

宮崎の食材を日本中のレストランのお皿に――ある卸業者社長の「食材と料理人への想い」とは



宮崎県宮崎市の「田屋カンパニー」は、宮崎牛をはじめとして宮崎や九州の食材を中心に取り扱う業務用食材の専門卸業者です。生産者とレストランをつなぐ存在として、どのような気持ちで食材を取り扱い、ユーザーに届けているのでしょうか？ 田屋カンパニーが動かされる情熱とは何でしょうか？ 代表の田原伸哉さんにお話を伺いました。また、宮崎の食材の魅力についてもお聞きました。

「厳選の食材×プロの技で食べる人を幸せにする」のために

弊社では、生産者の皆様、シェフの皆様、そして料理を食べるお客様を結びつけ幸せの輪を生み出すことを目指し、真心のこもった業務用食材をプロのシェフの皆様にお届けしています。弊社は、単に商品を現地から出荷して配達するだけでなく、自ら食材を厳選し、生産者の皆様と共に研鑽を積み、業務用食材として提供しています。弊社のロゴマークの1つには3本のラインが描かれており、これは生産者の皆様、シェフの皆様、そしてお客様の3者を表しています。これらのラインが1つになるお手伝いをする会社を意味しています。弊社がこのようなこだわりを大切にする理由についてご説明いたします。

まず最初に、生産者の皆様のご活躍について。



生産者のご挨拶と

生産者の皆様は、安心して食べられる良質な食材を作りたいという思いを強く持ち、集中して真剣に取り組んでいます。

生産者にとっては、食材を販売することで終わりではありません。自分たちが作ったものがどこでどのように使われるのかについて関心を持っており、自分たちが作ったものに愛着を持っています。

さらに、シェフの皆様のご要望にできるだけお応えするよう努めています。その実現には生産者の皆様や関係者の皆様のご協力が欠かせません。弊社は、そのような柔軟な対応があることに、弊社は本当に感謝しています。これによって、より多くのお客様にこだわりの食材をお届けすることができているのです。

ふたつ目は、シェフの皆様のご存在です。



番長シェフと

シェフの皆様とお話していると、本当に料理が好きなんだあというのがひしひしと伝わってきます。料理が好きで、お客様に美味しいと言ってもらいたい、喜んでもらいたい……という思いが強く、柔軟な発想で好奇心や探求心を持って挑戦されています。

弊社の食材を使うにあたり、私もコミュニケーションをとり、「この食材を使ったら良いものが作れるんじゃないか？」と、メニュー作りの合致点を見出されるんです。

さらに、シェフという職業はお客様に営業をされる立場にあります。それは営業と言っても押し付けがましいものではなく、食事に来られたお客様に「こんな新しいものがメニューに加わりましたよ」とおすすめのを紹介されたり、「これは〇〇のものでこんな風に作られています…」などと食材の背景を伝えたりします。食材の魅力を伝えられたら、お客様はよりおいしく食事ができますから、嬉しいはずがないですよ。シェフは料理を作るだけでなく、お客様に営業もされる。バイタリティが凄いのです。



小川シェフと

シェフの皆様とお話するにつれ、その奥深さや魅力を知ることができています。惚れますね。生産者とシェフ、この素晴らしいお二方が掛け合わさったら……どんな価値あるものができるんだろうか？ 生産者の皆様、シェフの皆様、お客様の3つの幸せの輪ができるために、弊社は何かできるのだろうか？ その想いで、大切な食材をシェフの皆様にお届けさせていただいています。

宮崎の豊かな自然の恵みと作り手の真剣さが創り出す食材の魅力

宮崎の食材の魅力を短くまとめるのは難しいです。美味しいものがたくさんあります。

肉で言えば、宮崎牛、鶏肉、地鶏頭。フルーツは串原原さんが宣伝して知名度が上がったマンゴーやかんきつ類のキンカン、日向夏などです。野菜では、生産量が多いきゅうりやピーマンがあります。海の幸もあります。黒潮の影響を受けてイワシやシイラ、遠洋漁が中心ですが、カツオやマグロなど四季折々の多種多様な魚が捕れます。挙げきれないくらい数多く、まだ私も本当に美味しいです。自然のものでわたしたちの身体に良いので、うれしいですね。

宮崎は古から日出づる国と記されるように、日の光が育んできた温暖な気候を活かして、多種多様な食材が育つのが強みとなっています。また、宮崎の方言に「よだきんぼ」というのがあって、「なんでも面倒くさがる人」を呼びます。宮崎の人はちょっとのんびりなところがあると言われていますが、私は違うと思っています。多くのことに手を広げ過ぎず、1つのことに真剣に取り組む。それが食材の生産や収穫などに反映されて、農業や畜産、漁業が日本のトップクラスになっているのかなと感じています。



