TEKU-TEKUミニ企画

中心商店街の洋品店をリノベーションしたシェアキッチンで買い出し・料理・宴会・片付けをして、新たな楽しみ方の提案をする会（通称：佐原丸惣で遊ぶ会）　評価結果

☆　企画趣旨

TEKU-TEKU では過去3回、佐原を訪問しています。その度に、街なみが整備され、賑わいが創出されつつあることが実感できました。しかし、それは重伝建地区内に限られた話で、それ以外の中心商店街では、創業 78 年の志田ストアが廃業するなど、他の地方都市中心商店街と同じような状況がみられます。

その中で、**佐原丸惣は**、「この町の日常がここに集まるようにそして、 佐原の日常が味わえる場所として、それを観光に来てくれる人が楽しみにここに訪れてくれる」ことをめざし、2021 年 3 月に Blue studio の参画を得てオープンした惣菜店、飲食店、レンタルキッチンなどを備えた店舗です。

今回の企画は、この店舗を運営する佐原家守舎（株）と連携し、佐原の新しい楽しみ方を提案するための実験として行うものです。

（参考URL）

https://note.com/masa shimofusa/n/n6b6fb3dfebcf

https://www.suigonow.com/marusokitchen/

https://www.bluestudio.jp/portfolio/po011936.html

☆　行程

2023年5月 13 日（土）佐原駅11時30分集合

タクシーで道の駅「水の郷」に移動し買い出し→丸惣のレンタルキッチンで調理→雨のため、屋内で宴会→片付け→17時30分解散

☆　参加者：井手幸人、上野朋子、栗原徹、高橋謙、田中ゆかり、原久子、山本やよい

☆　企画協力：香取市地域おこし協力隊：顔冬子、正慶真弓

佐原家守舎（株）：小森康雄、比嘉康夫

さわラボ応援団：小倉悟史

☆　コーディネーター：梶川義実

丸惣モニタツアー歓迎ボード（佐原駅）
撮影：栗原徹氏

佐原の町並みらしい外観（佐原駅、別日撮影）

1　佐原の食材について（味、種類、分量、価格など）

A：3グループであまり調整しないで、買い物をしたが、結果として適量の食材だったのはビックリしました。「マッシュルーム」と「やみつきにネギだれ」が気にいっちゃいました。

A：マッシュルーム、ネギたれなどいろいろ手頃な価格であってよかった。特にマッシュルームのバリエーション豊富なこと。

A：水の郷さわらと麻兆（佃煮）で買い物をしました。水の郷さわらの食材は、新鮮なものが手ごろな価格で、販売されていると感じました。また、様々なサイズのパックがあり扱いやすかったです。また、麻兆は、手ごろな少量パックもあり良かったです。どれもとても美味しかったです。

A：道の駅の食材は種類も豊富で鮮度もよく、とても良かった。価格は高すぎず一般的。悪い印象はありません。

A：使用した食材はどれもよかった。

B：食材は道の駅での購入だったが、その割には食材の種類も豊富でどれも質が高かったと思う。香取市がマッシュルームの産地とは全く知らなかったが、とても美味しかった。

B：全体的には良かったと思います。調味料が小さめのサイズが無かったのが、残念でした。他の道の駅もそうかもしれませんが。マッシュルームは凄い新鮮で美味しかったです。

マッシュルームは豊富で新鮮

香取地方は養豚も盛ん

野菜は四季を通じて新鮮で豊富。コメどころでもある。しかし、海産物の品ぞろえはは少ない。（上の4点は別の日に、水の郷さわらで撮影）

2　丸惣キッチン・ミンナノヒナタの建物・設備について（建物全体、今回使った設備、使い勝手など）

A：リノベーションによる丸惣キッチンの建物は、センスよい設えで街にインパクトを与えている。また、シェアキッチンは、設備や備品も良いものが揃っていて非常に良かった。
ミンナノヒナタは、宴会をすると気持ちよさそうだが、屋上まで料理を持って上がるのはとても大変なので、シェアキッチンを3階にするなどの工夫が必要だと思う。

