

みんなで「食べる」を考えよう

食育白書



食べることは、人を育むこと。どの世代にも大切で、欠かせないことです。だからこそ、食材の安全性に気を配り、食事の重要性をきちんと理解する。そんな「食育」が必要だと、『豊洲スタイル』は考えました。生きることの基本にある「食」について、一緒に考えてみませんか。

第1回 三菱地所株式会社「食育丸の内」

街づくりの一環として食育に取り組む 三菱地所の「食育丸の内」



今回の「食育」マスター
三菱地所株式会社
商業施設業務部
井上 友美さん

丸の内と言えばビジネスの中心地。けれど最近では、400店舗以上もの飲食店が集まる「食の街」という一面もあります。約28万人もの人が働き、日本のGDPの23%を稼ぎ出すとも言われる丸の内の活力を支えているのがこうした飲食店たちです。食が充実することで街や、ここで働く人が元気になる。さらには日本全体を活性化していくことになるのではないかと。それが、「食育丸の内」の始まりでした。「食育丸の内」の柱となるのは3つの大きなテーマです。そのひとつが、大人の食育。食育は子どもに対する教育というイメージが強いのですが、「食育丸の内」では、「まず、大人から食育を」が合言葉になっています。

**丸の内は、ビジネス街から
飲食店の集まる街へ！**



ます。丸の内に通う大人たちが正しい味覚と知識を身につけ、安全で美味しい食材を選択する力をつける食育。それが大人から子どもへ、家族へと広がることを期待しています。

**丸の内シェフが結集して
食に関する提案を発信**

「食育丸の内」の残りふたつのテーマは、食を通じて心身共に健康になれる社会を目指すこと。そして、国産自給率向上への情報発信。大人の食育も含め、こうした「食育丸の内」の活動に大きな役割を担っているのが、丸の内に店舗を構えるシェフを中心とした組織「丸の内シェフズクラブ」です。服部幸應会長を中心に、フレンチ、イタリアン、和食、アジアと、多岐にわたるジャンルのシェフたちが活動に参加しています。たとえば、期間限定の「シェフズランチ」。手軽でリーズナブルに食べられるワンプレートランチは、美味しいだけでなく、「食育丸の内」ならではのひと工夫があります。それがランチシート。レシピはもちろん、食材の旬や地産地消を学んだり、産地や生産者に関する情報を得ることができ



ます。また、レストランを学びの場にする「イートアカデミー」は体験型の食育イベント。シェフから料理を学んだり、生産者から食材の話を聞いたり、美味しく食べながら正しい「食」の知識が身につきます。



さらに、シェフたちは地域の生産者の元へ足を運んで、新たなメニュー開発なども積極的に行ないます。シェフたちがノウハウを地方へ伝えることで、生産者たちは自分たちが作る食材の新たな魅力に気づき、そこから新しい郷土料理が生まれていくことも。出荷するだけ、消費するだけの一方通行ではなく、双方がより強く繋がる活動が「丸の内シェフズクラブ」の目的です。

**顔が見えるから安心
ビジネス街でマルシェ開催**

丸の内と地方の繋がりを強くする活動には「丸の内マルシェ」も一役買っています。「丸の内シェフズクラブ」のシェフが推薦する生産者を招いて開催されるマルシェを利用するのは、昼休みのオシャレなショップ



ピング途中の人々。もちろん、休憩時間のシェフたちも駆けつけます。産地直送の鮮度の良さもありですが、生産者と直接、話ができるのが魅力。生産方法や美味しい食べ方などが聞けるのはもちろん、生産者の顔が見えることへの安心感も大きいようです。マルシェにはキッチンカーも出現し、こだわりの食材を使ったワンコインメニューも提供されます。こうした食育の活動を、街づくりの一環として推進している三菱地所。今後は晴海に誕生する注目の大規模タワーマンション「ザ・パークハウス 晴海タワーズ」クロノレジデンスなど、自社の分譲マンションとのコラボレーション企画も検討中です。より多くの人にこの取り組みを広め、安心・安全な食を通じて、街に集う人たちが健康で幸せになれる社会を、三菱地所は目指します。

目指せリトルシェフ!

「沖縄石垣島のお魚で作る美味しいシュウマイ作り」に参加しよう!

一流シェフによる、親子で楽しめる人気の料理体験プログラムです。

日時：8月1日⑧、8日⑩ 11～13時

場所：四川豆花飯荘(新丸ビル6F)

定員：15組30名(小学生以上)

会費：各回5,000円(親子2名分の材料、食事代、税込)

※7月13日⑨から募集開始予定

詳細は「食育丸の内」のホームページをご覧ください。<http://shokumar.jp>