宮崎牛

日本でナンバーワンの牛肉は何だと思いませんか？ 実は、宮崎牛なんです。残念ながら、あまり知られていないんですね。宮崎牛は、豊かな霜降りと極上の美味しさが特徴で、全国に誇れるものだと思います。4年に1度開催される和牛オリンピックと呼ばれる全国和牛能力共催会では、宮崎牛が4回連続で内閣総理大臣賞の称号を受賞しています。先日、岸田総理が宮崎牛のすき焼きを試食され、そのおいしさに生産者の皆様の努力の賜物だと感心されていました。また、イチローさんは、宮崎牛の美味しさに感激して、10数年前からアメリカに取り寄せていたという話もここ最近、知られるようになりました。著名な方でも宮崎牛の良さを理解してくださる方もいらっしゃるし、きっと他にもたくさんいらっしゃるでしょう。和牛といえば、松阪牛、神戸牛、近江牛の日本三大和牛のブランドイメージが強いですが、宮崎牛もそれに引けを取らない、とても価値のあるものではないでしょうか。私も微力ながら、宮崎牛の良さを地道に普及させていけたらと考えています。

ちょっと特殊な食材を挙げてみましょう。「チョウザメ」というもの、聞いたことがあるでしょうか？ サメは腎臓がないため臭いとされませんが、チョウザメは腎臓があり老廃物は全て外に出るため、魚肉は臭みがなく淡泊な味わいが特徴です。形はサメのようにごつていますが、全身がコーラゲンで捨て部位がほとんどない魚なのです。



チョウザメ

弊社とお付き合いいただいているシェフの方は、「白チョウザメの皮のカリカリ添え」とか「オマール海老と白チョウザメのスープ仕立て」など、そんなメニューを作っています。おいしそうでしょう？



シロチョウザメのカリパッチョ

チョウザメという名前からメニュー作りにはちょっと敬遠されがちなのですが、このシェフのように先入観なしの状態で全身コーラゲンの食材を内蔵まで使って自分の独自性を発揮することで、一品また一品と新しいメニューが誕生するのを知ると、私も本当に驚くなります。

あるシェフの方とお話していた時のことです。「伝統野菜に興味があるんです」とおっしゃっていたんですが、私もまだその領域には取り組めていなかったんですね。宮崎の野菜のことをよくご存じの方で、「西米良の太根はどのようなものですか？」と尋ねられました。



