

# アート×音楽×食で彩る 東北の新しいお祭り

## 「Reborn-Art Festival 2017」に タニコーが協賛

2017年7月22日から9月10日までの51日間、宮城県石巻市街地と牡鹿半島を中心に行われた「Reborn-Art Festival 2017」は、アート×音楽×食をテーマとした東北の新しいお祭り。タニコーは、東北の秘めた力を呼び覚ます芸術祭を全面サポートしています。

撮影:松橋隆樹  
作品:Kohel Nawa, White Deer (Oshika)

### 「Reborn-Art Festival 2017」とは?

「アート」「音楽」「食」を楽しめる東北・石巻を中心とした芸術祭。音楽プロデューサーの小林武史氏とMr.Childrenの桜井和寿氏によるap bankと東北が一体となって、「生きる術の再発見」に取り組んでいる。

### タニコーでは牡鹿ビレッジ内の 3施設にご協力いたしました



日本各地の有名シェフが腕を振るう

#### レストラン 「Reborn-Art DINING」

牡鹿半島の景色を見渡せる自然豊かな入江が舞台のレストラン。「Reborn-Art Festival」が目指す「東北の未来の姿」に賛同した全国のシェフが日替わりで登場し、地産の食材を使って、地元の人と協働しながら一皿を作り上げます。オープニングシェフは、神戸のハム・ソーセージ専門店「メツゲライクスダ」の楠田裕彦シェフ。鹿肉を使ったコースで訪れた人をうならせました。



地元の味を浜のお母さんたちが提供

#### 食堂 「はまささい」

地元の明るく元気なお母さんたちが中心となって、地産の恵みを届ける食堂。水揚げされたばかりの魚介類を使った「浜定食」や「さいさい定食」、「浜の井」が日替わりで提供されました。特におすすめは名産の牡蠣を使った「牡蠣マカレー」。イベントのためにオリジナルで開発したというレシピで、牡蠣と宮城産大豆を細かく刻んでキーマカレーに見立てた自慢の逸品。



お祭りを陰で支える施設

#### ファクトリー 「鹿解体処理施設」

牡鹿半島では、鹿が増えすぎて生態系が崩れているほか、農作物の食害や自動車との接触事故など、鹿被害が深刻化しています。やむを得ず駆除をするにも地域資源として活用していくため、「Reborn-Art Festival」では鹿解体処理施設を建設。食猟師の小野寺望さんが出荷した鹿のジビエは、「Reborn-Art DINING」のスペシャリティとして活かされています。

※鹿解体処理施設は現在、一般には非公開です。

Reborn-Art Festival | フードディレクター

## 目黒浩敬 シェフ

「Reborn-Art Festival」のフードディレクターとしてFOOD部門を統括している目黒シェフ。料理のコンセプト作りから各シェフへの声かけ、厨房の仕様にまで気を配るシェフに、イベントにかける思いを伺いました。

### 有名シェフと地元の人が お互いに学び合える厨房に

2015年秋。仙台の名店として名を馳せていた創作イタリアン「AL FIORE(アルフィオーレ)」をクローズし、ワイン作りのためのぶどう栽培と、そのコミュニティ作りを始めた目黒浩敬シェフ。「Reborn-Art Festival」の主催者で友人の音楽プロデューサー、小林武史さんからイベントのフードディレクターに声をかけられたのは、閉店を決めたちょうどその頃だったそう。

「小林にお店を閉めると話したとき、同時に彼から3年間ずっと企画を温めているという『Reborn-Art Festival』について聞いたんです。イベントの趣旨と、僕がこれからやりたいこと、食や自然に抱いている思いがリンクしたので、ちょっと手伝う気持ちでOKしました。でも、いざ打ち合わせとなったら、実はまだ何も決まっていなくて……。小林に騙されたと思いましたよ(笑)」

イチからFOOD部門を立ち上げるようになった目黒シェフ。レストランの場所や料理のコンセプトなどから、構想を徐々に練り上げたと言います。

「会場の牡鹿半島は、以前から釣りに来ていたところで、僕の大好きな場所なんです。だから、たくさんの方がここを訪れるきっかけを作りたい。人といっても、ゲストは地元の方も含みま

す。地元の人にも、自分たちが住んでいる牡鹿の魅力や『食』を通じて気づいてほしいので、全国のシェフが指揮を執るレストランと、地元のお母さんたちが中心となって作り上げる食堂という2つの形態の施設を作りました」

目黒シェフは2施設を、都市部の人と地元の人が積極的に情報交換できる場にしたい。イベントが始まるとそれは現実のものとなり、協働によって情報交換が行われました。

「都市部のシェフはローカル食材を欲しがっていて、その環境も知りたいんです。一方で、地元の方は素材や環境を知っているけれど、さまざまな活かし方は知らない……。だから厨房は、お互いに教え合って、学び合える場所にしたい。イベントでは、それが実現したと思っています」

