

グッチョ

Guccho

“何かをし合う”意味の筑後弁! /

〇〇し合えるまちへ。「支えぐっちょ」「つながりぐっちょ」な人や取り組みを紹介する地域福祉マガジン

vol. 13

料理人であり生活者。だから見えたこと



Restaurant Spoon 井上勝紀 Chef.Katsuki Inoue

耳納北麓の風景に溶け込んだフレンチレストランのオーナーシェフ。生産者のそばで暮らす中で知った現状から、持続可能な経済循環が生まれました。え？グッチョで料理人？いやいや、記事を読んでみてください。

1月に贈答用の出荷を終えると柿のシーズンが終わります。それから柿を買い取り2月頃にジャムが完成。今年で3年目を迎え、「1年分として10本ほどまとめ買いするお客さんもいらっしゃる」というほどの人気商品になっています



「生産者の近くで暮らしたから見えた。田主丸に來なかつたらこんなことはやっていないでしょうね」。耳納連山の麓にあるフレンドレストラン「Spoon」。オーナーシェフの井上勝紀さんは、地域課題を逆手に取り持続可能な経済循環を作りました。捨てられる柿を使ったジャムの製造販売です。

見えていない価値に気付いて

2012年に開店。住まいも併設し、田主丸での暮らしが始まりました。「ここで暮らしていると、農家さんが本当に身近で。一年の栽培サイクルや収穫の流れなどをつぶさに知ることができました」。その中で、毎年大量の果物が捨てられている現実を知ります。「近所の柿農家さんは、シーズン後に約300kgを捨てています。大きな損失になる

上、手間は膨大です」。冷蔵柿が売れ残ると、1000をゆうに超える数を一つ一つ真空パックから出し、バラエティ番組の落とし穴のように地面を掘って埋めます。「生産者の日常に触れて、料理人としてできることがあるのではと感じました」。

柿ジャムの生産を通して「農家さんに、見えていない価値があると気付いてほしかった」と話す井上さん。廃棄する柿でお金をもたらうことに抵抗がある農家も多いそう。「当たり前になっっていることほど見えない。『金ばもろたら、じいさんからがらるる（怒られる）』と言われたこともあります。それでも私は、きちんと代金を支払いたい。その価値がある物だから」。

健全なビジネスモデルを

とはいえ、ジャム作りは大仕事。井上さんとスタッフの2人がかりで丸3日、店を閉めて作業します。3台の寸胴鍋を使って3時間煮詰める。その繰り返し。「焦げると苦みが出るから常にかき回し続けます。沸騰すると粘り気のある柿ジャムが飛び散って、意外と危険なんです」と苦勞を語ります。

今シーズンは180本を製造。「年1回しか出ないジャムを楽しみにしてくれるお客さんがいます」。生産者と料理人、消費者の全員が幸せになれる形です。「めちゃくちゃ大変で、店を開けたほうが利益は大きい。で



「お客さんときちんと向き合うために、自分の店は郊外にと決めていた」と話す井上さん。結果、生産者との距離も縮まることに



大量の廃棄柿の真空パックを開け、皮をむき種を取り出す。全てが手作業です



（左）野中さんの畑で。井上さんは、流通に乗りにくい虫食いや枯れ葉付きの野菜も仕入れます。「使える野菜を捨てるのはもったいない」。野中さんは、料理人との距離が近いことで、消費者の存在を感じ取ることができると話します。「私が作っている野菜はなじみがなくて、スーパーじゃあまり売れないんだけど。井上さんが美しい料理に仕上げ、お客さんの声を伝えてくれる。やりがいが出るよね」

（上）赤い模様が特徴のカステルフランコはサラダに彩りを添えます。フイヤベースなどに使われるフェネルは「インスタントラーメンに入れてもおいしいよ」と野中さん

も、できることを生かして、持続できる健全なビジネスの形を作りたかったんです」。

いろんな側面の境界を越える

「この葉物は苦みが強いからね」。

「僕は火を入れるから大丈夫ですよ」。

最近、井上さんが取引するようになった生産者、野中瑞生さんとの会話です。プンタレッツラ、アスパラソバージュ、カステルフランコ。農林水産省の関連施設で働いてきた野中さんは退職後、海外で作られる品種の野菜の栽培を始めました。とあるスーパーで野中さんの出荷品を見つけた井上さんは、「こんな貴重な野菜を作る人が近くに住んでいるなんてびっくりしました」と笑顔を見せます。

このように、生産者の近くで暮らしているからこそ知ったことは、他にもたくさんあったそうです。収穫が野生動物や天候に大きな影響を受ける、農業のばくち的な側面も知り「農家の皆さんと同じ気持ちで、シーズンを終えたいと思うようになりました」。

井上さんは土地に根差し、地域の人と共に歩んでいます。生産者と同じ地面に立ったことと見えた現状に、料理人としての経験や技術を添える。地域で好循環が生まれました。

料理人であり一人の生活者。井上さんのように、誰もがいろんな側面を持っています。その境界を越えてみると、見える景色も変わるかも。

（担当・フトシ）



柿ジャムのなめらかな舌触りとやさしい甘み。パンに塗ってもよし、カレーやチキンソテーなど料理に使うもよし



柿の強い甘みをさわやかにするため、隠し味に使ったホワイトバルサミコ酢。「料理人の私に関わる意味はこういう所ですね」



井上さんの笑顔の魅力が半端ない

\地域福祉マガジン/ 久留米市役所 地域福祉課
〒830-8520
久留米市城南町15-3
☎0942-30-9175
Fax0942-30-9752

グッチョ
Guccho