住む人たちが愛着を感じるかどうかの検証など、時間をかけて考えなければなりません。郷土料理は、地域振興ありきの「ご当地グルメ」や特定の企業による土産物とは異なります。郷土料理には地域の人たちの熱意と郷土愛が一番大切なのです。地域との関連やストーリー性のない新名物料理は飽きられ、情報が埋もれてしまうことも。無理に作り出したものではなく、その土地の特徴が自然に出た料理が理想です。



青木さんのレクチャー後、いすみメンバー、CLUB RED メンバーがディスカッション。「頑張っている農家と料理人を繋ぐ仕組みが欲しい」などのアイデアが話し合われたのちに、「今できること」について話し合われました。

「少量多品種や、安定した供給が難しい場合を考慮して、地産地消を念頭に考える」「おいしいことが大切」「例えばタコ飯のパリエーションがあってもいい」などの意見が出ていました。

CLUB RED IDEATHON

新名物料理を考え出すにあたって「デザインスプリント」という手法を取り入れ、7~8人のグループに分かれてそれぞれのアイデアを具体化しました。

1 ノート作成



いすみ市の食材を思いっ限り、付箋に1つずつ書き出す。貼り出された付箋の数は90枚以上!

3 ディスカッション

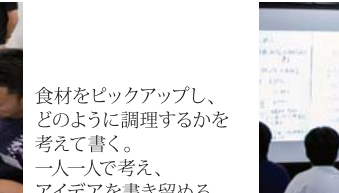


全員で選んだ食材を使って、どのような料理を作るか、グループ内で話し合いながら決めていく。

2 アイデア提出



4 グループごとに結論を発表



「デザインスプリント」は、短時間で一気に考える会議の手法です。ステップごとに時間を区切って意見を出しきること、結論を導くことができます。「いすみ市の新名物を作る」というテーマでは、料理人、生産者、市役所職員による4つの混成チームで行われました。

Aチームのアイデアは、「酒粕を使った粕汁、小貝・小カニの発行調味料、水なます・なめろうの再構築、究極のタコ飯」など。

Bチームは、「菜の花のカルパッチョと菜の花のピューレ、イチジクのベニエ(天ぷら)、巨大サザエのつば焼き、8種類の食材を使った伊八めし」の4品を提案。

Cチームは、太巻き寿司の弁当「太鼓弁当」。パッケージや売り方、PRやプロモーションの仕組みも合わせた提案でした。

Dチームは、たくさんのアイデアを発表。ディスカッションでは「いすみバーガー」についての議論が白熱していました。

いすみ CLUB RED RESTAURANT

9月の期間限定!

いすみ CLUB RED プロジェクトから生まれた新メニューをいすみ市内のお店で提供

いすみ市と CLUB RED の料理人が協力してメニューを開発、いすみ市内の店舗で提供する企画が実現しました。異ジャンルの組み合わせが生んだ新作料理をご紹介します。



大原産 伊勢海老と秋の五穀豊穡 包み焼き
~いすみの香りと共に~



倉田 政起
蕎麦割烹 武蔵小山 くらた
(東京/日本料理)



福嶋 拓
Wakiya 一気美茶楼
(東京/中国料理)



Pesce azzurro
池田 征弘 (茂原市/イタリア料理)

イタリア料理を日本料理の
伝統技法でアレンジしました。



江口 直樹
銀座 天春
(東京/日本料理)



藤崎 亮平
SALVATORE CUOMO
(東京/イタリア料理)



焼鳥酒場
西征一郎 (いすみ市/日本料理)



74の肉い奴



いすみ豚の狩猟風



伊勢海老の蒸焼き 甘酒チリソース掛け
手焼きフォカッチャを添えて



かねなか
中村 一俊 (いすみ市/日本料理)

和・伊・中を融合させた
料理は初の試みです。



八木 英治
TENOH 代官山
(東京/イタリア料理)



平賀 大輔
蓬双喜
(福岡/中国料理)

器械根サザエの和風リゾット
いすみのチーズ 花山椒の香り

初めて他の料理人と
メニューを考案しましたが
二人のおかげで新しい
料理が完成しました。



真鯛 朴葉焼き
内海 亮
つま恋リゾート 彩の郷 (静岡/日本料理)



