# ON!

**Old but New**

伝統を残しながら、変わり続ける街大丸有（だいまるゆう）

**大手町・丸の内・有楽町の**

**街づくりを発信する情報誌**

## 大丸有。大人の「食育」

### ～この街で、生産者・消費者・シェフがつながる

2011 AUTUMN
024

“大人の食育”について語る「mikuni MARUNOUCHI」の三國清三氏。

# 「食」のもつ無限の可能性が大丸有で生産者と食べ手をつなぐ

interview

## 三國清三 (mikuni MARUNOUCHI)

### 大丸有地区の進化に伴い店のコンセプトも変化

大丸有地区とのかかわりは、1999 年に仲通りに「ミクニズカフェ・マルノウチ」をオープンしたときからです。当時は周りに店舗もなく、いまほど人出がありませんでした。そこで考えたのが 5 ミールズです。ランチ、ティータイム、ディナーは当然ですが、これに朝食と、バータイムという 5 つの時間帯の 5 つの“食”の在り方を提案しました。ここに店を構えることは、早朝から深夜まで働く人たちにどうエールを送るかだと思ったからです。朝早くから仕事をする人にはしっかりエネルギー補給ができるように、遅くに仕事を終えた人にはピアノを聴きながらくつろげる空間を提供する。ひとつの店が 5 つの顔をもつことで差別化が図られ、この街の何かが変わったと思います。

そして 2009 年、再びこの地に戻って来て考えたコンセプトが “大人の食育”です。この間、都内にはいくつもの注目エリアができ、料理に関するアイディアだけでは差別化を図ることが難しい時代になってきました。そこでこの街を改めて見つめ直してみると、約 23 万人が働き、丸の内に本社を置く企業が日本の GDP の 23%を稼ぎ出しているという事実に直面しました。こうしたビジネスの最前線にいる人たちにこそ、単に美味しい料理を食べてもらうのではなく、食のこと、素材のこと、産地のことをしっかり知ってもらう必要があるのではないかと思ったのです。

### “ 土壌 ”をテーマに“ 大人の食育 ”を提案

丸の内ブリックスクエアに「mikuni MARUNOUCHI」をオープンするとき、すごく気になっていたのが千利休の存在です。彼がもつ日本独特の美意識。それは土にあると思いました。彼はどうやって土と出会ったのか、その足跡を少しでも感じたいと繊部まで出かけました。そこで出会ったのが、いま店で使っているコーヒーカップです。そして、土というつながりで着目したのが東京の地産地消「江戸野菜」です。当時はほとんど注目されることもなかった江戸野菜ですが、調べてみるとイタリアのスローフードに似ていました。大量生産大量消費を拒否するかのように、ロット数は少なくとも、手間暇かけて愛情を注いでつくる小さな生産者がたくさんいる。しかも都心で生産するため、農薬も使いにくいので結果として超低農薬・有機栽培の土壌になっています。この野菜こそ、東京の中心・丸の内から発信する“大人の食育”に相応しいものだと確信しました。

### 店が生産者と食べ手をつなぐ拠点になる

我々料理人はいい素材を手に入れるために手抜きはしません。納得いく素材がなければ思うような料理がつくれず、お客様に満足していただけないからです。そのため私は時間が許す限り生産地を訪ね、現地で生産者と話し、食材を手にとって見るようにしています。また逆に、生産者の方には店に来て料理を実際に食べてもらうようにしています。自らつくった食材がどういう料理になるのかを知ってもらうことはとても大切です。たとえばポトフになることをイメージしてつくったダイコンと、漠然とつくったダイコンの味に違いがでてくるのは当たり前のことです。こうしたディテールにこだわってこそ、初めて素材をつくる人間と料理する人間がつながることができるのです。それは結果として、生産者と食べ手（消費者）がつながることにもなります。

よく“大人の食育”とは何ですかと聞かれることがあります。私は生産者と料理人、そして食べ手の三者がそれぞれの立場で食の意識を高めていくことだと思っています。「食」はいろいろな人がつながっていくことで、時代や文化をつくりあげていきます。一人ひとりの人間がその担い手であることを自覚することこそが“大人の食育”なのではないでしょうか。