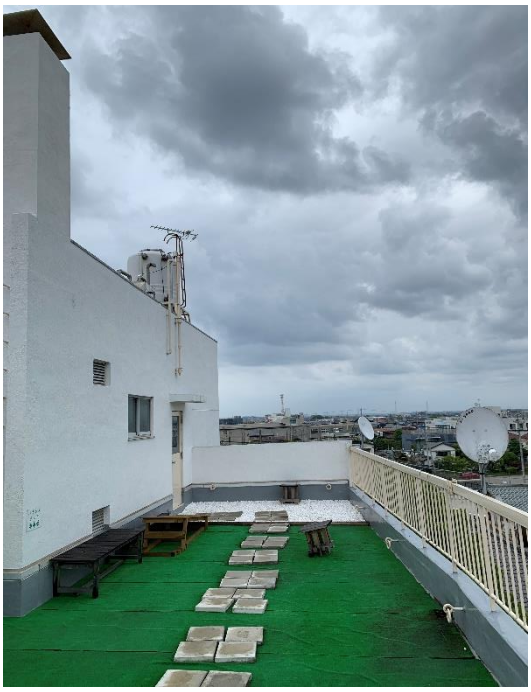
A：キッチンは A。調理道具は品質の高いもので整っており充実してると感じましたが、比較的裏方を担当したので評価できるほど見れてない気がします。すみません。今回の人数、料理の量だと洗い場がもう少し広ければ作業が楽と感じました。
２階のスペースが整備されることを期待します。屋上も夏はビヤガーデン BBQ お祭りのように使えたら。あのままなのはもったいない感じですが、階段しかないのが何とも。

A：料理の設備と備品は充実していてビックリ。屋上空間等を使えなかったのは残念。

A：使い易かった。

B：キッチンの設備は道具、食器のデザインを含めとてもよかったです。掃除、管理も行き届いていました。

C：キッチンは、様々な設備が揃っているのですが、何がどこにあるか、どのようなものがあるかがわからず、少々不便でした。細かいところでは、流しの横に調理台となるスペースがなく、水物の扱いに少々困りました。屋上は、調理したものを階段で運んで食べる場としては、しんどいと思います。調理としては、周りの環境が許せば、BBQ がギリギリでしょうか。現実的には、今の設備では、ビールと乾きもの程度ぐらいでしょうか。



丸惣の外観（別日撮影）。今は1階部分しか使っていない。２ 階をゲストハウスとする構想もある。屋上は「ミンナトヒナタ」とネーミングしてリノベーション。佐原の町並みが一望できる。しかし、階段しかなく、水回りも無いので、どう活用するか知恵の絞りどころ。
シェアキッチンは、惣菜店兼レストランの奥にあるので、表側からは、存在がわからない。

3　今回の企画全体について（佐原駅集合から解散までの行程、買い物環境など）

A：今回時間設定と天候が悪かったので、しょうがなかったですが、もう少し街なかを歩ける時間があるとよかったですね

A：かなり珍しい企画だが、とても良かった。

B：道の駅で食材を買い、それをシェアキッチンで調理し、それら食べながら地元の人たちと語り合うという企画は、地域の産物とまちづくりをつなげるもので、とても素晴らしい発想だと思う。食材を道の駅で購入するのではなく、街中で調達できると街との関わりができてもっと面白くなるのではないか。（スーパーが閉店したのが残念）
また、日帰りだと街との関わりを理解するための時間が十分にとれないので、宿泊付きにすればもっと魅力的な企画になると思う。

B：楽しかったです。ただ、最初に、駅で企画の意図と内容を改めて説明した方が良かったと思いました。全体の時間配分や、1 品の量は 3～4 人分等、大まかなイメージが上手く伝わっていなかった気がします。

C：買い物時間など全体的に慌ただしい印象。街中での食材調達を含め、アレコレゆるゆると選ぶ楽しさが大事。このメニューを観光客対象の日帰りとするとなると、東京在住ではなく、近隣居住者（近隣だと同じような食材は手に入ってしまうかも）。1泊2日客の2日目のプログラム。

C：やはり佐原まで来たのだから川沿いなど、散策したいと思いました。買い物の後、少し観光してから調理などした方がいいと思います。また、地元の方たちから調理のやり方を教わるのもいいのでは？