### 厨房デザインはタニコーさんに 丸投げしました(目黒シェフ談)

本年から始まった全国の有名シェフが日替わりで厨房に立つレストラン「Reborn-Art DINING」は、施工前は建築条件も相まって変更と調整の連続だったそう。

「(仙台営業所の)渋谷さんには、和洋中のシェフが入っても腕が発揮できて、長年にわたって使っていける厨房にしてほしいと丸投げしたんです(笑)。予算も限られているうえ、ここはまだ水



「昨日、近くの山に入って山菜を採ってきたんですが、仕入れた食材と合わせて、今日の料理に使う予定です」と話す楠田シェフ(左)。厨房では、食材そのものや料理方法などについて、その日の担当シェフと情報交換が行われていました。

### 営業's Voice 仙台営業所 所長 渋谷善博

「Reborn-Art Festival」が行われることを聞いたのは、実は本誌の取材(36号参照)で「ナクレ」の緒方稔シェフを訪れたときのこと。2016年にプレイベントが行われると聞いて、仙台営業所でもご協力させていただきたいと思い、申し出をしました。私たちの仕事はオープンしてからがスタートです。今後も、イベントを全力でサポートして参ります。

「Reborn-Art Festival」に携わるきっかけを作ってくれた、フレンチレストラン「ナクレ/nacrée(仙台)」の緒方稔シェフ。

### Profile

めぐろ・ひろたか  
宮城県在住。2005年に仙台でイタリア料理店「AL FIORE」をオープン。自然志向の料理が話題を呼び、全国からお客が訪れる名店となる。食を根源から見つめ直すために2015年に閉店。現在は、ワイン作りのためのぶどう栽培をはじめ、食や自然に対する気づきの場となるコミュニティ作りにも励んでいる。

道しか整備されていないので、タニコーさんには今回も難しい注文をしました」

実はプレイベントとして2016年夏に、3日間限定で「Reborn-Art Festival × ap bank fes 2016」が行われ、仮設でのレストラン運営をしましたが、その際も直前まで変更があったそう。

「一度に300食を提供するには、当初の機器では能力が足りないと感じて、それでイベント前夜に渋谷さんに連絡して、翌朝に緊急搬入してもらいました。タニコーさんには感謝ですね」

“伝説の3日間”と呼ばれる怒涛の昨年を共に乗り越えたからこそ、進化した今年があるとか。また、イベントが100年先も続くように、これからの10年は植樹など継続性を持たせた新プロジェクトも進めていくと話す目黒シェフ。全国からもパワーが注がれている「Reborn-Art Festival」は、東北の新しい芸術祭として、毎年進化していくに違いありません。





## Lesson 01 お店のコンセプトから考える

監修: 石川貴彦  
(設計室 室長)  
土井利晃  
(本社営業部設計課 リーダー)

### お客さまの思いをくみ取り さまざまな厨房から“ベスト”を提案

タニコー設計室の監修による厨房設計のワンポイント講座。第1回目となる今回は、まずタニコー設計室の厨房設計に対する向き合い方からお話ししたいと思います。

お店作りを考えるうえで外せない厨房の設計。看板メニューや店舗イメージは当然のことながら、調理場、洗い場の大きさは? 調理器具はどこにどんなものを置く? 冷蔵庫は、オープンはどこに?……など。お店ごとに求められる要素はさまざまあるものの、**安全性、衛生面に配慮しつつ、動線を意識した効率的な厨房レイアウトを考えることは、商売繁盛の要といっても過言ではありません。**タニコーでは、主要営業所に設計分野の専門家を常駐させるなど、全国から寄せられるお客さまの相談に対しスムー

ズに感じられる態勢を整えています。

お店の心臓部とも呼ぶべき厨房は、シェフのこだわりがもっとも強く出る空間です。そのため、タニコーでは設計を担当する一人ひとりが現場で**お客さまの“生の声”をできる限りお聞きします。**近年は「オープンキッチン」など、効率性だけでなくデザイン性も重視されたスタイリッシュな厨房設計が求められています。こうしたトレンドを踏まえつつ、お客さまのお店



毎年行われる展示会ではブース内に設計コーナーを設け、専門スタッフが設計や機器などの相談に幅広く応じています。

に対するコンセプトや情熱を十二分にくみ取り、安全面・衛生面・効率にも配慮した厨房を設計・提案していくことが大切だと考えます。

次回、Lesson02からは厨房設計における具体的なポイントを紹介していきます。



タニコーのホームページでは、厨房設計や機材など幅広い相談に応じる「無料設計相談室」を開設しています。お気軽にお問い合わせください。  
HP <http://www.tanico.co.jp/consult/>

## 知ってトクするコラム 受けていますか? 厨房機器の健康診断

### 定期健診と早期発見でトラブルを防ぐ タニコーの「厨房ドック」

健康を保つために定期的な「人間ドック」が大切なと同様、厨房にも定期的な点検が必要なのご存じですか? 定期点検をしていないと、機器の故障につながるだけでなく、火災など重大な事故を招く恐れも。