とと庵
横山 真人 (いすみ市/日本料理)



地ダコのライスコロケ
半田 雄大
トラットリア 葡萄酒房 (東京/イタリア料理)

3人が集まることで
思いも寄らぬメニュー
が生まれました。



いすみ豚のピリ辛出汁生姜つけ麺
温泉卵を添えて



杉本 敬三
レストラン ファイネス
(東京/フランス料理)



菊池 隆大
炭火割烹 菊川
(函館/日本料理)



そば処 もとい
本井 規夫 (いすみ市/日本料理)

いすみ市 食材フェア 2017年 9月

旬の食材をふんだんに使って!
CLUB RED メンバー秋のメニュー

いすみ市で得たさまざまな知見を料理に昇華し、
豊かな食材の魅力を全国で発信しました

SALVATORE CUOMO 白金台

サルヴァトーレ・クオモ 白金台 イタリア料理 東京
いすみ蛸とサザエのコンビネーション
自家製プロシュート・コット
いすみ蛸といすみ豚のパテ・ド・カンパーニュ風
イチジクと高秀牧場の「草原の青空」ブルスケッタ
自家製サルシッチャといすみ豚のカッスーラ



藤崎 亮平

一品目、柔らかく煮たサザエと歯ごたえを残してポイルしたタコは、サザエの肝にタコの茹で汁を加え、アンチョビを効かせたソースで。いすみ豚を使ったプロシュート・コット、いすみ蛸といすみ豚のパテに添えた野菜やエディブルフラワーは、農園 タロとあきから届いたものです。ごじゃ箱のイチジクと高秀牧場のブルーチーズを使ったブルスケッタは、イチジクの葉にのせて、ポリウムたっぷりのカッスーラは、豚の煮汁を使った濃厚な味わいです。今回は、秋のメニューということで「食欲の秋」らしい料理づくりを心がけました。

◎ 東京都港区白金 1-29-9 101 ☎ 03-5447-6465
① 月-金 11:30~L.O.15:00/17:30~L.O.22:30 土・日・祝 11:30~L.O. 22:30 ② 無



Restaurant La FinS

イセエビとフォアグラのハーモニー
アワビと松茸のごはん



杉本 敬三

甲殻類とフォアグラの組み合わせはフランス料理の伝統的な技法です。ただしイセエビは、鶏のコンソメに昆布を加えただけで4時間煮ています。時間をかけて煮ることで旨味が凝縮し、繊維が柔らかくほぐれます。銀の器とスプーンは京都の個展で出会った、いすみ市の金属工芸作家伊藤祐嗣さんの作品です。松茸のごはんは、自分たちで育てたいすみ米をブイヨンで柔らかく炊いて、仕上げに松茸の香りを移したブイヨンをかけます。まがいなく美味しい、期待を裏切らない組み合わせの2品です。

◎ 東京都港区新橋 4-9-1 B1 ☎ 03-6721-5484
① 火-土 18:00~24:00(L.O.19:30) 土 12:00~L.O.12:30 ② 月・日



Calie

フランス料理 東京

いすみのリ・オレ 木戸泉「自然米」のアイス添え



高木 和也

◎ 東京都渋谷区渋谷 2-6-8 1F ☎ 03-6805-1148 ① 火-日 12:00~L.O.13:00/18:00~コースL.O.20:00/アラカルト 20:00~L.O.21:30 ② 月

リストラテ ラッフィナート

イタリア料理 兵庫

伊勢海老のラグーソース



八濱 貴将

◎ 兵庫県芦屋市親王塚町 13-15 2F ☎ 0797-35-3444
① 水-月 11:00~L.O.13:00/18:00~L.O.20:30 ② 火

フュージョン KiKi

創作料理 三重

オリジナルローストポーク



水谷 嬉々

◎ 三重県桑名市東方 563-11 ☎ 0594-25-8777
① 11:30~L.O.13:00/17:30~L.O.20:00 ② 基本火曜 ※不定休あり

「いすみ市食材フェア」は、全国 15 店舗の CLUB RED メンバーのお店で開催されました!
「いすみ CLUB RED RESTAURANT」と「いすみ市食材フェア」次回は 2018 年 2 月に開催予定です。
※店舗によって期間は異なります。直接店舗へお問合せください。