

# CURRENT NEWS

# No. 31

## 6次産業は 外食イノベーション となるのか？

～6次産業化の出口となる外食ビジネス～

味覚  
遺産

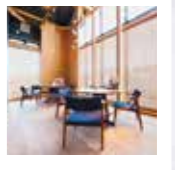
- ロクファームアタラタ —ROKU FARM ATALATA— (宮城県名取市)
- 楠こもれびの郷 (山口県宇部市)
- 玉城農菜館 ゆずりは (三重県度会郡)

INFOR  
MATION

- ここにもtanico  
大阪ガス・京都工芸繊維大学「ガステーブルコンロ共同製作プロジェクト」  
佐奈栄学園 (カフェズ・キッチン) 「開業支援プログラム」

タニコー  
NEWS

- 新生タニコー福島小高工場を安倍首相・根本復興大臣が視察  
「ピンチをチャンスに変えた」タニコーの決断に敬意



CURRENT NEWS

2014年2月15日発行  
発行：タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL:03 (5498) 7111  
編集：株式会社メディア・ミル



2013年 (平成25年) 10月20日 (日曜日)

# カレント新聞

号外

## 安倍首相

# 「ピンチをチャンスに変えた」

## タニコーの決断に敬意

平成25年10月19日 (土)、東日本大震災による復興状況を把握するため、福島県を訪問した安倍晋三首相。根本復興大臣と桜井南相馬市長はタニコー小高工場の視察に訪れた。

「福島の復興」を政府の最重要課題として位置づける安倍首相は、甚大な被害をもたらした沿岸部地域など、震災復興の現場に幾度も足を運んでいる。今回の訪問では、復興活動貢献企業として、再スタートを切ったタニコー小高工場を視察するのが目的の一つだ。

長戦路において、民間企業活力の復活、設備投資の回復を掲げる首相だけに、最新工作機械のデモンストラーションでは、時折感嘆の声を上げ谷口社長に詳しい説明を求めると、とても熱心な視察となった。

最後にスチームコンベクションオーブンの説明をじっくり聞きながら昭恵夫人のお店「U2U」にも話が及んだ。



▲最新機械のデモンストラーションでは、「まるで人の手のように動きますね」と関心した様子

▶視察中、案内を務めた谷口社長に、工場閉鎖時の社員の就労先について尋ねるなど、熱心に質問をしていた。

# 日本初! 「涼厨®」仕様の スチームコンベクション オーブン堂々完成です。

価格は据え置き!  
さらに省エネ!

「涼厨®」(すずちゅう)とは

従来「ガス厨房=暑い」と言われてきましたが、排気を集中排気し、機器からの放射熱を大幅に削減することで、触っても熱くない、涼しい厨房機器が日々登場しています。取組のガス機器を「涼厨®」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房に生まれ変わります。



NEW PRODUCTS 涼



# 特集 6次産業化の出口となる外食ビジネス

日本の“食”が揺れている。

1次産業従事者の高齢化・減少、食料自給率の低下に加え、TPPへの参加、そして、毎年のように繰り返される食品スキャンダル…。

そんな中で、ここ数年大きな注目を集めているのが6次産業化だ。

6次産業化は、強い1次産業を推進する日本政府の政策であるとともに、“日本の食を守る”切り札とも言われている。そして、食提供の最前線にある外食産業にも、6次産業化の重要な「出口」としての期待が集まり、ビジネスの好機とみる関係者も少なくない。

今号の特集では、現在6次産業化に挑戦している事業者を取材し、

外食ビジネスのイノベーションとしての6次産業化について考えてみたい。

今、なぜ6次産業化なのか？  
そもそも6次産業化とは何なのか？

言葉はよく耳にするが、その正確な定義については曖昧な方も多だろう。

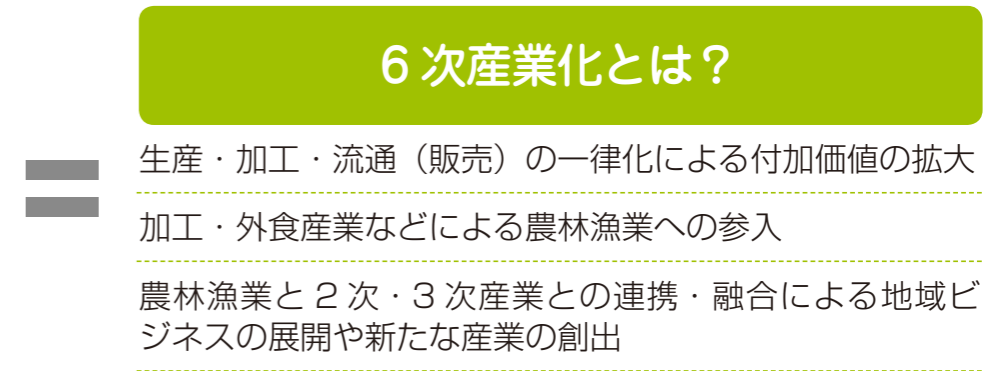
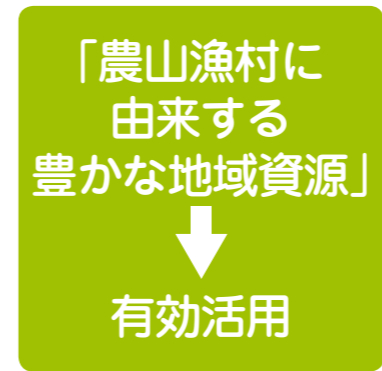
6次産業化という言葉は、農林・漁業者（第1次産業）が生産だけでなく、自ら生産したものを加工（第2次産業）し、そして、さらに流通・販売・外食など（第3次産業）までも行なうことだ。1+2+

3又は、1×2×3の合計が6になることから、6次産業と呼ばれている。

国は、安倍首相の「強い農業をつくる」との宣言のもと、6次産業化・地産地消法（「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」）を施行し、今後10年でその市場規模を現在の1兆円から10兆円にまで拡大することを見込んでいる。