X：今回はマイカーで参加のため、駅集合～道の駅～キッチンの流れを正しく評価出来ません。
都内からだとちょっと遠く、日帰りイベントとしては慌ただしい印象。買い物 30 分は短い。
道の駅に来て、イベントが食材だけの買い物はちょっと悲し過ぎました。
せっかくの佐原の水郷や街並みも楽しんでもらいたいし、そのためには一泊 2 日必要でしょうね。

4　今回の食材は、水の郷さわらで調達しましたが、あると良いと思う食材、買いたかった食材をお教えください。

- 一口でもうなぎが食べたかったです。
- 自分で献立を決めていないので、欲しかった食材についてはわからないが、街中にスーパーがないので、道の駅にどのような食材があるのかなどの情報が事前にあると良いと思う。
- 季節の果物：今回は幸い香取イチゴがありましたが、他の季節の果物。
- デザート創るなら生クリーム（成田牧場産）。
- 乳製品
- チーズが買えなかったです。
- 料理食材以外をゆっくり見て回る時間の余裕がほぼ無かった事が本当に心残りです。

5　今回のような企画があった場合、友人・知人に勧めたいと思いますか？

➢ 勧める理由

- 建物を見て、地元の産物を料理して食する・・まるごとまちをあじわえるのは他にないので。
- このような企画を通じて、地元の人たちとの交流や佐原の街そのものの体験できるのであれば、ぜひ勧めたい。
- 佐原の食材とキッチン。特にマッシュルームの豊富さ
- 車で道の駅に来て、食材を買い込み、キッチンで料理を作るのは楽しいこと。
- 観光も含めてでしたら、お勧めしたいと思います
- 皆で作って食べることは楽しいので勧めたいです。一緒に時間を過ごすことで、普段とは異なる人と色々な話ができます。

➢ 勧めない理由

- 佐原の食材を味わうだけの企画であれば、東京から2時間かけて来る価値があるかは疑問。
- 散策できる時間が少なかったことと、地元の食関係の人との交流がなかったこと。食関係の人との交流を考えるなら、丸惣のマルシェの日で農家さんが来る日に開催すると良い。
- 日帰りだとバタバタしてしまいそうです。
- 佐原はちょっと遠いですね・・・。
- 料理をしに行く旅行というものを求めるかどうか。家族や自分の為に日々料理を作っている主婦は上げ膳据え膳が旅の魅力のひとつだから。よほど料理好きなら別かもしれません。数人の友達に聞いてみたところ、ほぼ「へえぇ楽しそう❗でも、自分達で料理するの？後片付けも？それはどうかなぁ日常の延長みたいで旅行って感じじゃないね」という回答。ちょっと興味は持つけど、でした。何かそそられるプラス要素が必要なんですね。それは何かが問題で。
  ・一般家庭では使わない調理器具を使える
  ・特産品を生産農家へ出向いて収穫体験できる
  のような特別感が盛り込めたらどうでしょうか

6. 丸惣キッチンの利活用促進について

<u>①想定できる丸惣を利用してくれそうな利用者、グループはありますか？（旅行者以外）</u>

- 大学のまちづくり関連の研究室
- TEKU-TEKU（今回参加できなかったメンバーも含めて）による利用
- 行田や川越など、他の地域のまちづくりグループとの交流としての利用
- 日替わり食堂をやりたい人たちのチーム
- 男の料理教室：リタイア後の男性（東京で流行したプログラム）
- スポーツ系：サッカー、野球チーム。2階を整備し、シュラフなどで簡易の泊まれるように整備。
  （車で来て飲酒して翌朝帰宅する。事例として、岩手県岩泉町の岩泉あっけら館（調理スペース付）は、野球チームの打ち上げ利用されています）
- 近隣子ども会や児童館：体験学習の場
- ママ友交流の場（小さいこどもの居場所など2階整備必要）
- 高齢者：リハクッキング（要支援程度）　ディケアオプション企画
- 映画を鑑賞会：プロジェクターで写しながら飲み食い

- 保健所の営業許可をとっていれば、加工食品を作りたい人の加工場
  ※地域の公民館キッチンスペースがあればできてしまうことなので、公民館の予約が取れない状況であったり、付加価値をどう創出するか、デザイン性があること、地のりがよい？こと
- 会社等の研修できた人
- （Web 検索した範囲ですが）近隣に調理室的な場所はないと思います。子育て中の母親と子どもでのパーティ、中高生が集まってお菓子を作る、夕方以降にちょっとつまみを作りながら飲む等はどうでしょうか。
- 同じ料理教室に通う仲間とか？