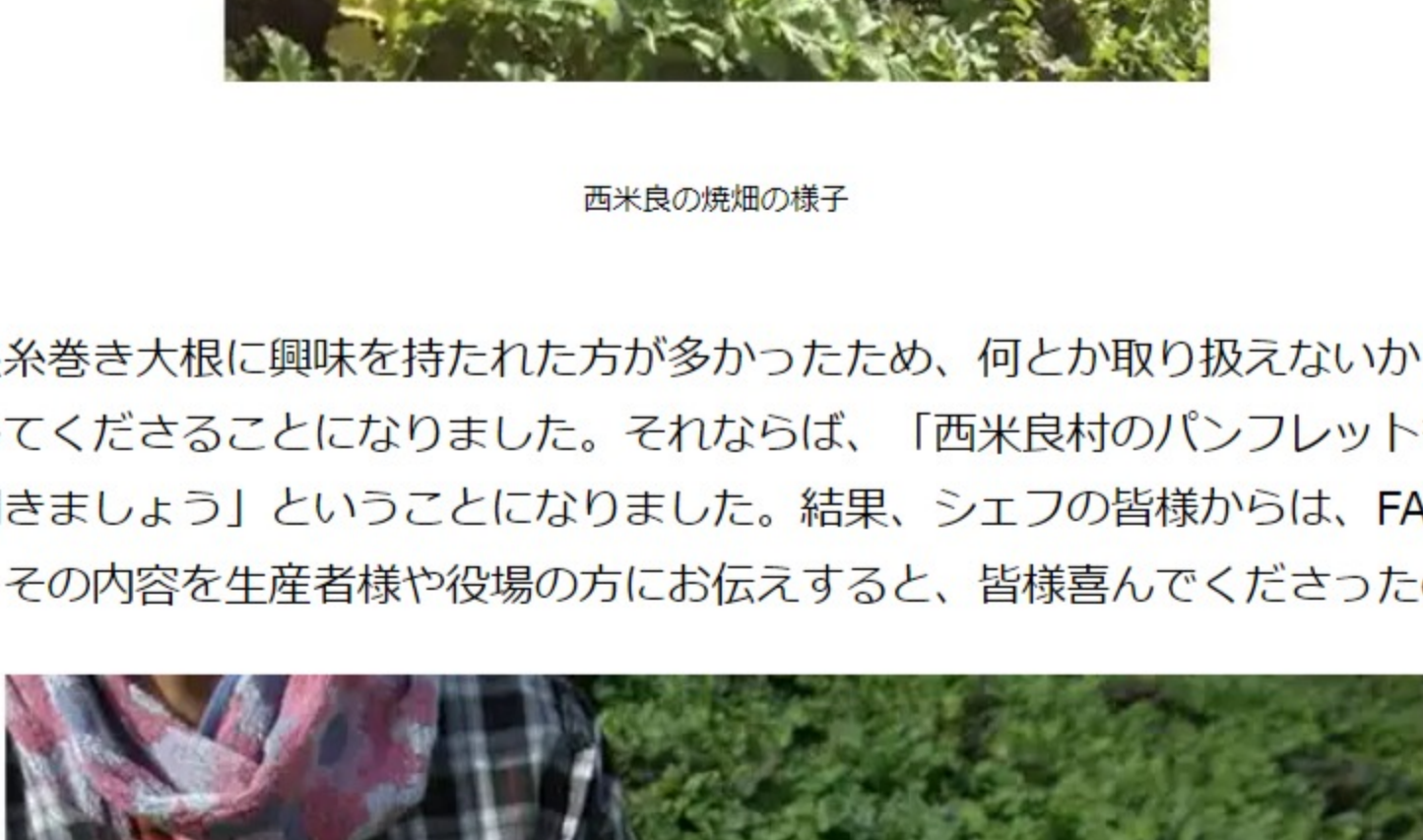
糸巻き太根

日本の秘蔵の1つに宮崎県の椎葉村があります。椎葉村は古来から伝わる焼き畑という伝統的な農法が今も続けられています。その隣に位置する西米良村では、在来種の太根が「西米良糸巻き太根」として知られており、そのシェフの方はそれを使っていたんです。平地がほとんどないため、急斜面を焼き畑にして作られています。普通の太根より糖度が高く、生食でも美味しいのだそうです。流通はほとんどしておらず、私も当時は扱っていませんでした。



西米良の晩秋の様子

別のシェフの皆様へ何と、西米良糸巻き太根に興味を持たれた方が多かったため、何とか取り扱えないかと考え始めました。西米良役場に相談したところ、糸巻き太根を提供していただくことになりました。それならば、「西米良村のパンフレットも入れましょう」と提案し、「使ってもらったシェフの皆様にご感想を聞きましょう」ということになりました。結果、シェフの皆様からは、FAXで調理したメニューや味についての感想がどんどん寄せられました。その内容を生産者様や役場の方に伝えようと、皆様喜んでくださったのです。



西米良の糸巻き太根

こういつたことは、いつでもできるわけではありません。利益になることもありませんが、地域の情報を発信したり、地域の皆様と交流することは、とても大切なことと考えています。



放牧豚と生産者さん

生産者の皆様やシェフの皆様と共に



田屋カンパニー・田原伸哉社長

「食という漢字は人を良くすると書く」

「Tell me what you eat, and I will tell you what you are」(あなたが食べているものを教えてください。あなたがどんな人か言ってみましょう)

など、食に関する名言は多くあります。やはり、食べることは欠かすことのできないことであり、人間の根本的な欲求でもあります。

“安心して食べられるものを美味しく食べること”

それは私たちにとって必要かつ幸せを味わわせてくれる、かけがえのないことだと思っています。食べるためには食材が必要であり、美味しく食べるためには工夫や技が必要です。そこに想いがあるとなお素晴らしいですよ。私は食材を作ることや料理を作ることとはできませんが、生産者の皆様やシェフの皆様の方になることはできないか、力になりたいと思ったことが始まりでした。そうしているうちに、生産者の皆様やシェフの皆様の方の素晴らしさをより深く知ることができました。加えて、生産者の皆様やシェフの皆様が常に高い目標を持ち、努力していることを知ったことは、先にお話した言葉に加えて、私たちのパートナーの強さを示しています。私たちと共に高みを目指し、歩みを続けたいと思います。それが私の原動力であり、パワーとなっています。