もちろん、その大きな目的は、農林

漁業の振興（農林漁村の活性化や雇用拡大、経営の多角化など）であり、6次産業化・地産地消法による助成制度（条件を満たせば、無利子の資金貸付などが受けられる）も1次産業従事者に対して適用される。さらに、それだけにとどまらず国が旗を振る大きなビジネスチャンスでもあるだけに、本来の1次産業従事者のみならず、2次、3次からも6次産業化を目的とした1次産業への参画が目立ってきているのだ。



|             |      |
|-------------|------|
| 加工          | 21.9 |
| 直売          | 2.9  |
| 輸出          | 0.4  |
| レストラン       | 0.1  |
| 加工・直売       | 67.2 |
| 加工・直売・レストラン | 6.0  |
| 加工・直売・輸出    | 1.5  |

総合化事業計画の対象農林水産物の割合（%）

1次産業従事者の高齢化・減少、食料自給率の低下、TPPへの参加など、日本の食を取り巻く環境は危機的と言わざるをえない状況の中で、食提供の最前線にある外食ビジネスに求められる役割は大きく、それだけに、大きなビジネスチャンスでもあることは間違いない。





## 6次産業化 case01 [1次→6次産業]

### 楠こもれびの郷

(山口県宇部市)

#### 消費者の顔を見て、 農業従事者を育成する

「日本の農業は、今までのやり方ではいずれ立ち行かなくなり、劇的に変わっていきますよ。やる気があってもなくても、みんなが同じ報酬をもらえるようなことでは、やっぱり健全ではない。TPP って騒いでいますが、あれは現代の黒船かもしれませんね。なぜ日本はいつも外圧でしか変わることができないのでしょうか…(笑)」

山口県宇部市西万倉で「楠こもれびの郷(さと)」を運営する楠むらづくり株式会社の代表を務める、武波博行社長は、こういって苦笑いを浮かべる。

温泉施設を中心に、農産物の直売所、レストランなどを備えた「楠こもれびの郷(さと)」は、もともと宇部市の整備事業として計画され、2009年にオープン。現在は、楠むらづくり株式会社が指定管理者として運営にあたり、6次産業化を推し進めている。

武波社長は、整備事業発足当時の町長を務めた方。この発言でも分かるように、地域農業の健全な発展を行政の立場から長年支え、その構造上の問題点についても熟知しているのだ。

楠こもれびの郷は、地域住民や観光客などにも大好評を得ている源泉掛け流しの温浴施設「くすくすの湯」を中心に集客し、さらに、併設された農産物直売所や地域の食材を使った食堂、レストランなどを運営して成功を収めている。

地域の活性化は進み、雇用も創出でき

た。しかし、武波社長の目指すところは、ここに留まらない。

楠こもれびの郷には、商業施設とは別に、地域農業にとって非常に重要な役割を果たしている事業がある。それが、万農塾と名付けられた、明日の農業の担い手を育成する研修施設だ。

「高齢化で農業の担い手がいらないと言いますが、実は、町に住む若者の中には、農業をやりたいと思っている人がたくさんいるんです。でも、農地があるからといって農業ができるわけではありません。技術的なことももちろんですが、地域の人達ともちゃんと人間関係を築かなければならない。意欲を持った若者はたくさんいるのだから、そういうことをちゃんと教えてあげれば担い手はいくらでもいるんだって感じなんです」

万農塾を立ちあげた経緯をこう語る武波社長。実際に、楠こもれびの郷が管理する農地では、全国から集った研修生が作物を作り、その作物を直売所で販売したり、食堂やレストランでも料理に使っている。

こうした農業従事者を育成する事業とともに、楠こもれびの郷では、今後は農業体験そのものを観光の目玉にした、グリーンツーリズムも企画しているという。

グリーンツーリズムの宿泊には、周辺

農家での民泊を考え、ホストとなる農家の負担を軽減するためにも、食事の提供は、楠こもれびの郷内の食堂を使う計画とのことだ。

「おふくろの味の食堂、古民家を使った西洋料理店、そして、ベーカリー。施設を運営する上で、飲食施設の充実はとても重要なことです。単純に消費ということだけでなく、飲食施設が繁盛するからこそ、農業を行なうことへのモチベーションが高まるということがありますから—」

ここ数年、スーパーなどでも生産者の顔が見える生鮮食材が普通になったが、

楠むらづくり(株)

武波 博行社長



# 6次産業化 に取り組む 地方の雄は何を思うのか？

楠こもれびの郷では、消費者の顔を見ながら、農作物を作る若者がいるというわけだ。

## 6次産業化 case02 [3次→6次産業]

### ロクファームアタラタ

(宮城県名取市)

#### 震災を経てあらためて問う、 食と農の尊さ

東日本大震災によって大きな被害を受けた東北。この地に6次産業化を掲げて誕生したのが、地域の復興と「食と農のあり方を問う」学びの商業施設、ロクファームアタラタ(宮城県名取市)だ。

施設を運営する、東北ロクプロジェクトは、震災を機に、一般社団法人東北復興プロジェクトと株式会社東北6次産業創出支援センターのメンバー6名が出会って生まれた。

メンバーの経歴は、飲食店経営、障害者雇用のスペシャリスト、設計・建築業経営、6次産業化のコンサルティングなど、それぞれ。いずれも各分野で成功を収めた優れた人材が、「東北の復興」と失われつつある「日本の食への危機感」から、プロジェクトを立ちあげ、その中核施設としてロクファームアタラタを

オープンさせたのだ。

東北ロクプロジェクトのメンバーで、株式会社東北6次産業創出支援センターの代表取締役を務める大江社長は、ロクファームアタラタオープンまでの経緯についてこう語る。

「震災は、私たちに『生きることは食を食べること』であることを教えてくれました。私は飲食店を経営していることがきっかけで、震災直後から炊き出しをするために被災地へ入りましたが、そこで人間は食べないと死ぬ、という事実を直面させられました。炊き出しをするにも食材がない、今までは欲しい食材が手に入るのが当たり前だと思っていたけど、全然当たり前のことじゃなかったんだって。野菜を作る人がいて、魚をとる人、それを運んだり加工したりする人がいて、はじめて、やっと自分の手に届くんだということを改めて痛感させられました。ですから、ロクファームアタラタを作る時には、単なる復興のための商業施設にするのではなく、ここに訪れた人々が、こうした食の尊さ、ありがたさといったものを感じられる施設にしたいと考えました」