三國清三氏

1954 年北海道増毛町生まれ。札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業後、駐スイス日本大使館料理長。その後も、トロワグロ、オーベルジュ・ドュ・リル、ロアジス、アラン・シャペル等の三ツ星レストランにて修業を重ね 1983 年に帰国。1985 年東京・四ツ谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」をオープン。四谷、横浜、軽井沢に直営店舗を持ち、2009 年秋には「mikuni MARUNOUCHI」が生まれ変わって新たに誕生した。

撮影・取材協力／mikuni MARUNOUCHI（TEL.5220-3921）

都市と農山村。それぞれに住む人たちが手を取り合い交流し、お互いに元気になれる社会を築いていこうと立ち上げたのが三菱地所のCSR活動「空と土プロジェクト」だ。具体的には、山梨県北杜市増富地域にある遊休農地を地域の人たちと一緒に開墾したり、森の間伐など多様な体験プログラムを実施している。なかでもユニークなのが、開墾し復活させた棚田で国産の酒米「ひとごこち」を育て、純米酒をつくろうという取り組みだ。これには、地元で200年以上続く老舗酒蔵「萬屋醸造店」が全面協力している。昨年5月の田植えからサポートし、10月には16俵もの1等米が収穫できた。そして杜氏に大事に育てられた「ひとごこち」は今年2月に見事な産声あげ、『純米酒「丸の内」』と命名された。

このプロジェクトの面白いところは自家消費するのではなく、実際に商品として丸の内エリアに販路を求め販売していることだ。それに奔走してくれたのが、丸の内シェフズクラブのメンバーの一人でもある銀座 寿司幸本店の杉山 衛氏だった。

## 「丸の内」という名の日本酒をつくる

### ～三菱地所「空と土プロジェクト」

自店で提供するだけでなく、丸の内仲通りビルにあるリカーショップ「横浜君鳴屋　丸の内店」なども紹介してくれた。こうして、多くの人たちのつながりでデビューした「丸の内」は、春先に販売を開始するや夏には予定数を売り切ってしまうほどの人気ぶりだった。お米の味がしっかりするのにすっきりした喉ごしで後口も軽いと評判で、料理にもよく合い女性からも支持された。丸の内で働く人がつくったお酒を丸の内で飲むことで、遊休農地の利用促進と過疎地域の活性化につながる。第2回目を迎える今冬の仕込みに向け、つい最近も稲刈りを終えたばかりだ。

鉄道ネットワークと首都圏に販路を持つメリットを活かしながら、地域の活性化を進めているのがJR東日本の「地域再発見プロジェクト」だ。同プロジェクトは“共創”を基本理念に、地方から首都圏へ、首都圏から地方へとヒトとモノの循環を図っていこうというもの。その取組みのひとつとして、エキナカなどで地元の人が地元の言葉で地元の隠れた逸品を販売し、併せて郷土芸能などのイベントを開催。単にモノを売るのではなく、その産品の背景にある風土や文化、歴史も見せながら地域をプレゼンテーションする。これに刺激された首都圏の人たちが、今度は旅行者として足を運んで地元民と交流する…。こうした循環活動が継続することで、地方を活性化させていこうというものだ。

このプロジェクトの最大の特徴は、重層的にヒトとモノが交流する仕組みを考えているところにある。たとえば青森県でいえば、いままで加工用リンゴはジュースやジャムにされていたが、もっと新しい名産をと日本では馴染みが薄いシードルを開発した。そのため青森駅前のウォーターフロントエリアに「A-FACTORY」という工房兼マルシェを設立。これにより観光資源を得るだけでなく、地域における新たな雇用創出や食材資源の活性化を図ることができた。また、デザイン監修は国内外で活躍する(株)ワンダーウォールの片山正通氏が手がけ、商品の開発はシードルやアップル・ブランデーの研究をしていた地元の弘前地域研究所や、弘前の六花酒造がサポート。地域と首都圏の“共創”という精神もしっかり活かされている。同プロジェクトは秋田、岩手、新潟、長野などでもその土地に合った取組みを展開。そのアウトプットとしてさまざまな仕掛けを考えているといい、地方と首都圏の新しいつながりが大丸有地区で今後どう開花していくのかも楽しみだ。

