

# 活動名:食の未来を拓く～シェフズ・イン・レジデンス～

実績:413千円  
【内訳】  
使用料 413千円

## 【活動目的・背景】

近年、食を取り巻く環境は大きく変化しています。多様な食材が手軽に手に入るようになった一方で、地域の食文化や伝統的な食材が失われつつあります。また、食に対する関心が高まるにつれて、より安心・安全な食材や地産地消の食事が求められています。

本事業では、地域の食文化や食材の価値を再発見し、食を通じて飛騨市産有機農産物の価値を知っていただき、新たな可能性を見出すことを目的としています。



飛騨市産の新鮮有機野菜



糖度20度超えの石橋自然農園とうもろこし



世界で活躍する工藤英良シェフ



飛騨市産有機トマトのカッペリーニ

## 【活動内容】

「飛騨市食の大使 工藤英良」による期間限定レストランを開催

- 開催日 令和6年9月4日(水)～9月10日(火) 7日間
- 場 所 Ristorante どやな (岐阜県飛騨市古川町殿町10番15)
- コース 25,000円(ペアリング付き)  
飛騨市有機農業推進協議会極上トマト冷製カッペリーニ仕立て  
とうもろこしすり流し胡麻豆腐ほか
- 定 員 2部制 8名×2部/日×7日間 112名

## 【成果】

フランスやカナダなどで公邸料理人として活躍された工藤シェフによる期間限定レストランは、7日間で110名の方にご利用いただきました。利用者は市内の方をはじめ名古屋や東京などの遠方からもお越しくださり、飛騨市産食材の味わい深さを感じていただきました。

工藤シェフが生産者の圃場を訪れ、野菜づくりのこだわりや想いを伺っている写真や動画を映し出すなどの演出に加え、丁寧に仕上げられた一品ごとにシェフからの食材や生産者の紹介があるなど、作り手側の思いと併せて一皿に表現するなどの工夫を行いました。

利用者からは、飛騨市の食材がプロの手によって素晴らしく華やかに彩られ、味わいも良く非常に満足したなどのお声もいただき、飛騨市の食材の価値を改めて認識する良い機会となりました。

こうした取り組みはSNSやホームページ等で発信され、多くの方に飛騨市の有機農家や食材の周知につながりました。