ロクファームアタラタがテーマとする、「食と農」は、大江社長とロクプロジェクトのメンバーが震災を機に感じた危機感を、多くの人に共感して広げて



(株)東北6次産業創出支援センター  
大江 文彦社長

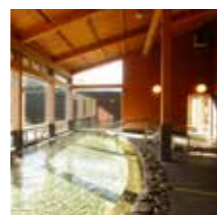
もらいたいという強いメッセージが込められているのだ。

ロクファームアタラタには、大江社長が山形・仙台などで展開している、人気そば店「焔蔵(えんぞう)」がある。この店の施設を見れば、震災時に大江社長が抱いた食の尊さ、危機感を垣間見ることができるだろう。

店の外から、誰でもが見学できる場所に設えた製粉所・工房では、山形の契約農家から仕入れた玄蕎麦(殻付き)を脱穀、選別するところから、蕎麦を打つまでの工程を間近に見ることができる。

蕎麦打ちを演出として見せる店は多いが、焔蔵では、まさに農家の方が丹精込めて作った蕎麦という作物が、人の手を介して食べ物に蕎麦に変わって行く工程をあますところなく見ることができるのだ。

食べ物の手間ひまかけられて作られている様子がわかる、焔蔵のそば打ちを見て蕎麦を食べれば、食べ物へのありがたみがわかり、一層美味しく食べられ安易





に残したりはできないに違いない。ここはまさに、学びの場なのだ。

## 外食産業の発展が、1・2次産業の活力につながる

「1次産業の支援という観点からすれば、外食産業はその出口といえます。焙蔵の蕎麦は、山形の契約農家から仕入れられている特別な蕎麦ですが、山形・宮城で展開している店も含めて、うちのグループで使う蕎麦の量が増えれば、その分だけ農家の方が作付面積を増やしてくれるわけです。それは、蕎麦だけでなく、小麦や卵ももちろんです。量としては微々たるものかもしれませんが、飲食という明確な出口を持ってもらうことで、震災によって大きな痛手を被った1次産業の方、2次産業の方にも、やりがいを持ってもっともっと頑張っていただけではないかと思っています」(大江社長)

## 防災、雇用は、被災地東北だからこその使命

農園を持ち、焙蔵をはじめ、経営する飲食施設で、6次産業化を進めるロク

ファームアタラタだが、忘れてはならないのは、防災(避難所)、雇用の創出という、被災地東北ならではのミッションを持っていることだ。地域貢献は、飲食のみならずあらゆる産業で求められる現代だが、ロクファームアタラタはより現実的に、それを行っている数少ない施設なのだ。

例えば、厨房にも工夫がある。電気・ガスといったライフラインが途絶えた場合でも、施設内に設置されている薪釜と、焙蔵の蕎麦、ベーカリーの小麦など、各施設に備蓄されている食材を使うことで災害避難時の食を確保している。

また、雇用の面では、ロクプロジェクトのメンバーで、自身も障害者を多数雇用する飲食施設「六丁目農園」を運営する渡部哲也氏の指導のもと、他の飲食施設では例を見ないほど、積極的に障害者雇用を進めている。例えば、焙蔵では、障害者が主となって働ける厨房設備をあらかじめ設けているほどだ。(詳しくは、p8-9を参照)

『六丁目農園』や『焙蔵』では、障害者の方々が積極的に社会に進出して、もっと主体的にイキイキと働ける環境を整えています」(渡部哲也氏)

震災によって職を失った人が数知れないほどいる東北。その中でも、社会的に弱者である障害者雇用は、どうしても後回しになってしまう現状の中で、多数の障害者を雇用する飲食施設を運営することは、真の社会貢献を行っているといえるだろう。もっとも、渡辺氏、大江氏ともに、そうした評価・賞賛に関してはまったく興味のないことであろうが。

### 六次産業化 case03 [2次⇒6次産業]

## 玉城農菜館ゆずりは

(三重県度会郡)

## 地盤沈下する郷土を救いたい！

三重県度会郡に今年オープンした「玉城農菜館・ゆずりは」(グリーンピア・ヨシダ)。母体となっているのは、吉田産業という地域密着で長年地元で建設業を運営してきた企業だ。

なぜ、6次産業化に踏み切ったのか? グリーンピア・ヨシダの小倉光子社長はこう語る。

「長年この地で会社をしております



グリーンピア・ヨシダ  
小倉 光子社長

と、お客様の中でもどんどん農業を廃業される方が増えているのを感じていました。少子高齢化で次世代の担い手がいないため、強い危機感を抱いたのです。そうした中、当社では、農家さんから田畑を借り受ける形で事業として農業をはじめました」

創業者以来、食と関わりを持ってきた吉田産業。6次産業化に進出した一番の理由は、このまま地域の地盤沈下が進めば、本業の建設業経営にも影響する、そして、何よりも廃れて行く郷土をこのままにはしておけない、という熱い思いがあったからだろう。

「玉城農菜館・ゆずりは」は、開店以来右肩上がりに売上が伸び、大盛況となっている。直売野菜、加工品に加えて、評判となっているのが、地元産の野菜を中心にした惣菜と弁当だ。

「店の名前はあまり浸透していないんですが(笑)、吉田産業のはじめたお弁当屋さん、と言えみんな知ってます」と、ゆずりはの従業員は笑う。

ユネスコ(国連教育科学文化機関)の世界無形文化遺産に、「和食」が登録された。世界的にもヘルシーフードとして認知されている「和食」だが、今回の登録では、新鮮で多様な食材を使い、栄養バランスに優れたヘルシーさと共に、自然の美しさ、季節の移ろいを表現したり、年中行事、伝統文化などにも重要な役割を果たしていることも登録の理由に上げられているという。

