

食の道ツナギストとして 生産者と消費者を橋渡し

株式会社ドリームカムトゥルー企画 代表取締役社長 加藤 英二氏

フレンチレストランから ウエディングへ事業を拡大

JR 新横浜駅から徒歩約7分、横浜アリーナのすぐ隣に9階建ての自社ビルを構える株式会社ドリームカムトゥルー企画（HANZOYA グループ）。1991年に欧風料理半蔵屋（現在のフランス料理 HANZOYA）をオープンした後、ウエディング部門に進出し、チャペルやパーティ会場の「迎賓館」を開業、さらにドレスアップティックやレストラン専門パン工房、ウエディングケーキ工房、フラワー工房と次々に事業の幅を広げてきました。

会社の舵取りをするのは、日本にお

けるフレンチシェフの第2世代として国内の名店や本場のフランスで経験を積んだ加藤英二氏。代表取締役社長兼 HANZOYA オナーシェフです。「お客さまの要望に添えて HANZOYA で結婚式をしたなら、口コミで評判が広がり、次には『会場が狭い』『チャペルがない』『ドレスが借りられない』といった声が上がりました。それに応えていたら今の会社になったのです」



売り手良し、買い手良し、世間良し、未来良し
そんな食文化を育てたい

フレンチに日本の良さを 取り入れるため産地巡り

とはいえ、あくまで本業は料理店。しかし、HANZOYA のシェフが始めたところ、加藤氏にはジレンマがあったそうです。「キャリアと技術の差を考えたなら、フレンチ第1世代の先輩シェフたちには簡単に勝てない。自分はどういう道に進めばいいのか」そんなある時、ひらめいたのが、フランスでワインの味の決め手となる土地の性質を意味する「テロワール」という言葉でした。「先輩たちはフランスの食材や技術を日本に持ち込みました。しかし、フレンチはそもそもフランスの風土が育んだ食文化であり、日本でそれを完全に再現するのは難しいのではないか」

加藤氏は「日本独自の食材を使って日本の良さを採り入れたフレンチを作る」ことに活路を見いだしました。

食材を自分の目で見て確かめて仕入れるため、休日の月曜と火曜を使って全国の産地巡りを始めました。それは今も続けているといいます。「ほぼ全都道府県を訪問し、手間ひまかけて作られるさまざまな野菜や果物、

魚介、お肉、調味料とその生産者の方々にお会いできました。ハンドメイドの産品には、大量生産の商品とは違う色つやや香りなど、多大な魅力があります」

そうした生産者の訪問活動が続いているうち、加藤氏は「いいものを作っている生産者が必ずしも大事にされていない」と痛感したそうです。「消費者の意識として、より安いもの、そして腐らないものを求めることが必ずしも間違っているとは思いません。しかし、そうした農産物は時に多くの添加物を含んでいたりがります。一方で、本当にいいもの、安心で安全なものを作っている生産者は現状では小規模な農家が多く、経営力は決して盤石ではありません」

「産地消」を国単位に 広げた「国産国消」で 食材と産地を守りたい

「このままでは、豊かな日本の食材や産地を、私たち自らがつぶしてし

まうことになるのではないか」

そう考えた加藤氏が提唱しているのが、「産地消」ならぬ「国産国消」。「産地消もいいのですが、近年は地域で生産したものをその地域で消費するという方向に向かっています。しかし、そもそも生産地である地方は消費者が足りず、消費地である大都市は生産者が足りないという構造的な問題があります。ですから、狭い地域で考えるのではなく、日本全体での『国産国消』に考え方を改めべきだと思っております」

そのために HANZOYA で日本各地の食材を PR するイベントを催したり、東日本震災被災地の生産者のもとを訪れるツアーを企画するなどして生産者と産地を支えています。

さらに最近では、被災地支援活動のなかで出会った歯科医師から聞いた「フレンチは嚥下食に適している」という話にヒントを得て、新たな嚥下食「スラージュ」を開発するという試みもスタート。「ムース、ピュレ、ジュレなどのフレンチならではの調理法が嚥下食に適しています。私自身病気で数カ月入院した体験も踏



小甘鯛を48度の温度帯で蒸すことで、とろけるような食感に。見た目・香り・食感・飲み込みのすべてが理想的なスラージュ。

まえ、ただ食べるだけの嚥下食ではなく、五感で楽しめる嚥下食を作り、HANZOYA で提供しています（要事前予約）

生産者と消費者の中間に位置し、両者を橋渡しする立場にある加藤氏は自らを「食の道ツナギスト」と呼んでいます。次はどんな「ツナギ」を実行に移すのか、要注目です。

Profile

株式会社ドリームカム
トゥルー企画

1990年、現在の会社の前身となる有限会社三樹商事設立。翌年欧風料理半蔵屋（後にフランス料理 HANZOYA）を開業したのを皮切りに、ウエディング・ドレス・パン工房・ケーキ工房・フラワー工房などへと事業を拡大。

※ 飲み込みや咀嚼（そしゃく）などの嚥下（えんげ）機能の低下がみられる人向けに、飲み込みやすいように工夫・調整した食事のこと