## 地域との共創でヒトとモノの交流を図る

### ～JR東日本「地域再発見プロジェクト」

## 都会のニーズと地域のシーズの出会いが地域を活性化させる

### ～郵便局「ふるさと小包」

ご当地ラーメンやご当地カレー、そして全国の旬の食材・・・。郵便局のネットワークをフルに使って地域の“旨い”と“安心”を日本全国に届けるのが「ふるさと小包」だ。この「ふるさと小包」の特徴は、単に全国をネットしているということのみならず、地域に埋もれている、あるいは地域の中でも特定エリアでしか流通していない逸品を発掘し都会でデビューさせていることだ。

たとえば大分の「つぶらなカボス」。大分県内で小規模に売られていたものであったが、郵便局が発掘したことにより5年前の約70倍も売れる大ヒット商品となった。この人気でカボスの価値が上がり生産農家に恩恵があっただけでなく、現地に新たな雇用も生み、地域が活性化したという。また、愛媛の「プチみかん」は、本来ならばジュースの素材として安価に取引されてしまう小粒のみかんを、あえて“わけあり”としてリーズナブルな価格で流通させたもの。これも「小さいけど抜群に甘い」と当初販売計画の約2倍が2ヵ月を待たずして完売する人気ぶりで、農家と消費者のwin－winの関係を成立させた。

実はこうした商品企画のキーとなっているのが郵便局長や局員たちだ。地域での日常的なふれあいを常とする彼らが、生産者と一歩踏み込んだコミュニケーションを図っていくことで地域に埋もれている商品を“発見”する。都会のニーズと地域のシーズ。この出会いを有機的に結びつけているのが、実は地域内での人と人の強い絆なのだ。

## 01 とかちの・・・

千代田区丸の内 3-1-1 国際ビル B1F
TEL. 3214-1007

北海道・十勝産の食材を使ったキッチン。日本のワインやビールとともに、十勝のナチュラルチーズや肉、魚、旬の野菜が楽しめる。写真の「じゃがいものクラレットチーズがけ」は大人気メニュー。

## 01 一保堂茶舗　東京丸の内店

千代田区丸の内 3-1-1 国際ビル 1F
TEL. 6212–0202

京都に本店を構える日本茶専門店。抹茶、玉露、煎茶、番茶類を常時 40 銘柄扱う。店内の喫茶室では「淹れるところから自分で」お茶を楽しむ。お茶の淹れ方教室も開催中（要予約）。

## 02 イル・ギオットーネ

千代田区丸の内 2-7-3 東京ビル TOKIA 1F
TEL. 5220-2006

毎日空輸する京都の新鮮な野菜と築地市場の魚介類をコラボレーション。「京都発信」のイタリアンを目指した笹島保弘オーナーシェフの東京初進出のレストラン。

## 02 インデアンカレー

千代田区丸の内 2-7-3 東京ビル TOKIA B1F
TEL. 3216-2336

一口食べると、懐かしい甘さが舌の上に拡がり、ホッとした途端に辛さが弾ける、独特のクセになるカレーは 1947 年に大阪で誕生。東日本でこのカレーを味わえるのはここ丸の内店だけ。