つまり「和食」は、まさに日本の自然・文化そのもので、そこで暮らす日本人のライフスタイルを表現したものということだろう。

ところで、和食はもちろん、私たち日本人の食生活の中心となっている「米」の消費が、ここ40年来減少の一途をたどって

いることをご存知だろうか? その一番の要因は、食の欧米化、多様化にあるのだが、同時に、減反政策などを推し進めた結果、米を含む日本の農業全般の生産力が弱くなってしまっているという現状がある。

今や食料のおよそ6割は外国からの輸入品になっているなど、食糧安保の観点からも、日本の農業の復活を期待する声が高まっている。

6次産業化や交渉の成り行きが大いに注目されるTPPなども、強い農業復活への起爆剤になるのでは? という期待がかかるが、生産者から消費者まで、私たちすべての日本国民が、これからの日本の「食」のあり方について真剣に考え、行動を起こす時がやってきているのだ。

### ■米の消費量、生産量等の推移

|                 | 昭和55年<br>(1980) | 平成2<br>(1990) | 平成7<br>(1995) | 平成12<br>(1999) | 平成17<br>(2005) | 平成20<br>(2008) | 平成21<br>(2009) | 平成22<br>(2010) |
|-----------------|-----------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 一人あたりの消費量(kg/年) | 78.9            | 70.0          | 67.8          | 64.6           | 61.4           | 59.0           | 58.5           | —              |
| 国内生産量(万t)       | 969.2           | 1,046.3       | 1,072.4       | 947.2          | 906.2          | 881.5          | 846.6          | 847.8          |
| 作付面積(万ha)       | 235.0           | 205.5         | 210.6         | 176.3          | 170.2          | 162.4          | 162.1          | 162.5          |
| 主食用(万ha)        | —               | —             | —             | —              | 165.2          | 159.6          | 159.2          | 158.0          |

資料:農林水産省「作物統計」「食料需給表」農林水産省調べ  
注:一人あたりの消費量は、一人あたりの供給純食料

商売は違っても、地域に密着して愛され続けてきた、長年商売を続けてきた建築屋さんの面目躍如といったところだろう。

## 6次産業化の発展は、外食ビジネスにとっても好機

現在、農水省に6次産業化・地産地消費法の認定を受けて、6次産業化に取り組む事業は、累計で1708件にも上る。その事業内容の内訳は、1次産業者からのアプローチでは、比較的にハードルが低いと思われる加工・直売が最も多く、特別な経営的にも特別なスキルと経験が必要とされる、レストランをはじめとする飲食をメインとする事業者はまだまだ

少ないのが現状だ。しかし、「玉城農菜館・ゆずりは」もそうだが、冒頭でも述べたように、非1次産業からのアプローチは確実に増えているという。そして、今後は、明確な出口を持つ外食ビジネスが6次産業化に進出する、又は、1次産業、2次産業従事者から、6次産業化のパートナーとしてコラボレーションするというケースも増えていくに違いない。

日本の食が揺らいでいる今、外食ビジネスには多くの課題があると同時に、食提供の最前線にあるゆえの期待も寄せられている。6次産業化の発展は、市場縮小に苦しむ外食産業にとってはまさに好機。既存のカテゴリにとどまらない、新たな食ビジネスの開拓を目指したい。

## ピンチはチャンス！？

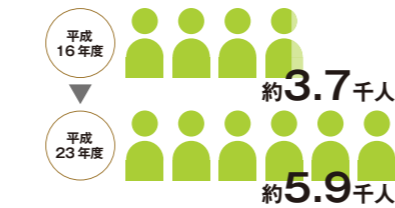
### 動き出す、新しい日本の農業

日本の農業が危ない。高齢化が進み担い手がなくなっている。どんどん農家が廃業し、耕作放棄地も増えている。さらに、TPP加盟への動きで、いったい日本の農業はどうなるのか?

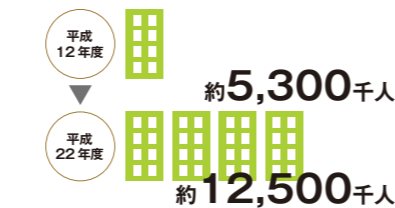
こんな心配をされている方も少なくないでしょう。確かに、日本の農業が今、大きな転換点にあることは間違いありません。ただ、悲観一色なのかといえば、実はそうではありません。

「ピンチはチャンス」とはよく言ったもので、長年続いてきた日本型農業の存続がピンチの一方で、若い世代で農業を始める人が増え(図①参照)、異業種からの参入を含む農業法人もここ10年ほどで倍以上に増えています(図②参照)。また、その事業規模も、販売金額1億円以上が全体の24%を占めるという、従来型の農業とは異なる農業モデルが台頭していることを伺わせます。

【図1】若い世代の雇用就農者の増加



【図2】法人経営体の増加





味 覚 造 遥 「こだわり厨房」お見せします！！

# 働く人に優しい、安全・快適な広々厨房

「働く人に優しい厨房を提供するため何度もシミュレーションを重ね、レイアウトを決定しました」  
タニコー山形（営）  
渋谷 善博所長



「一緒に最善を考えてくれるタニコーさんは、プロフェッショナルで最高のパートナーです」  
(株)東北6次産業創出支援センター  
大江 文彦社長

## 東北復興、1次産業支援など、様々な使命を背負った新商業施設

「ロクファームアタラタ」（宮城県名取市）は、2013年9月、「食と農」をテーマにした学びの商業施設としてオープンしました。施設内には、蕎麦レストラン「焰蔵（えんぞう）」、レストラン&ブッフェ「アタラタ・マルシェ」、パン工房「ル・タン・リッシュ」の3店舗が営業し人気を博しています。

施設、並びに3店舗の運営を行うのは、(株)東北6次産業創出支援センター。その社名にあるように、ロクファームアタラタには、東北地域の復興・雇用の創出、1次産業の支援、防災意識の啓

