



早稲田大学

震災復興のまちづくり（JA共済寄附講座）

気仙沼復興塾

かつお×ベジ プロジェクト

三國清三シェフ 講義&キッチンスタジオ



講師 三國清三(ホテル・ド・ミクニ)

2012年 6月6日(水) 13:00~14:30

会場：早稲田大学 Uni Café 125

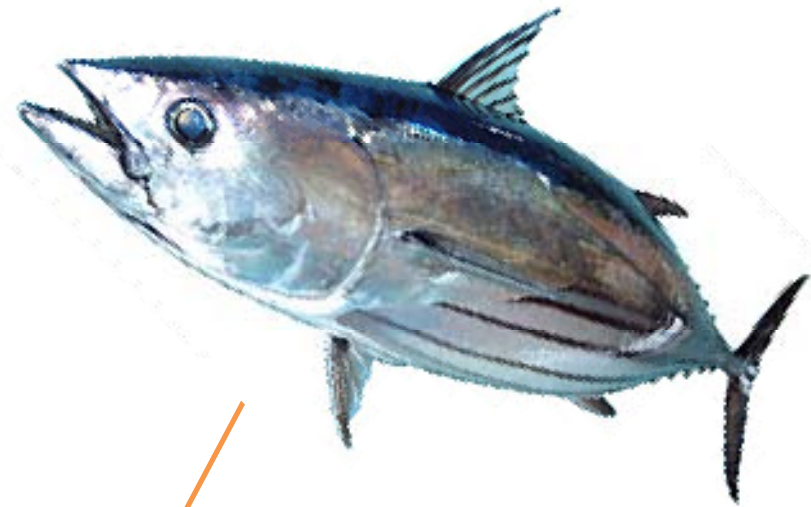
実施概要

- ◆日時: 2012年6月6日(水)
- ◆場所: 早稲田大学 Uni Café 125(大隈講堂横)新宿区戸塚町1-104

- ◆参加者:
 - 履修学生(43名)
 - 教職員・院生(所長、気仙沼支援チーム他)(25名)
 - 招待者(気仙沼・新宿区・商店会関係者)(10名)
 - マスコミ(数名) 合計80名程度

- ◆スケジュール(案)
 - 11:00 三國シェフ 早稲田大学到着・あいさつ
 - 11:15 準備開始(材料・食器・配置等の確認、仕込み、マイク調整)
 - 13:00 講義
 - 13:30 キッチンスタジオ開始(セルフサービス～試食)
 - 14:15 質疑～キッチンスタジオ終了～取材対応
 - 14:30 全行程終了・三國シェフ移動
 - 15:00 片づけ撤収完了

気仙沼復興塾 (かつお×ベジ・プロジェクト)