## 03 山形バール Daedoko

千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 6F
TEL. 3212-3313

天童温泉の老舗旅館「桜桃の花　湯坊いちらく」がプロデュースする“山形”をテーマにしたバール。山形直送素材をイタリアンアレンジした“山形の旬”の料理が楽しめる。

## 04 駅弁屋　極

千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内 GRANSTA
TEL.3211-0150

全国各地の人気駅弁はもとより、日本の中心にあたる東京駅の駅弁屋として「極」のみでしか手に入らない新名物駅弁、季節限定弁当等、種類豊富に取り揃えている。

## 04 はせがわ酒店 GRANSTA 店

千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内 GRANSTA
TEL.6420-3409

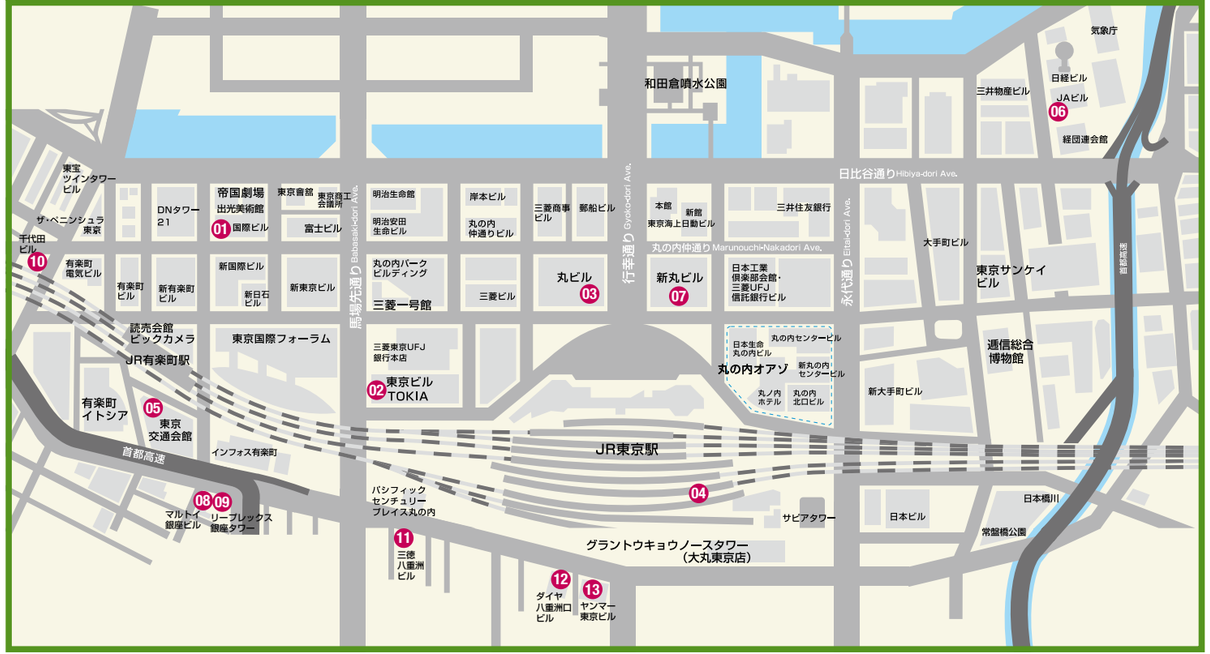
ぬくもりと親しみのある「酒 Shop」と、全国各地の銘酒を楽しめる憩いの場所「酒 BAR」を併設しビジネスや旅行の方々へ気軽に利用できる「大人の寄り道空間」を提供。

## 05 交通会館マルシェ

千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 1F ロビー TEL.6228-6565

「日本をまん中から元気にしよう！」の掛け声のもと豊かな自然環境で育てた農産品などを直接販売。産直品はもちろん、「交通会館マルシェ」ならではの品々がたくさん並ぶ。

# ここでも　地方と巡り会える！大丸有 MAP




ここに紹介している店舗は編集部が独自に選んだものです。大丸有地区には、まだまだ地方と巡り会うことができるたくさんのお店があると思います。そうしたお店をご存知の方は、ぜひ当協議会のホームページ TOP のお問い合せ欄（http://www.otemachi-marunouchi-yurakucho.com）を通じて情報をお寄せください。

## 06 ラ・カンパーニュ

千代田区大手町 1-3-2　大手町カンファレンスセンター B1 F
TEL.5293-1171

料理の命ともいえる食材は、全国の JA から取り寄せた新鮮で美味しい厳選された素材ばかり。JA 全農が運営するレストランだからこそできる、まさに「日本の農業のショーケースレストラン」。

## 07 日本の御馳走　えん

千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル B1F　TEL.5224-3755

日本全国の厳選した御馳走を集めた和のコンセプトショップ。地元メーカーの食品や土地に根付いた伝統的な味覚など、作り手、生産者の顔が見える商品が 900 種類前後ラインナップ。

## 07 2 木の会（Tokyo Soul Station）

千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル 7F 丸の内ハウス
TEL 03-3211-6999

山口県（旭酒造）と新潟県（青木酒造）の 2 蔵が厳選した旬の日本酒を、毎月第二木曜日、お勧めのつまみと共に飲み比べることができる。さらに酒蔵の方々を通じて日本酒を勉強できる。

## 07 ショコラティエ　パレ ド オール

千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル 1F　TEL.5293-8877

宮城県の日本酒を使った「宮城の酒蔵　利き酒ショコラ」や仙台ミツバチプロジェクトの蜂蜜を使った「マールショコラ 83」など東北のテロワールが楽しめるショコラもラインナップ。