発など、通常の商業施設とは異なる独自の使命があります。3店舗の厨房設計施工を任された、タニコー山形営業所・渋谷所長はこう語ります。

「運営会社の大江社長は、もともと山形で建設業と居酒屋を営まれています。実はずっとお世話になっていたわけではなく、一時期、販売店経由だったこともあり、迅速な対応ができず、二年ほど他社メーカーに移ってしまわれました。しかし、そのメーカーは施工レベルと要求の高さについて行けず…今は当社とお取引をさせていただいております。今回、お声がけいただき3店舗の厨房を担当させて頂きました。やはり、アタラタさんのコンセプトや、使命を伺った時には、強い感銘を覚え

ました。タニコーも福島で工場が被災していますし、この仕事が東北の復興の一助になれば嬉しいと感じました」

3店舗の厨房をつくるにあたって、渋谷所長の最も印象に残っていることは、大江社長が山形を中心に展開するそばレストラン「焰蔵（えんぞう）」の新店だったと言います。それは、障害者の支援・雇用する福祉事業所として店の経営を行う、という既存店舗とはまったく違ったコンセプトがあったからです。

「タニコーさんには、山形で幾つもの店でお世話になっていますが、この新店では、たくさんの障害者の方々が働くために、彼らが動きやすく、極力危険のない厨房をつくるのがとても重要でした。渋谷さんとは、何度も何度

## ロクファームアタラタ —ROKU FARM ATALATA—

(宮城県名取市)

info 所宮城県名取市杜せきのした5-31-1  
☎022-796-4125 (代表)  
HP www.atalata.com



### ▶パン工房

#### ル・タン・リッシュ

常時30種類ほどの焼ききたてパンが並び、パン工房ル・タン・リッシュ。オープンから高感度な地元のヤングミセスを中心に、人気のお店となっています。自慢のパン「カンパーニュ」は、天然酵母、国産小麦・塩・水といったシンプルな素材を使って、フランスの伝統的な製法で焼き上げた人気の一品。果物や野菜を使ったスイーツ・調理パンなどの食材も、地元の契約農家から仕入れた安心で新鮮なものを使っています。



### ▶蕎麦レストラン

#### 焰蔵（えんぞう）

店内の製粉室で挽いたそば粉を使ったおそばが自慢の焰蔵。山形名物の絶品「冷やし肉そば」や十割そばが人気です。「実は、打ち粉にもそば粉を使っているの、うちの蕎麦は11割蕎麦なんですよ」(笑)と、大江社長。レストランと名乗る通り、蕎麦以外のメニューも充実しており、特に、「鴨ねぎしゃぶ鍋」は、一度食べたならやみつきになる旨さ、と評判の一品。



### ▶レストラン&ブッフェ

#### アタラタ・マルシェ

「食と農」、6次産業の促進をテーマにしたアタラタのテーマレストランがアタラタ・マルシェ。料理に使われる野菜、お米、卵は、契約農家からの直送。食を通じた新しい感動と出会いを演出できたらと思ってお客さまが料理を食べる瞬間を想像しながら、1次生産者と生産工程から話し合い、素材本来の美味しさを引き出すお料理をお出ししています。

も打合せをいたしました。その甲斐あって、非常に満足いく働きやすい厨房ができあがったと喜んでます」(大江社長)

### 障害者スタッフが中心に働ける厨房環境をとことん追求！

大江社長が厨房設計に要望したのは、働く人にやさしい厨房。1ヶ所にとどまって同じ仕事を長時間続けるため、ストレスにならない作業空間を作る事がポイントとなります。

「大江社長は、熱心に障害者雇用・福祉について勉強されていて、とにかく働く人が安全に快適に働ける厨房を望まれました。私自身、以前にも洗い場

など厨房の一部で、障害者の方が働かれることを想定した厨房づくりを行ったことはありましたが、焰蔵の場合は、厨房全体でしたので、レイアウトを決定するまでには試行錯誤を重ねました。ただ、社長は建築士の免許を持っていたらいいのですが、ご自身で厨房にも立たれます。ですから、指示は明確で具体的ではありますがとてもハイレベルでした。」(渋谷所長)

厨房に一歩足を踏み入ると、やはり驚かされるのはその通路の広さ。動線が重なることが予測される部分では、人が3人スムーズに行き違えるくらいの通路幅があり、実際に作業をしているスタッフの皆さんが、広々とした厨房で快適に仕事をされている様子が

見てとれました。

「今回、3店舗の厨房をタニコーさんをお願いして改めて感じたのは、プロフェッショナルということ。私が言ったことをその通りにできる業者はたくさんいるでしょうが、渋谷さんは私の要望に、必ずプロとしての意見、提案を返してくる。仕事を出す、受けるという関係を超えて、一緒に最善を考え抜いてくれる仲間と言ってもいいでしょう。深夜までファミレスで意見をぶつけあっていたのに、翌朝にはちゃんと図面を仕上げて持ってきてくれる。動線を確かめたいからと言って、自ら厨房に入って働いてくれる。こんな人を信頼しないわけにはいかないですよ(笑)」(大江社長)



味 覚 造 遥 「こだわり厨房」お見せします！！

「地元のを安心・安全においしく食べてもらえるようにしています」  
グリーントピア・ヨシダ  
小倉 光子社長

「地域の発展のお手伝いが少しでもできればと思います」  
吉田産業（株）  
西田 仁紀部長

「この施設が今後も発展していくよう、お手伝いさせていただきます」  
タニコー三重（営）  
見並 武志

# 調理作業が見える 安心安全厨房で顧客を呼ぶ

## 時間との戦いだった、 多目的厨房製作

作ったばかりのお弁当が、店に並べるや否や次から次へと売れていく。飛ぶように売れるとは、まさにこのこと。

地元産の新鮮野菜を使った、安心安全のお惣菜・お弁当を販売する「玉城農菜館 ゆずりは」は、2013年5月、三重県度会郡玉城町にオープンしたばかりのお店です。

「ゆずりはさんの厨房作りは、とにかく時間との戦いでした。オープンの日時は決定していましたが、国の支援制度の認可が下りるのが予想より遅れ込んでしまったために、なかなか最終的なゴーサインがいただけませんでした。さらに着工した後、商品開発な