“野菜力”で
復興を支える



会場：Uni Café 125 外観



住所：東京都新宿区戸塚町1-104 TEL:03-3208-7350

会場：Uni Café 125 地図

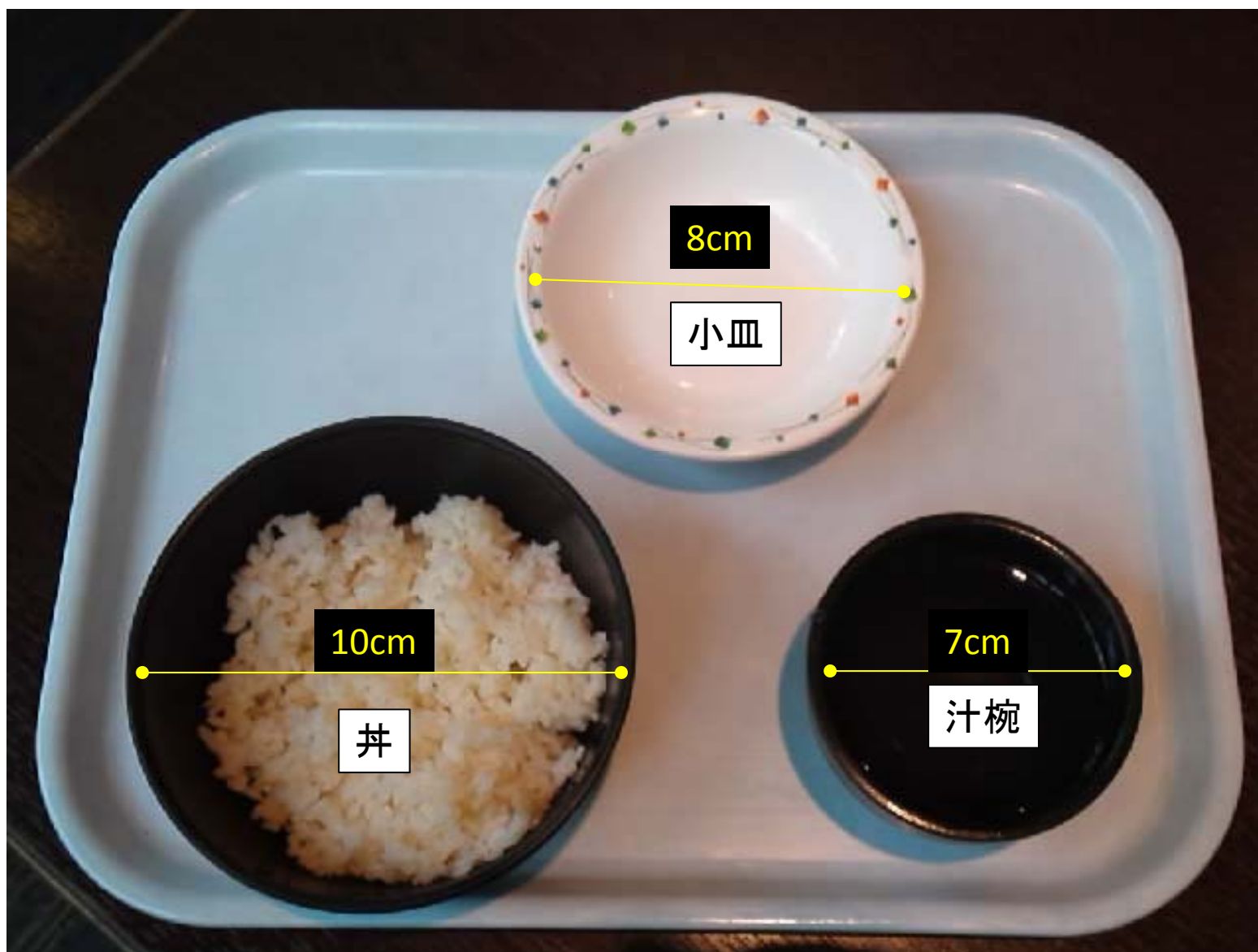


住所：東京都新宿区戸塚町1-104 TEL:03-3208-7350

会場：Uni Café 125 店内



食器サイズ

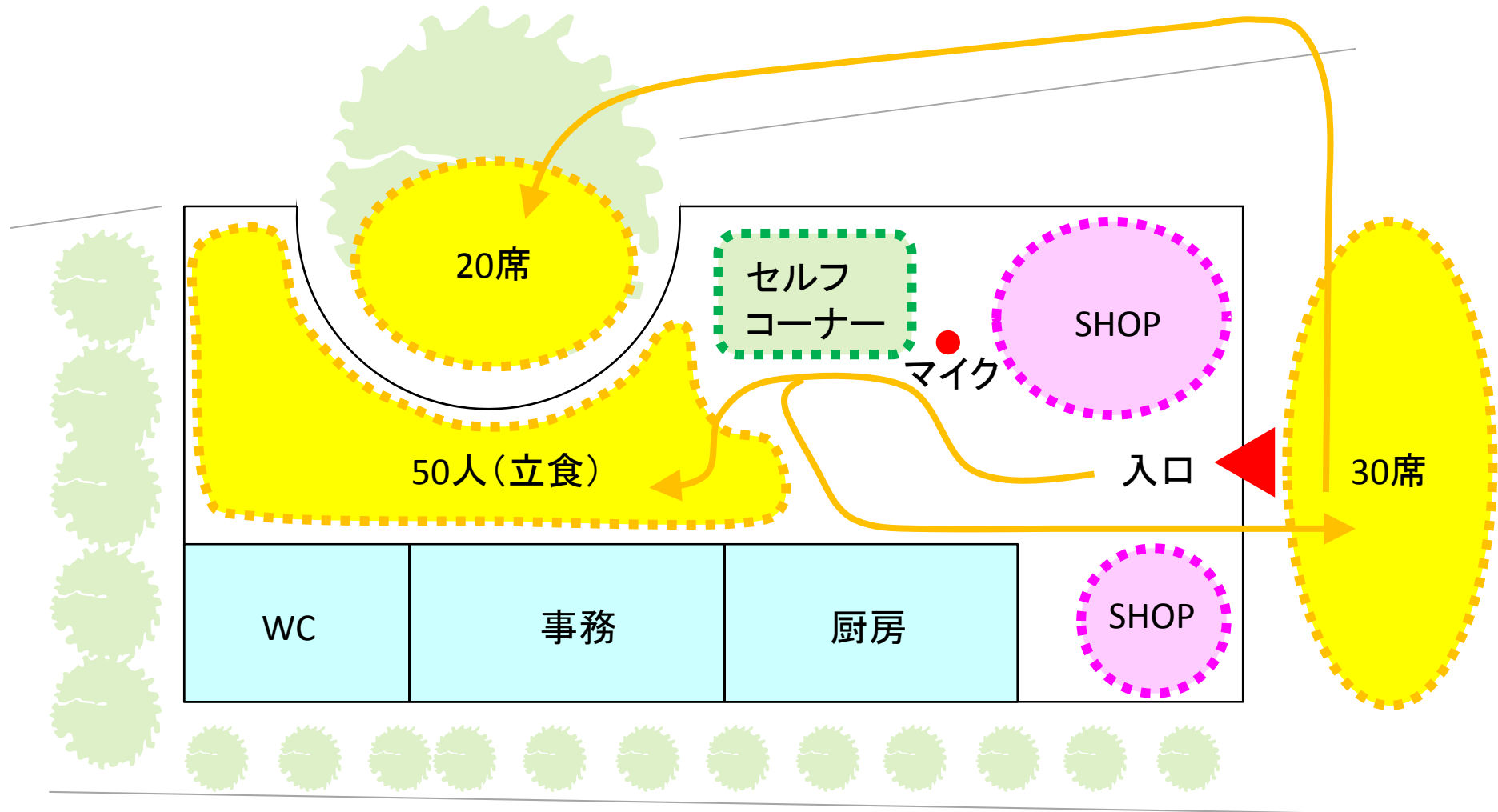


Uni Café 125の備品を使用(確認済)

食器写真



会場ゾーニング&動線



セルフコーナー 配置&動線(案)

説明板

奥多摩
わさび



名取
みょうが



寺島
なす



馬込半白
キュウリ



福来旗



③薬味&漬物

②かつお
漬け

①ごはん

④味噌汁



セルフ



参考

授業概要

2011年東日本大震災・大津波で三陸沿岸地域は大きなダメージを受けました。宮城県**気仙沼市**は震災後、港町、食料生産地として、農林水産業の復興に取り組んでいます。震災後2年目の本年2012年は、水産加工、港湾、社会システムの復興が課題です。三陸の復活を強く地域の外へ、とくに首都圏へアピールするためには、安心して付加価値の高い農水産品を流通できることが課題です。その検討の第一歩として、通称「**気仙沼復興塾(かつお×ベジ・プロジェクト)**」を開催します。希望の灯、復興のシンボルである「かつお」の魅力を、野菜とコラボレーションでさらに引き出す可能生について議論します。