②施設利用の料金について、いくらの設定だと利用したいと思われますか？

- 一人500円～1000円
- 1人あたり1,000円くらいが適当だと思う。施設料金は低めに設定するが、食材などの調達をセットにして、そこで収益を上げるシステムにするのが良いのではないか。
- 目的によるが、宴会系ならひとり 1000 円　～1200円　（連携割価格設定、地域で〇円以上購入は200円引き　または利用者は地域食材クーポン券など）。
- 2 時間で 1,000～2,000 円というところでしょうか。
  ※調味料、ゴミの処分はオプション
  ※調味料について：調味料を複数のグループで使うのは管理が難しいと思います。調味料セットを決めて、施設側が管理し料金設定をする方法もあると思いますが、消費期限や異物混入（悪意ではなく・・）等の問題もあります。逆に、近場での購入が難しいという状況を踏まえ、他の食材も一緒に代理購入の仕組みを組むこともありえそうです。
  （参考）横浜市内の近所の地区センター（公共）の料理室は 660 円/2 時間
  https://cgi.city.yokohama.lg.jp/shimin/chikucenter/center.php?d=c00600
- 有料バーベキュー会場との比較か。
- 普通どのくらいだかわからないので、わかりません。

③施設利用の際に施設側で事前に用意してあると良かった物や情報があれば教えてください。

- 食＋簡単な講演企画などを考えると、プレゼ用機材もあるといいかもしれません。
- 食材などを街中の商店で購入すれば街の活性化につながるので、どこの店で何が買えるのか、などの情報があると良いと思う。
- 調理器具リスト（道具と数　写真付きで）、食器リスト（写真付き）
- 調理器具、食器マップ（どこに収納してあるかわかるように）
- 調味料リスト（メーカー名がわかる写真付き）
- 食事をする空間（椅子）
- 食材調達店マップ
- 地産食品を利用した簡単にできる料理レシピ集
- 地元の調味料　（観光客用なら　みりん　ごま油）
- ほぼ十分と思うが、調味料の種類はより多いと良い。
- あるものリスト：家電製品、調理器具、食器、調味料等、何がどこにあるかマップ：写真付きならばもとの状態にしやすい。
- 注意点メモ：これだけはだめ的なことがあれば（例：冷蔵庫の最上段は触らない　等）
- 調理用具や調味料の、有るもの無いもののリスト

④今回のような企画など、丸惣キッチンの利用を進めるために必要と思われることをご提案ください。

- 地元の利用以外を想定した場合、佐原の食材を味わうという目的のみでの利用はそれほど多くないと思われ、佐原の人たちと他の地域でまちづくりに関わる人たちとの交流の場として活用するのが良いのではないか。そのためには日帰りでは時間が足りないので、リーズナブルで快適な宿泊機能を街中で確保することが必要だと思う。
- ターゲットの明確化（近隣か遠方観光客）と告知。年齢、ライフスタイルの層なのか。
- 東京でシェアキッチンが流行っていますが、同様なら30分近隣対象（現段階ではまずは存在の告知とPR） ネットはもちろん近隣のスーパーにリーフ貼ってもらう。
- 地域食材連携または協賛イベント
  マッシュルーム協会、農協（生産者）、ゴマ油、みりん、うなぎ（うなぎかば焼き作り体験）
- 連動イベント
  まずはマルシェのとき
- 多様な地域の人材ネットワーク
- 地元の方との交流　料理会
- 周辺の店の活性化
- 丸惣キッチン活用したまちの活性化企画チーム
- 屋上での音楽会
- 丸惣キッチンがあること、できることをまず、前面の店舗の外側や壁面に貼りだすことからでしょうか。

珍しい食材（ネギボウズ）は美味だった。

シェアキッチンの全景

7　今回の企画全体に対する感想など

- 地元の食材、名物を買い物を通して知ることができ、またそれを地元で味わうことができたのはとても面白かったです。また料理を参加者の方々と一緒につくったことは楽しかったです。今回の企画がスムーズにいったのは、企画者の方々による関係者との事前調整と料理の熟練者の方々が参加して頂いたおかげだと思います。
  もう少し手軽な企画として、
  1）丸惣の惣菜を買って丸惣キッチンで食し（お酒は自前）ながらまちの見どころを聞く。丸惣キッチンで昼時期に丸惣の惣菜を購入し食しながら（観光協会、地域起こし協力隊の方々などから）佐原の歴史、見どころ、あるき方などの紹介を聞き。街歩きをスタート