ど、当初の厨房計画では想定していなかった用途があったり、実際の使い勝手などを検証するための時間も必要となるので、本当にギリギリの納品で冷や汗をかきました（笑）」  
こう語るのは、タニコー三重営業所の見並武志さん。

「国の支援制度」とは、6次産業化・地産地消法に基づく認定のことで、「玉城農菜館 ゆずりは」には、地元産の生鮮品や加工食品の製造販売に加えて、地域資源を活用した新たな商品開発などを行なうことで、地域の活性化を図るという目的があるのです。

したがって、厨房の製作にあたっては、一般的な調理が行える厨房機能に加え、オリジナル商品の開発・製造にも対応するためのスペースや機器も必要となったのです。

「商品の開発や製造にも対応するといった特殊性に加えて、ゆずりはさんから、強く要望されたのは、厨房での作業がお店にいらしたお客様からキッチンと見えることでした。どんな人がどんなふうに使っているのかを見せることで、安心安全をアピールするためです。また、ゆくゆくは持ち帰りだけでなく、店内でカフェ的に料理を提供したいとのご要望もありましたので、それも考えて機器の選択、レイアウトを致しました」（タニコー・見並武志さん）  
「最初は、『建築屋さんがなんで農業なの？ お弁当なの？』って言われる方もいました。でも実はこの農業から食の提供という、いわゆる6次産業事業を当社が始めるのは、むしろ必然だったと考えています」と、語るのは、「玉城農菜館 ゆずりは」を運営するグリ-

ントピア・ヨシダの西田仁紀さん。  
聞けば、グリーントピア・ヨシダの母体は、地域で長年建築業などを営んできた吉田産業(株)という会社で、もともとその創業者は、自宅で自家製味噌を作り、その安心安全な味噌をお客様に配ったというほど、食に深い関心と興味を持っていたと言います。  
また、2代目が社長を引き継いだ今も、社内には、従業員やお客様に料理を作るための本格的な厨房が設えてあるそうです。吉田産業(株)の畑違いとも思える食分野への進出には、郷土への深い愛と、安心安全な食へのこだわりがあったというわけです。

## 地域の農業を支えたい！ 文字どおり手前味噌が有名な 建築屋さんのこだわり

「玉城農菜館 ゆずりは」店内の新鮮野菜や加工品が並ぶ売場を覗いてみると、グリーントピア・ヨシダで栽培して

いるお米、自慢の味噌などとともに、地域の契約農家さんが持ち込む新鮮な野菜、加工品がずらりと並んでいました。

「朝一番に採った野菜をそのままここに届けてもらうのが基本ですけど、早めに売り切れてしまった時などは、追加で収穫して持ち込んでもらうこともありますね」と、自らも実家は農家という、販売担当の方が教えてくれました。

商品を提供する生産者の方も、自分の丹精込めて作った野菜が、売れていくのを直接見ることができて、生産への意欲も高まっているとのこと。地域を元気にしたい！ という、グリーントピア・ヨシダの想いは、この「玉城農菜館 ゆずりは」から、確実に実を結んでいるようです。

「コンビニやスーパーも近くにたくさんある中で、正直こんなにお店のお弁当や野菜が売れるとは考えもしていませんでした。惣菜は、味付けも自家製の味噌を中心に、塩分こそ控えめにしていますが、基本的には、私たちが、

おばあちゃん、お母さんに教わった昔ながらのものです。その素朴さが好まれているのと、地元のを安心安全に食べたいという気持ちが大きいということを実感しています。余談ですが、いつもお世話になっているタニコーの見並さんも当店の上顧客（笑）。地元の方なので、『やっぱり味付けがいいね』っておっしゃってくれます」（小倉光子社長）

口コミでお弁当やお惣菜が売れに売れ、調理を担当する地元のお母さんたちも嬉しい悲鳴を上げている状況。今後は新商品開発を積極的に行っていきたいそうです。

現在、グリーントピア・ヨシダは、農家の方々に委託されるかたちで稲作などの農業を行い、それに加えて地域の農家の皆さんと連携し、野菜の直売所、農産物加工業、そして、惣菜・お弁当販売を行っています。この地から全国に誇れる新開発商品の誕生に期待がかかります。



たまきのうさいかん  
玉城農菜館 ゆずりは

(三重県度会郡)

TEL 519-0433  
三重県度会郡玉城町勝田 5727  
TEL 0596-58-5400  
HP <http://yoshida-industrial.co.jp>





味 覚 道 遥 「こだわり厨房」お見せします！！



「当社のノウハウを存分に活かされたと思います」  
タニコー山口（営）  
吉武 拓朗さん

「楠こもれびの郷が地域の皆さんの憩いの場になり、また、地域発展の拠点となれば嬉しいです」  
楠むらづくり（株）  
武波 博行社長

「働いている方がイキイキと見えないと、この食堂の魅力は半減してしまいます」  
タニコー広島（営）  
中野 真也主任

# 地元民に愛される 大食堂のオープン大厨房

## 「地域に必要とされる飲食施設」を考え、誕生したオープン形式の大厨房

採れたての野菜など、地域の食材を生かした食事を提供する、農家レストラン「つつじ」。広々としたオープン厨房で、キビキビと楽しげに働いている調理人は地元のお母さんたちです。

「地元で採れた新鮮な野菜を使っているから安心だし、味もまさに“おふくろの味”。ここに来るとホッとするんだよね」と、常連さん。

農家レストラン「つつじ」は、宇部市（運営は指定管理者「楠むらづくり株式会社」）が楠地域の農林業振興、地域の活性化、都市と農村の交流などを目的に2009年にオープンさせた複合型施設

「楠こもれびの郷」内にある人気の食堂。施設には、温泉「くすくすの湯」、農産物直売所「楠四季菜市」、古民家カフェ「倉～SOU～」、ベーカリー「Couleur（クルール）」、農業研修交流施設「万農塾」などもあり、地元の人々や観光客などで賑わっています。