## おいしいものがいっぱい！各地のアンテナショップ

中面に大丸有マップを掲載しています。詳しい場所は地図をご参照ください。

### 01 丸の内佐渡特選館

千代田区丸の内3－1－1　国際ビル 1F
TEL. 6269–9240
豊かな土壌と気候でつくられた佐渡産品と、島をぐるりと囲む日本海で採れた海産物などを取り揃えている。

### 05 交通会館

千代田区有楽町 2–10–1　TEL.3212-2931
ゆめぷらざ滋賀／長野県東京観光情報センター／北海道どさんこプラザ／大阪百貨店／徳島・香川トモニ市場／花まるっ秋田ふるさと館／コウノトリの恵み豊岡／むらからまちから館／いきいき富山／静岡県東京観光案内所／兵庫わくわく館／わかやま喜集館／ザ博多
北海道・秋田・富山・長野・静岡・滋賀・和歌山・大阪・兵庫・香川・福岡の各道府県のアンテナショップや物産館に加え、日本各地、ふるさとのご馳走を集めた日本唯一の地域総合専門館の「むらからまちから館」を含めた全 13 店舗がここ交通会館に集結。ここ一ヶ所で、東は北海道から南は福岡まで、各地の名産品・特産品・銘酒から野菜・果物・スイーツ・お土産とさまざまに楽しめる。

### 08 銀座わしたショップ

中央区銀座 1-3-9　マルイト銀座ビ 1F・B1F
TEL. 3535-6991
賑わい活気あふれる沖縄のマチグァー ( 市場 ) を演出。沖縄の事をもっともっと知ることができる。

### 09 まるごと高知

中央区銀座 1-3-13　リーブレックス銀座タワー
TEL. 3538–4367
岩崎弥太郎を生んだ高知県。産直野菜、生産量日本一を誇る生姜やユズ製品が充実している。

### 10 かごしま遊楽館

千代田区有楽町 1-6-4　千代田ビル 1～3F
TEL.3506-9177
鹿児島の特産品や農産物、観光情報などの発信のほか、2F にはレストラン、3F には工芸品も取り揃えている。

### 11 福島県八重洲観光交流館

中央区八重洲 2-6–21　三徳八重洲ビル 1F
TEL.3275-0855
観光案内からイベント情報、物産品説明まで、来場者に満足いただくよう情報を発信中。

### 12 北海道フーディスト八重洲店

中央区八重洲 2-2-1　ダイヤ八重洲口ビル 1F
TEL.3275-0770
北海道が育んだ海の幸・山の幸など 1200 種類もの食材を取り揃えている。併設のイートインコーナーも人気。

### 13 京都館

中央区八重洲 2-1-1　ヤンマー東京ビル 1F
TEL.5204-2260
1200 年の悠久の歴史に育まれた都市・京都の魅力を、首都圏の皆様にご紹介する総合情報館。

## T O P I C S 光都東京・LIGHTOPIA 2011 開催

今年で 6 回目を迎える「光都東京・LIGHTOPIA（こうとととうきょう ライトピア）」が 12 月 22 日（木）から 12 月 29 日（木）まで、「地球・環境・平和」をコンセプトにして開催される。エグゼクティブ・アドバイザーには世界的な照明デザイナー石井幹子氏を迎え、今年は特に東日本大震災からの復興の祈りを込めて「絆と希望、そして未来へ」というテーマを発信し、希望の明かりを灯す。なお今年は舞台を丸の内エリアに集中し、希望の明り絵の世界「アンビエント・キャンドルパーク」や復興への願いを込め、咲き誇る花と明るい未来を象徴する光の世界「フラワーファンタジア」を実施。会場での電球は主に省電力型の LED を使用し、すべて深夜電力を利用して充電した蓄電池を使用する。

「フラワーファンタジア」（写真は昨年のものです）

発行：大手町・丸の内・有楽町地区
再開発計画推進協議会
〒100-8133 東京都千代田区大手町1-6-1
大手町ビル635区
TEL.03-3287-6181 FAX.03-3211-4367
http://www.otemachi-marunouchi-yurakucho.jp
(新しくなりました)
＊本誌に関するご意見、ご感想等ございましたら下記までお寄せください。
machizukuri@otemachi-marunouchi-yurakucho.jp

「大丸有（だいまるゆう）」とは、大手町の「大」・丸の内の「丸」・有楽町の「有」からとった造語です。

丸の内エリアライブカメラ
http://www.otemachi-marunouchi-yurakucho.jp/live/index.html