タニコーが提供する「厨房ドック」は、タニコー製品(他社製品は要相談)を対象に、年2回の定期点検を年額12,000円(月額換算1,000円)で行うサービス。専門スタッフがお店に出向き、部品の消耗状態を確認し、機器のお手入れ方法をお知らせします<sup>(※)</sup>。

機器のお手入れを怠ると、急な故障による高額な修理費が必要になったり、ガスや電気の消費量が増えていくことで余計なコストがかかたりしてしましますが、厨房ドックを受けていれば安心です。さらにうれしいのが修理時の出張費無料サービス。不具合が見つかった場合、通常は修理時に出張費、作業技術費、部品費がかかりますが、厨房ドックの場合は出張費がなんと無料。タニコーの定期点検は、急なトラブルを防ぐほか、経費の削減にもつながります。

厨房機器の健康を常に保ち、安定した営業を続けるためにも、ぜひタニコーの厨房ドックを受けてみてはいかがでしょうか?



### こんなにある! 「厨房ドック」のメリット

- ・故障・事故を未然に防止できる!
- ・専門スタッフが点検してくれる!
- ・お手入れ方法も伝授してくれる!
- ・機器の寿命を長くする!
- ・ランニングコストを削減できる!
- ・タニコー製品なら一律料金で何台でもOK!
- ・古い機器でもサービス対象!
- ・修理時の出張費は無料!

▼ 詳しくは最寄りの営業所までどうぞ

タニコーネットワーク 検索

HP <http://www.tanico.co.jp/company/network/>  
<sup>(※)</sup>主に小規模店舗を対象といたします(チェーン店は対象外)。

# tanico NEWS

## 谷口一郎会長が日本厨房工業会会長に就任



2017年6月8日に行われた一般社団法人日本厨房工業会の総会にて、タニコーの谷口一郎会長が同会会長に就任しました。

就任に伴い、谷口会長は「私たちのお客さまは、ホテル・レストラン・ファーストフードをはじめとして、学校や病院の給食、スーパーなどの総菜やコンビニエンスストアという中食まで多岐にわたっております。安全で安心、環境に配慮され、おいしい食事を提供する厨房は食を支える重要要素として、豊かな生活をつくっているとの自負を持って社会への貢献を続けてまいります」と挨拶しました。また、厨

房業界の4つの課題として「さらなる安心・安全の追求」「働き方、女性の活躍の推進」「環境の保全」「人手不足への対応」を挙げ、今後も事業活動を通して課題解決に取り組み、業界の発展に尽力していきたいと述べました。

一般社団法人 日本厨房工業会は、昭和37年に「全国厨房機器工業会」として発足しました。それから50年以上にわたり、「業務用厨房機器及び設備に関する安全・安心」の確保を理念とし、厨房の調査や指導、普及、教育を行い続け、今日に至ります。



日本厨房工業会の活動内容の紹介や、資格・教育関連などのご案内をしています。  
一般社団法人 日本厨房工業会の公式ホームページ HP <https://www.jfea.or.jp/>

### 日本厨房工業会 主要事業

- 1 調査研究**
  - ・厨房業界の実態調査…商業用厨房機器・装置製造業界の実態を継続的に調査・検討。
- 2 指導**
  - ・厨房の防災・衛生・PL法対策…「製造物責任(PL)対策ガイドライン」を策定。
- 3 普及・啓発**
  - ・厨房設備機器展の実施…平成11年より毎年「東京ビッグサイト」で開催。
  - ・機器の認定…グリッド除去装置の基準適合品に対し認定ラベルを発行。
  - ・厨房設備機器の標準化…機器の衛生管理基準がない今日の状況において解決を図るため、調査研究を開始。
- 4 教育**
  - ・図書の発刊…厨房設備士制度や厨房設備施工技能検定制度などのバックアップのために技術図書を発刊。
  - ・厨房設備通信教育…厨房設備士及び関連業務に従事する者の能力向上を目的に実施。
  - ・厨房設備士資格認定試験…厨房設備士には、業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力が必要であるため、当会で認定試験を実施。
  - ・厨房設備施工技能検定…厨房計画・設計・施工・保守管理等、業務内容が多岐にわたる厨房設備の国家資格・厨房設備施工技能検定への協力。
- 5 情報提供**
  - ・機関紙「厨房」の発行…工業会活動の理解と協力を得るために昭和39年より発行。
- 6 交流**
  - ・海外視察調査団の派遣…諸外国で開催される厨房関係展示会や主要国・都市のホテル・病院・事務所等の厨房視察。

## 編集後記

今回の38号から全編リニューアルいたしました。シェフいっしょ料理の撮影ができ感無量です。各店舗の皆さま、ご協力有難うございました。「Reborn-Art Festival 2017」の取材は、このプロジェクトに参加されているジャンルを超えたアーティストの方々に強く感銘を受け、より多

くの人にこの活動を知ってもらいたいとの想いがありました。実際、現地に伺い、目黒シェフやプロジェクトメンバーの皆さまのお話に胸が熱くなりました。東北にはおいしい食材がたくさんあります。ぜひ一度、石巻を訪れてみてはいかがでしょうか。