

「チョウザメ」の共同試作会開催 いちご／ソラシドエア 地域貢献の一環

不動産業界の 意外な取り組み

建物の開発や賃貸、管理などは不動産会社の業務のメインとして挙がる。一方で不動産と切っても切れない関係にある、地域の活力向上に向けた取り組みに注力する企業も増えている。そのなかでもユニークなのが、いちごグループが航空会社とタッグを組んだプロジェクトだ。

昨年11月に発表された、いちご（東京都千代田区）とグループ会社の宮交シティ（宮崎県宮崎市）と、LCCのソラシドエア（宮崎県宮崎市）の事業連携。ソラシドエアでは宮崎県産の食材を都市圏へ直送し、新鮮なままに味わうことができる空陸一貫高速小口貨物輸送事業「ソラシドエア」に取り組み、いちごグループの宮交シティは宮崎市の複合型

肉が食される習慣は、少なかった。一方で栄養的に優れていることが判明している。今回の共同試作会にチョウザメを提携した宮崎の鮮魚卸し専門店九州築地がLFP採択プロジェクト「ひなたFOD新物流コンソーシアム」に参画し、ソラシドエアやグループの宮交シティとともに有機野菜やみやぎ地頭鶏などのホテル・飲食店への配送を手掛ける。また、1月には「宮交シティ」1階に宮崎県内の食に関する商店を集めた直営店「みやぎさサックスマーケット」をオープンしている。

先月23日、日本橋馬喰町にある「DD HOTEL」内、ヨウザメの教科書『チヨウザメの食育』が発行されている。『チヨウザメの食育』は、新鮮な食材を産地から直送された「チヨウザメ」の共同試作会が開催された。ヨウザメはその卵がキャビアとして食される一方で、魚の強みを発揮できる

食材となった。一方、いちごとSDGsや地域活性化などでの貢献を目指す。みやぎは、本来は副産物であるはずのキャビアが重宝されて魚肉はほとんど廃棄されていた現状に触れながら「サスティナブル」が求められる。人の消費活用によってチョウザメという個体そのものが犠牲になっていく状態は好ましくなく、生産系に配慮した生産・消費が望まれると考えています」と話す。

共同試作会では「noo」のシェフが料理を試作。普段は見られないチョウザメの調理風景は多くの出席者から驚きの声があがっていた。

共同試作会では「noo」のシェフが料理を試作。普段は見られないチョウザメの調理風景は多くの出席者から驚きの声があがっていた。



▶ チョウザメ調理中



▶ 調理した「noo」の料理人



◀ 様々なチョウザメ料理がふるまわれた

域の活性化につながる。