施設の立ち上げ時から参加した中野さんは、「私がこのプロジェクトに加わった時には、地元の食材を使った飲食施設ということしか決まっていなかった。社長の武波さんや行政の担当者、そして、大学の先生なども加わって、みんなでこの地域に必要とされる飲食施設とはどんなものか？ をとことん考えて、農家レストラン「つつじ」は誕生しました。そのため、微力ではありますが、厨房

はもちろん、店のオペレーション、設計などにもアドバイスをさせていただきました。とくにベーカリーについては、私の前職の経験を活かして、材料やパン作りについてもアドバイスをさせていただきました。また、オープンしてからは、毎日通って、調理担当の元気なお母さんたちと、細かな使い勝手の部分などを調整したことは今となっては、いい思い出です。「地元」を大事にされている「楠こもれびの郷」ですから、やっぱり働いている地元のお母さんたちがイキイキと見えないと、この食堂の魅力は半減してしまいますからー」と語ります。

農家レストラン「つつじ」には、昼夜の食事客に加え、温泉施設利用者に対する飲食の提供という役割もありまし



## ▶ 農家レストラン つつじ

施設内の畑や近隣の農家から、収穫したその日に届けられた旬の野菜を使った料理がズラリと並び農家レストラン。その味は、地元のお母さんたちが真心込めて作るまさに“おふくろの味”。地元の食堂として、隣接する温泉のリラックス飲食施設（大広間あり）としても大人気です。地元楠のお米は絶品！



## ▶ 古民家カフェ 倉～SOU～

楠こもれびの郷の最新施設が、古民家カフェ「倉～SOU～」。築120年という古民家をそのまま利用してカフェとしてオープン。モダン和とでも呼びたい和洋折衷のお洒落な空間で、県の内外で腕を振るう有名シェフが監修した極上の洋食がいただけます。もちろん、このレストランでも食材は地元産のものを使用。オープン以来、昼夜を問わず、地元のマダム（中高年女性）や観光客で賑わう繁盛店となっています。



## ▶ ベーカリー Couleur（クルール）

楠産の米粉を使った、もちもちとしたパンが人気のベーカリー・クルール。屋号のクルールは、フランス語で色彩をあらわすとのことですが、色とりどりのかわいいうんやお菓子が並び店内は子供たちにも大人気です。お隣のカフェ「倉～SOU～」で提供するパンやお菓子も、もちろんクルールで焼いています。

た。そのため、多くのお客様に対応できるセルフのカフェテリア形式で、調理作業が客席から見る事ができるオープン形式の大厨房となったと言います。

## 古民家をそのまま利用した新施設厨房

「楠こもれびの郷」には、オープン後にも、ベーカリー「Couleur（クルール）」、古民家カフェ「倉～SOU～」が次々にオープンし、いずれの施設の厨房もタニコーが設計施工を担当しています。

「タニコーさんに対する信頼は、立ちあげ当初からお世話になった営業の中野さん、そして、現在の担当者吉武さんへの信頼です。特に、楠こもれびの郷は、地域の農業の発展のため、住民のみならず

んのため、という使命を持った施設ですから、それと同じ想いを持ってもらえる人でないと一緒に仕事はできないんです。新たにベーカリーや古民家カフェを作るようになった時も、タニコーさんには一番にお声がけをいたしましたが、それは、厨房だけでなく、時には店全体のコンセプトにもご意見をいただくなど、本当に一緒になって施設の成功を考えてくださるからなんです」（楠むらづくり（株）・武波博行社長）

「ベーカリーも古民家カフェも、新設された農家レストランとは違って、もともとあった古い建物をそのまま使うという、コンセプトがありましたので、厨房にさけるスペース、改築などにも制約がありました。その中で、それぞれの施設のコンセプト・経営計画をお

聞きし、当社のノウハウを活かして、少し余裕をもったかたちでの厨房機器やレイアウトを提案させていただきました。両店舗も当初の予測を超える繁盛店となっていますので、ご提案した甲斐があったと喜んでおります」（タニコー山口営業所・吉武さん）

## くすくすの湯

楠こもれびの郷の核施設「くすくすの湯」。広々として明るい大浴場に多種多様な湯殿を完備。循環温泉が多い中、源泉かけ流し。



## くすのき さと 楠こもれびの郷

（山口県宇部市）

〒751-8501 宇部市大字西万倉字沖田 1662 番地 1  
☎ 0836-67-2617  
HP <http://www.c-able.ne.jp/kk-sato>





# 「デザインのカ」で 新しい厨房の 世界を切り拓く!

ここにも  
tanico

タニコーは、様々なシーンで「食ビジネス」の発展を目指しています!

タニコーは、大阪ガスの業務用厨房「デザイン厨房」プロジェクト※に、多くの産学コラボで高いデザイン力を発揮している、京都工芸繊維大学と共に参加しています。

大阪ガスの同プロジェクトは、2012年グッドデザイン賞を受賞し、大ヒット商品となった「フルフラットコンロ TRIANGLE」が誕生するなど、大きな成果を上げているだけに、今回の産学共同プロジェクトでも大きな注目を集めています。

※ガステーブルコンロのデザイン化



## c o u r a n t

### INTERVIEW・大阪ガス

#### ■山田研治 副課長

(大阪ガス(株)エネルギー事業部エネルギー技術部業務用・空調技術チーム)

当社が業務用厨房のガステーブルコンロのデザイン化を目指したのは、様々なデザインの製品が販売されている家庭用に比べて、業務用では、画一的な製品が大半を占めているという現状があったからです。

カウンターキッチンやオープンキッチンなどの店舗が増えている今日、ガステーブルコンロは、客席から見える場合もあり、デザイン化を望む声は今後も高まっていくでしょう。さらにガステーブルコンロは、販売台数の多い機器であることから、デザイン化が成功し普及した際のインパクト、メリットは大きなものになることも、製品化の重要なポイントでした。

