

東京新名所

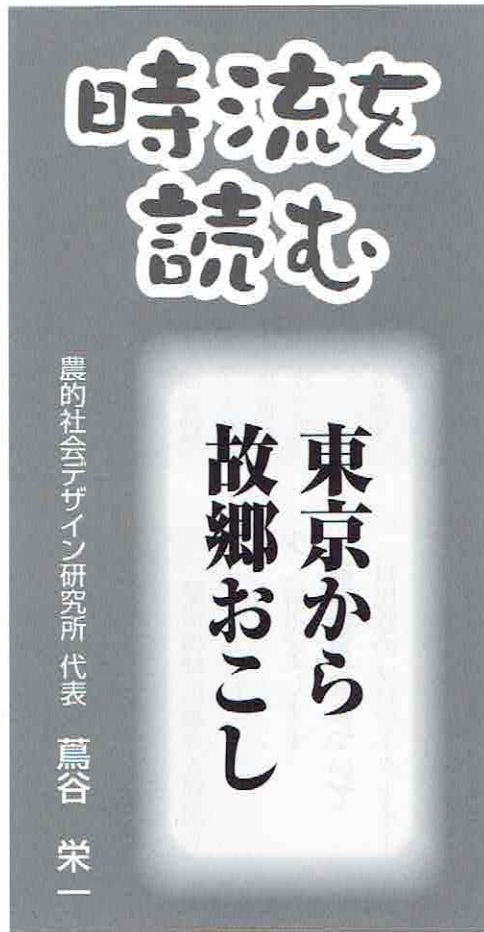
東京の神田に、〃全国うまいもの交流サロン〃と銘打った「なみへい」なる店がある。JR神田駅から徒歩3分ほど。飲食街からオフィス街に変わろうとするあたり。オフィス風の出入り口で、ついつい通り過ぎてしまいうるそうになるが、知る人ぞ知る、東京の新名所とも言うべき店である。

ここでは月替わりで、全国の市町村単位でのメニュー、すなわち料理と酒が出される。この2月は山形県の米沢市。そのスペシャルコースのメニューは、前菜がふすべ漬、あん肝、アピオスにその他。野菜料理は三五八ソーセージと焼き野菜のバケット添え。肉は米沢牛のホルモン煮込み。魚は、遠山かぶと魚のステーキ。鍋は米沢市小野川温泉もやし入りの生わかめのしゃぶしゃぶ。そして締めがつや姫のご飯と三五八漬といった次第。たっぷり米沢の食材が使われている。酒も東光、濱田、香梅等の地酒がずらりと並ぶ。ちなみ

に1月は熊本県宇土市、3月は香川県丸亀市だ。

全国交流サロン

この店は「市町村を応援する飲食店」を標榜しており、ねらいは「東京から故郷おこしを実現！」



限らず全国から集まってくるところにある。出張で上京した際に立ち寄る人も多く、各地の料理を楽しむだけでなく、ここに来た人たちどうしの情報交換がねらいだ。ここでは客が頻繁に席を移動しては、お互いに名刺を交換している

東京から故郷おこし

農的デザイン研究所代表 蔦谷 栄一

に置かれている。食材に合わせて料理のレシピは工夫され、郷土料理ともなれば、創作料理にもなる。

月替わりの料理や地酒等を味わうことができるだけでなく、この店のさらなる特徴は、客が東京に

風景がごく当たり前という珍しい店である。まさに全国の交流サロンであるとともに、センター機能をも発揮している。

三方よし

ここで手当てされる各地の食

材や酒等は市町村を窓口とする。市町村が責任をもって個別の生産者や酒蔵等から調達して当店に届けることになる。運営の基本的な仕組みは、①市町村が1か月の地元食材等のPR代として30万円を支払い、②これを原資に当店はその市町村から食材を購入してコース料理を提供するとともに、地酒・焼酎・ワイン等の飲み物も購入する、③あわせて特産品の店内での委託販売を行うとともに、④店内や各種媒体を利用して食材や観光の地域PRも行う、というものである。

コース料理と地酒を堪能して、リーズナブルというよりも、これでいいの、と思うような料金。生産者も市町村も飲食する人も、みんなが納得し笑顔になれる店。そして地方を本場に身近に実感することになる。NPO活動を展開する中から、「なみへい」というビジネスモデルにたどりついたそうだ。開店して7年。あらたなスタイルの地域農業の応援に拍手を送りたい。