

コロナに負けない 新しい価値を生み出す

～コラボ de シェフ～

多久市で頑張る人を応援する「多久未来プロジェクト」は、新型コロナウイルスの影響で売り上げが減少している飲食店を応援しようと、商品券販売やイベントなどを企画・運営し、精力的に活動しています。

今回は昨年9月から始まった料理のコラボレーション企画「コラボ de シェフ」への熱い思いを、発案者の今木和人さんに伺いました。



飲食店を苦境から救う！



いまき かずと
今木 和人 さん

多久未来プロジェクトメンバー。武雄市在住。武雄市内の御船山御宿“竹林亭”で料理長を務める。

普段は武雄市内にある竹林亭で、料理長として腕を振るう今木さん。住まいは武雄市ながら、10年前から多久市在住の知人宅で料理を振る舞う中で縁が広がり、今では多久市へ週3回も通うほど交流を深めています。「出会う人みんなに良くしていただいたので、気持ちでいたいたものは気持ちで返したいと思っています」と、4年前の多久酒造りの際に多久未来プロジェクトへ加入しました。

プロジェクトで活動しながら今木さんは、新型コロナウイルスの影響で大打撃を受ける飲食店の状況を危惧。閉店に追い込まれないためにいち早く手を打とうと、昨年5月、多久市内の飲食店で使え、5,670(コナゼロ)円分を4,000円で購入できる「多久未来チケット」を企画し、多久未来プロジェクトの仲間と協力し合って販売まで手掛けました。

それ以降も何か手立てが必要だと仲間から声が挙がる中で、今木さんは日々の仕事で行っている料理人同士のコラボレーションを多久市でもやろうと提案。すぐに実行が決まり「コラボ de シェフ」と名付けた多久市内の飲食店同士のコラボ企画が動き出しました。

多久市の持ち味を華麗にアレンジ

「コラボ de シェフ」は、今木さんが多久市内の飲食店のレシピを考案するもので、6品程度のコースに飲み放題が付く、給仕は飲食店のスタッフと多久未来プロジェクトのメンバーが行います。

また、新型コロナウイルス対策で店の席数に応じた集客をするため、完全予約制に。その他にも、検温カメラを入口に設置するなど細心の注意を払い、安心して食事を楽しめる環境を整えました。

「コラボ de シェフ」の第1弾は、昨年9月に麵工房こうき(多久町)で開催。20人が来店し、短く切ったうどんとレンコンを湯葉で包んだ蒸し物など、いつもとはひと味違ったうどん料理を提供しました。

第2弾は昨年12月に自然食レストラン花ごよみ(多久町)で開催。米満鮮魚店(北多久町)の新鮮な魚を会場で捌き、優美に飾り切りした果物を披露したほか、多久酒の販売会も行われ、大成功を収めました。

「コラボ de シェフ」を終えた飲食店は、今木さん直伝の技に刺激を受け、料理の盛り付け方や味付け、トッピングを取り入れるといった変化も。「活気を戻すだけではなく、飲食店のレベルアップにもつながったと思います」と笑顔の今木さんは、第3弾はもちろん、多久市内の飲食店同士のコラボレーションを支援していきたいと、さらなる意欲に燃えています。

多久未来プロジェクトとは？

私たちは、多久市の未来を良くするために活動する地域支援団体です。さまざまな業界で活躍する15人が所属。メンバー全員が地元である多久市の魅力をさらに引き出したいという熱い思いを持っています。

平成30年から活動を始め、同年5月には純米大吟醸「多久」(通称:多久酒)を作りました。その収益を活用することで幅広い支援活動ができています。

私たちが運営・協力するイベントなどをきっかけに、市民のみなさんが多久市の未来を考えてくれたら嬉しいです。みんなで一緒に多久市を盛り上げましょう！



多久未来プロジェクト
おがわ さぶろう
小川 三郎 会長



▲多久未来プロジェクトのメンバー