2）丸惣キッチンで街なかの老舗商店の食材を食べ（最低2店舗程度）、その歴史を聞き、街に出る
佃煮屋、酒蔵などの方をお呼びし、その歴史（まちとのかかわり合いいも含め）や商品などをご紹介頂いた後、お呼び下した商店の食材を試食（会費制）。その後、街を歩き、試食したものが気に入ったら店舗で購入。佐原の商店とのコラボ企画？
などはいかがでしょうか。（y.ide）

- TEKU-TEKU において料理をする（私はあまり料理をしませんでしたが）という企画は画期的で、地元の人たちとも語り合え、とても楽しい時間を過ごせました。今回はスペースの関係で人数限定になりましたが、丸惣キッチンの惣菜などを活用して料理部分を簡略化するなど、大人数でも可能な形にできると面白いと思います。梶川さん、企画した皆さん、ありがとうございました。（t.kuri）
- みんなでワイワイと楽しかったです。
自己紹介と利用食材など料理ひとことタイムがあったらよかったですね。コーディネートしてくださったお料理の先生？とももう少しお話しできたらよかったです。料理もひとつずつ写真に撮って事例集と思っていたのですが、慌ただしく忘れてしまい残念。
観光でその地域への思いの醸成は、滞在時間と人だと思っています。今回宿泊して、その地域の夜と朝の場面が体験できたのは良かったです。例えば川べりを賢そうな佐原高校に通う学生たちの朝の光景。旅は宿泊してゆっくりと味わう。江戸時代の箱のテーマパーク化ではなく、佐原も人や暮らしが感じられる、そういうまちであってほしいと。
潮来など県を超えて広域連携すれば宿泊する魅力は創出できるかと（車以外のアクセスイマイチ）。加藤洲の船を出してくれたノグチ食堂の若夫婦は良い感じで、そのちょっとしたふれあいもよかったです。船や船頭も高齢化で減っているようですが、水郷ならではとして頑張ってほしいです（川越との違いは水郷アプローチ）。
人口減少やライフスタイルの変化の中、どうしていくか、いろいろ考える機会をいただきました。（h.hara）
- 大変珍しい企画でしたが楽しめました。企画した方、準備された方、ありがとうございました。余談ですが、地元のマッシュルーム大変大きく美味しいので、B 級グルメを開発したらどうでしょう。天ぷら、フライ、焼き串等、可能性が高いと思います。（k.taka）
- 今回　参加させて頂きありがとうございました。とても楽しかったです。（y.yama）

- 楽しかったです。ありがとうございました。企画説明、料理説明、様子を見てくださった料理教室の先生の紹介　等々、料理をすることと食べることに夢中になり、段取りと配慮が足りなかったと反省しています。（t.ue）

〇コーディネーターより
遠方よりご参加いただいた皆様、企画実施にあたりご協力いただいた香取市地域おこし協力隊の顔さん、正慶さん、佐原家守舎の小森代表、比嘉さん、さわラボ応援団の小倉さんに感謝申し上げます。当日のタイムスケジュールなど、配慮が足らなかった点がありましたことは、実験ということでご容赦下さい。まさに実験的企画でしたが、とてもよいデータが得られたと思います。評価書のコメントは、佐原の現状を的確に捉えており、丸惣はじめ、さわらのまちづくりを進める上で大変貴重なものです。今回の丸惣はじめ香取市のまちづくりに関わっている皆さんと共有し、佐原が、2時間が遠く感じない街、何回でも訪問したい街、誰かを連れてきたい街になるよう、活動していきたいと思っております。

10月上旬には佐原秋祭りが行われ、丸惣の前を山車が通ります（丸惣の裏手には、山車蔵があります）。是非、訪れてください。
https://maruchiba.jp/sys/data/index/page/id/21221/

シェアキッチンで調理中の皆さんと、完成した佐原の食材を使ったお料理（下の写真は正慶真弓氏撮影）