

料理人と共に地域の食文化を守り、革新に挑む食のプロジェクト「美食の森」を 四万十川源流が流れる愛媛県松野町にて始動します。

～レストランという箱にとどまらない、次世代の料理人が活躍するステージを共創しませんか～



株式会社サン・クレア（所在地：広島県福山市、代表取締役 CEO：細羽雅之）は、2023年秋、愛媛県松野町目黒集落および「水際の CampUs（ミズギワノキャンパス）」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町）にて、地域の食の価値を再開拓し、創造するためのプロジェクト「美食の森」を始動します。

■「美食の森」始動の背景

株式会社サン・クレアはこれまで、足摺宇和海国立公園内の滑床溪谷に位置する宿泊施設「水際のロッジ」の運営を通して、国内外からこの地を訪れる多くのゲストをお迎えし、この町の魅力を伝えてきました。

コロナ禍を経て、多拠点生活やワーケーションといった新しいライフスタイルが広がる中、観光業の次なるステージに挑む必要性を実感したと同時に、1泊や2泊では伝えきれない目黒集落の本当の魅力をより時間をかけて伝えたいとの願いが芽生えました。そして、2023年10月、長期滞在者向けのエコビレッジレジデンス「水際の CampUs」をオープンしました。「水際の CampUs」のキッチンには、日本各地から料理人が訪れ、各レストランの研修先の拠点や、企業商品開発の研究所、一般の方向けの料理教室やシェアキッチンなど、食を通じた交流の拠点として利用できるように整えました。

■「美食の森」とは

「美食の森」とは、目黒集落および「水際の CampUs」を拠点に、自然と暮らし、食の全体像を体系的に学ぶプロジェクトです。株式会社サン・クレアが伝えたい、自然農法と森の暮らしを深く学ぶためには、自然の移り変わりを感じながら過ごす環境が大切です。料理人が地域活動に参加し、土づくりや地域でのリアルな生活を体験することで、都会では得られない新たな食の価値を発見することができます。

また、本プロジェクトでは、料理人の知識を地元に残すことにより、愛媛県松野町の食文化、そして日本の食文化の継承と革新に貢献します。

■事業概要

●Food Academia（食のがっこう）

調理師専門学校の学生や、レストラン現場で働く料理人たちが、フードサプライチェーンの源流を学ぶための学校です。次世代の料理人・飲食店のあり方を模索しながら、食だけでなく、外部講師をお呼びし、経営やマーケティング、人事など、料理にまつわる仕事をする上で必要な知識も共に学びます。

料理人、商品開発をする企業、食に関わる仕事をする人、テーブルコーディネーター、フードライターなど、食を通じた異業種コラボレーションが生まれるような場を提供します。

●Camp Gastronomy（野外ガストロノミー）

田舎暮らしや大自然の中の暮らし、断食・ウェルネスをテーマにした長期の森の国満喫プログラム。ヨガやファスティング、サウナ体験のあと、大自然の中で一流料理人による一流の美食を堪能できます。

●Chef's Studio（料理教室）

国内外各地からやってくる料理人が、彼らの知識と哲学を森の国に落とし、レシピを共有することで森の国ないしは日本全体の食文化の発展につながる料理教室です。伝統と革新をキーワードに、これまで地元に残り続けてきた伝統料理に新たな風を吹き込ませながら次世代に受け継ぐことを目的としています。

※10月19日に、「水際のCampUs」にて初回開催予定。

■「美食の森」が大切にしたい

●源流をたどる Explore the Roots

四万十川の源流に位置する森深い滑床溪谷には、奇跡の軟水と呼ばれる水源があります。やわらかいその水は、木々や生物を育み豊かな森を守ってきました。森の土、水を感じてその流れの中で食をいただくということを実感します。

●伝統と革新 Traditional x Innovative Cuisine

失われかけている食文化を受け継ぐことが、未来を担う現代人の使命です。次世代の料理人たちと共に、伝統を守るための革新に挑戦し、未来の食文化を作っていきます。

●自産自消 Soil to Plate

畑からテーブルまでならぬ、土からお皿まで。土、野菜、料理全てを自分の手でつくることを実践して初めて、サプライチェーンをつなぐ意義を考えられるようになります。森の国では、土から学び、収穫した野菜をすぐに調理してお皿に盛り付けるところまで「自産自消 Soil to Plate」を実践しています。

●すべていただく Zero waste

わたしたちは野菜や動物を自らの手で採る/獲ることで、そのいのちの儚さや希少さを身に染みて感じています。農薬を使わずに育てた食材は、捨てることなく皮まで丸ごと食べることができます。食材に廃棄されるべき部分はありません。いただいた命を無駄にしない、そんな当たり前を前提に食と向き合っています。

■プロジェクト責任者の想い



井上美羽（いのうえみう） 埼玉県出身 1997 年生まれ

料理人は、地域の食材の価値を見出し発信することができる力を持っていると考えています。美食の森プロジェクトは、地域の食材の価値をあげることと、料理人が活躍できる場を増やすという二つの目的があります。本プロジェクトは、この町に限らない地域課題、そして飲食業界で抱える課題を同時に解決する可能性を秘めています。これからさまざまな仕掛けを創り、この町の食に触れる料理人を増やしていきたいと思っています。

■株式会社サン・クレアについて



suncrea

四万十川源流、森の国「水際のロッジ」など、瀬戸内を中心に地域とつながるホテルを7棟展開。単なるハコのホテル創りではなく、訪れた宿泊者を地域の歴史、文化、食、ヒトの営みとつなげる事で地域の蘇生 (Re-generate)を進めています。ニッポンを真の観光立国へと導くための先駆者となるべく、挑戦を続けています。

代表取締役 CEO：細羽 雅之

本社所在地：広島県福山市城見町 1-1-6

電話番号：084-927-0996

公式サイト：<https://sun-crea.biz/>

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel：080-1269-6261 Mail：miu@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 担当：井上美羽