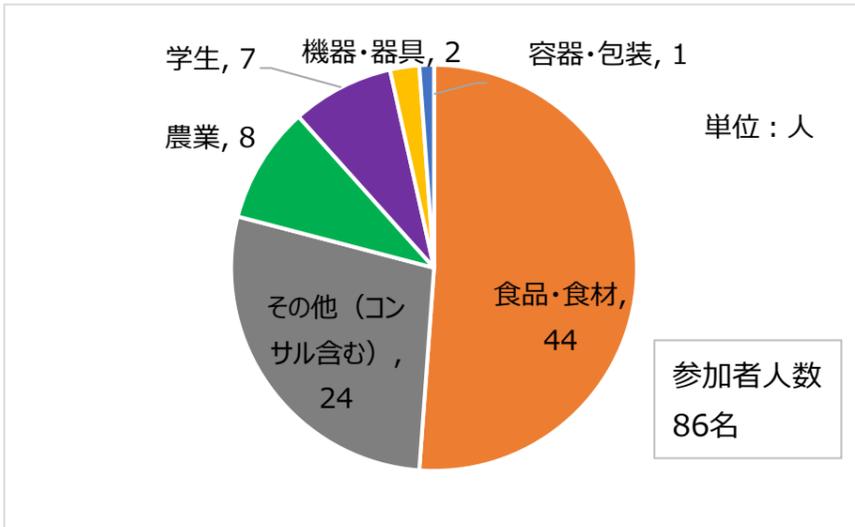


第73回 惣菜のわかる八百屋塾レポート 2019年8月29日(木曜日)

今回のテーマは、外食情報と地域の食材です。基調講演では、TVや雑誌等でおなじみの門上氏にご講演いただきました。そして、パネルディスカッションでは、今年で11回目を迎える奈良フードフェスティバル「シェフェスタ」の実行委員会メンバーで、地元の食材の魅力や、シェフェスタについてディスカッションを行いました。

12:30~12:45	開会の挨拶 フルックスグループ 代表 黒田 久一
12:45~13:45	基調講演「関西の食のトレンド(外食情報)」 株式会社ジオード代表取締役 門上 武司 氏
13:45~14:00	休憩
14:00~15:10	パネルディスカッション 「地域食材の魅力について考える」 株式会社ジオード代表取締役 奈良フードフェスティバル 実行委員長 門上 武司氏 トラットリア・ピアノ オーナーシェフ 同実行委員 稲次 知己氏 『奈良食べる通信』編集長 同事務局長 福吉 貴英氏 フルックスグループ代表 同実行委員 黒田 久一
15:10~15:20	閉会の挨拶 フルックスグループ 副代表 杉林 昭
15:20~16:00	試食



お手伝いいただき
ありがとうございます
ございました。



質問
三木食品工業様の近藤専務より
Q.奈良で作った大豆は何かに使えないか
稲次氏
今後は調味料にチャレンジしていきたい

本年度のシェフェスタチラシ



○司会は、田中さん
司会は新入社員でデリカ営業部の田中さん。
出だしからスムーズに最後まですすめてくれました。
○受付担当は2020春入社予定の学生の皆さん

◇基調講演「関西の食のトレンド(外食情報)」 門上氏
「人はなぜ食べるのか?」という問いかけから始まりました。次に、目的によって「何を、どこで食べるのか?」これが決まると続きます。また、「おいしい」は人によって異なり、「好みと完成度」が関係するとともに、おいしいはその周辺情報に左右される。現在のトレンドとは、サステナビリティや 安心安全などとお話いただきました。講演の後半では、注目されているお店をご紹介いただきました。

◇パネルディスカッション「地域食材の魅力について考える」
最初は、奈良の食材を東京の有名なシェフが料理するイベントからスタート。4年目から地元のシェフが地元の食材を料理する有機的なイベントへ。下記は、当日の話の内容をまとめたものです。
稲次氏 トラットリア・ピアノ オーナーシェフ
20年前に独立したが、奈良の食材を知らなかった。シェフェスタにより、奈良の食材をさらに知るとともに、購入できるお店も増えた。その店舗で他のシェフと会う機会も増えた。シェフェスタを通して奈良の食材を使い、奈良の食材を知ってもらうことができた。生産者とのコミュニケーションとは、生産者を知ることである。

福吉氏 『奈良食べる通信』編集長
「大和野菜などを作る生産者は、どんな畑の世界観を持っているのか」という疑問を感じ、そして「生産者の想いを伝えたい」と思うようになった。希少性のある農産物は奈良の価値であり、奈良のブランドである。これを逆手にとって生き残る、量ではなく質でないと生き残れない。

代表黒田
生産者とシェフをつなぐ調整機能を果たすことが弊社の役割でもある。弊社の16店舗ある直販店の調整機能を利用する。希少性のある食材を「売り切りゴメン」でも欲しいところへ、また、大手外食産業へ希少性のある食材を組み込みながら、持っていきたい。

門上氏
ローカルガストロミヤや地産地消が注目されるのは、いいものを買うのではなく、いいものを一緒にこの地で作るという考えからである。

人と会うことでネットワークが広がる、そこから知識が生まれる。そして、その食材が他の食材と何が違うのかを知ること(知識)が大切である。

◇参加者の皆様のアンケート
門上氏の講演では「おいしさは好みと完成度」「情報もおいしさのうち」を、キーワードにあげている参加者が多かった。シェフェスタを知らなかった参加者がほとんどだったため、シェフェスタに行ってみようという声も多かったです。

◇惣菜のわかる八百屋塾 事務局より
「年に一度は奈良をテーマにした八百屋塾を開催したい」という想いから、今回の八百屋塾となりました。奈良を想う熱い人はたくさんいます!

