

企画会社のアイフィス（東京・文京）が今秋、地方の生産者と料理店を結ぶ「希少食材発掘プロジェクト」を稼働させた。飲食店の店主らとともに産地に出向き、都内でサ

食を支える

ンプル試食会を開催するなどして両者の橋渡し役を担う。小原好春社長は「外食産業と生産者が連携することで地方経済の活性化につなげたい」という。

今年9月、玄治店濱田

アイフィス 生産者と料理店 結ぶ



飲食店主らが生産地に向かい食材を確認する

希少食材発掘プロジェクト 企画会社のアイフィスが手掛ける、希少食材の生産者と飲食店を結びつけるプロジェクト。農林水産省の「外食産業確立支援事業」の一環で、今秋から活動が始まった。産地での意見交換と、東京都内でのサンプル試食会を通じて希少食材の取引を支援する。

家の三田芳裕代表や、東京会館の鈴木直登和食調理長ら4人が秋田県へ食材の視察に出かけた。秋田ならではの海藻や希少な肉類、生産者こだわりの加工品の産地を回り、栽培方法や製法の説明を

受けた。その後の交流会で実際に味や食感を確認し、意見を交換した。東京に戻ると試食会を開催。ごはんミュージアム（東京・千代田）で開いた「サンプル試食会」には首都圏の外食産業に

が参加した。紹介された食材はモロヘイヤめんところてんのような食感の「エゴ」、エリンギとバイリ

地方の希少食材を紹介

配業者を通じて店へ配送する。取引額の8%を同社が受け取る仕組みだ。同社はプロジェクトをスタートする前の2009年から、地方の希少食材を集めて、試食サンプル会を東京・銀座で毎月開いてきた。ここでは地方の生産者は出品料を支払ってサンプルを提供。東京都料理生活衛生同業組合や日本料理研究会のメンバーが試食し、月間100万〜200万円程度の取引を成立させてきた。この「東料産直事業」ではサンプル会以外にも毎月発行する情報誌「東料産直レター」やネット上で食材を掲載し、継続的に両者の取引を支援した。試食会だけでなく、飲食店の店主らが現地に訪問して生産者と直接交流したり、毎回地域を特定して食材を集めるなど「東料産直事業」ではなかった新しい取り組みも挑戦している。

10月には6人が島根県に出向き、11月11日にサンプル試食会を開く。11月には熊本でも同様のイベントを開催の予定だ。プロジェクトでの活動をを通じて両者をつなげるコーディネーターの存在の重要性を再認識した同社はプロジェクトで、秋田、島根、熊本、3県を対象に展開を始めた。（中村奈都子）