テーマは「東北の新たな食の流通文化を創造しよう」です。受講生と気仙沼関係者の共同で実行委員会を組む、学習会を経て復興の課題を明らかにし、魅力づくり、観光、まちづくりへつながる政策を学生が提案をします。生産をとりまくグローバル産業化を踏まえ、新たな流通文化、スローな社会のしくみをデザインすることが最終ゴールです。水産加工や野菜の魅力を熟知した各界の専門家に協力お願いし、専門家の知恵と消費地東京の生活者や若者の声を反映させながら、次世代の食文化の可能性を拓く講座とします。また、講義とあわせてイベント「かつお×江戸野菜祭り」を秋に東京で実施することにします。

前後の講義の流れ

第11回(5/30) 【阿部】復興交流圏の計画1(各地の事例)
江戸野菜について 大竹道茂(江戸東京・伝統野菜研究会)

第12回(6/6) 【阿部】復興交流圏の計画2(気仙沼の可能性)
食文化からの気仙沼復興 三國清三(オテル・ド・ミクニ)

第13回(6/13) 【阿部】復興交流圏の計画3(気仙沼×東京の交流)
商店街からの取り組み 桜井一郎(早稲田大学周辺商店連合会)

第14回(6/20) 【阿部】復興交流圏の計画4(気仙沼×東京の交流)
風景を食す 内湾地区の観光まちづくり

上りかつおと下り(戻り)かつお



生鮮カツオ水揚げ1位の気仙沼

「カツオ漁は毎年、2月上旬の南西諸島周辺から始まります。それから4月、5月は小笠原の西あたり、6月になると伊豆七島、その後、三陸沖へと進んで11月くらいまで続きます。今は、屋久島周辺で漁をしてから南郷に帰りますが、この後は勝浦港や気仙沼港が拠点になります。



漁港別水揚げ ランキング

生鮮

単位：トン

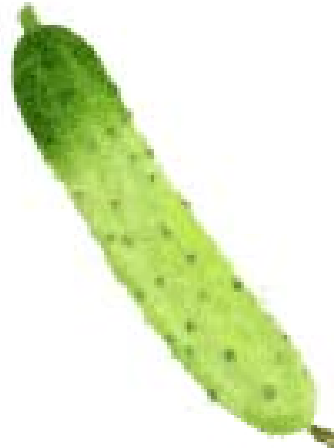
1 気仙沼 (宮城)	26,818
2 石巻 (宮城)	15,869
3 勝浦 (千葉)	13,737
4 小名浜 (福島)	5,480
5 銚子 (千葉)	4,404

冷蔵

1 焼津 (静岡)	136,834
2 枕崎 (鹿児島)	41,259
3 石巻 (宮城)	19,909
4 山川 (鹿児島)	19,229
5 女川 (宮城)	4,922

カツオの漁獲高が最も多いのは、日本一の漁港・焼津港を擁する静岡県。ただし焼津港に水揚げされるカツオは冷凍物の比率が高く、生カツオに限れば、三陸海岸に位置する気仙沼港が10年連続で日本一を達成している。

使用を検討する野菜



寺島なす(漬物)、馬込半白きゅうり(漬物)、奥多摩わさび(薬味)
(江戸野菜)