デザインに関しては、京都工芸繊維大学さん、実際の製品製作には、タニコーさんをお願いいたしました。選定の理由は、両者ともに当社とのコラボレーションによって製品製作を行った実績があり、本



プロジェクトでも、高いデザイン力、厨房機器のトップメーカーとしての秀逸な製造技術といった、それぞれの優れた能力を発揮していただけたと考えました。

現在、完成まであともう少し、という段階になりますが、時に激しい議論を交わしながらすすめていく真剣なモノづくりは、とても刺激的で、既存の業務用厨房機器の殻を打ち破る、全く新しいガステーブルコンロが誕生する瞬間に大きな期待を寄せています。

### INTERVIEW・京都工芸繊維大学

#### ■木谷庸二 准教授

(京都工芸繊維大学大学院工芸科学研究科デザイン経営工学部門)

本プロジェクトでは、当学の学生たちがデザインを担当させていただきました。求められているのは、既存のデザイン、ルールに囚

われない自由な発想です。大阪ガスさん、タニコーさんは、業界のトップ企業。でも、厨房機器を知り尽くしているがゆえに、知らぬ間に新しいデザイン、発想というものを制限してしまっているかもしれま



せん。逆に当学の学生たちは、良くも悪しくも厨房機器に関しては、常識や専門知識を持っていません。そこから創造する新しいデザインがどのように受け入れられ、最終的な製品となっていくのか、責任は重大ですがとても楽しみにしています。

### INTERVIEW・京都工業繊維大学

#### ■飛田真理子さん

(京都工芸繊維大学大学院工芸科学研究科デザイン経営工学専攻製品デザイン計画研究室)

今回のガステーブルコンロは、業務用であるがゆえに、強い火力やタフな使用シーンに耐えうる堅牢さ、さらに収納力、操作性なども、家庭用とはまったく違った考え方やデザインが求められるものでした。しかし、タニコーさん、大阪ガスさんに、根気よくアドバイスをいただきながら、なんとか私たちのデザインがカタチになってきたのを見て、充実感を感じています。今後は、他の機器を含めた、厨房機器全体のトータルのデザインを考えてみたい、と夢をふくらませています。



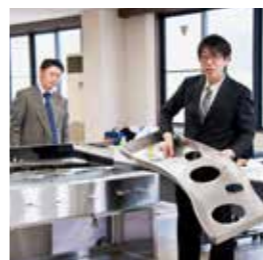
### INTERVIEW・タニコー

#### ■中川芳典 取締役

((株)タニコーテック取締役商品企画部長)

ワクワク感やドキドキ感、学生のデザインから私はこうしたものを感じました。残念ながら最近、こうした感覚を持ちながら製品を作る事を忘れていました。私たちのモノづくりにおいて、機能や安全性は絶対に疎かにしてはいけない要素で、時にデザイン性は犠牲になっても仕方ない、と考えてきたのです。でも、「美しさも機能」、デザインも妥協せず、機能的で安全な製品も作れるのではないかと、もっともっとそこを追求しなくてはならないのだと、今回のプロジェクトに教えられた気がします。

今回は役割が明確に異なる、三者のプロジェクトであったことで、固定概念に縛られない新たな発想が生まれました。また、大阪ガスさんが京都工芸繊維大学さんと当社の架け橋となって、巧みに動いていただいたことで、本プロジェクトを非常にスムーズに進めることができました。



カフェをはじめ人の学校  
「カフェズ・キッチン」でタニコー営業マンが講師に!  
カフェ開業から成功までを、  
スクールとのコラボで  
完全バックアップ!



東京中目黒にある、「カフェズ・キッチン」(佐奈栄学園)は、96年の設立以来、2000名を超える卒業生を輩出する、カフェビジネススクールのパイオニアです。



▲佐奈栄学園  
富田佐奈栄学園長

学園長で、日本カフェプランナー協会会長も務める、富田佐奈栄先生は、「カフェズ・キッチン」設立の目的についてこう語ります。

「カフェスクールというと、コーヒーの入れ方やフードの作り方を勉強するの?と、思われる方が多いのですが、それはスクールの授業のごくごく一部分。美味しいコーヒーを入れられることは当たり前です。スクールでは、カフェビジネスというものを体系的に学び、優れた経営者として、店を継続して成功させるための知識・スキルを徹底的に学ぶことで、日本のカフェビジネスを担う人材を育成しています」

「カフェズ・キッチン」の厨房設備施工を任せられたことをきっかけに、現在は、「独立開業(プランニング)」という授業の講師を務めているタニコー立川営業所の高野暁生所長は、こうした佐奈栄先生の教育方針に共感し、自らスクールの講師となることを提案したのだそう。

「当初は、生徒さんに求められるまま、

厨房の作り方、図面の読み方、行政関係への申請などを個別にアドバイスしていましたが、これらの知識はカフェ開業に必要な不可欠なため、授業としてやってみては?と提案し、すぐに快諾いただきました。先生は、生徒さんのゴールをカフェの開業ではなく、それを継続的に成功させること、とはっきりおっしゃいますが、私もタニコーもおお客様の成功に貢献する会社というのがポリシー。つまり、生徒さんの成功までサポートするのは、タニコーのビジネスでもあると考えています(タニコー・高野所長)

より実践的な知識・スキルの習得のため、「カフェズ・キッチン」では、高野所長の他にも、専門知識を持った外部企業講師による授業を積極的に取り入れており、受講する生徒さんか



▲タニコー立川営業所  
高野暁生所長

らも、「実際の現場で活躍する講師の方の話はリアルで興味深い」「自分が開業する際のコネクションづくりにもなる」と好評をえているのだとか。

現在、271店舗以上で卒業生オーナーが活躍中という、開業・成功率の高さでも他の追随を許さない「カフェズ・キッチン」。輝かしい実績は、こうした徹底した実践教育の賜物と言えるでしょう。



▲東京都武蔵野市猫カフェ「てまりのおうち」



▲埼玉県所沢市ピッツェリア「武蔵野山居」