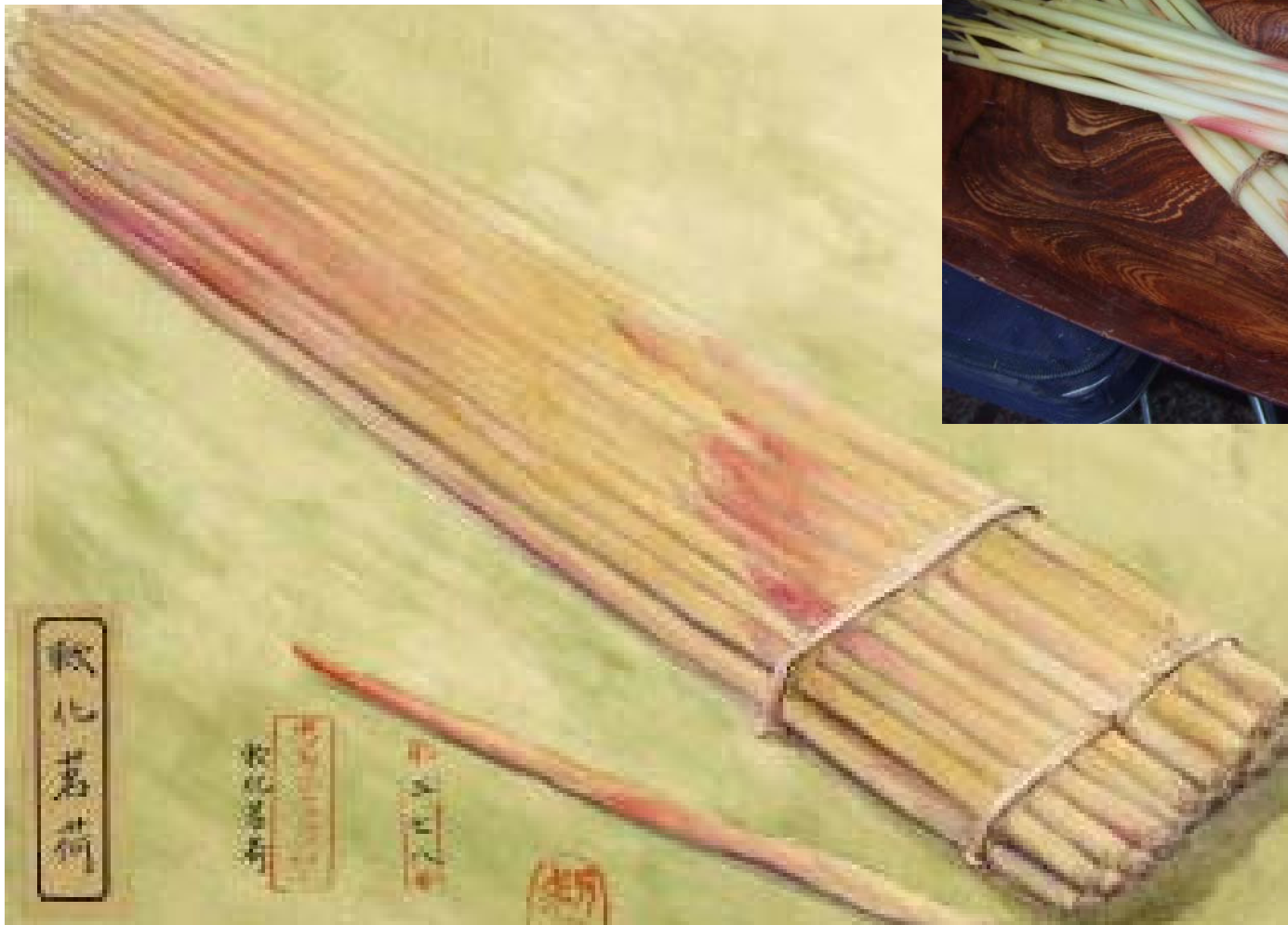


名取ミョウガ(被災地より)



しょうが、にんにく、ネギ、大葉
(他地域産を使用)

早稲田みょうが



みょうがたけの
軟化栽培例
参考写真



目に青葉
山ホトトギス
初がつお

【江戸の初物】

“鎌倉の波に早稲田を合わせ”
(かつお) (みょうが)

早稲田のやつはひと癖あるぞ、
みょうが畑で育ったからな。



