

かぶしきがいしゃ

株式会社とおわ

～四万十食文化伝承！ 伝えていこうとおわのわ～



若い道の駅スタッフとともに新たな食文化の発信



郷土料理や旬の野菜を使ったバイキング

経緯

- 四万十町十和地域の深刻な地域課題となっている「高齢化」「産業衰退」「地域コミュニティの衰退」等に立ち向かうべく、十和地域の住民が株主となり令和2年7月に「株式会社とおわ」を設立。
- 四万十の食文化を次世代に繋げていくために、地域の若者を積極的に雇用。(正社員7名の平均年齢は30代前半)

取組内容

- (株)十和おかみさん市と連携した郷土料理バイキングを開始。
- バイキングの発展形として、高知市や東京都での出張バイキングや、人気メニューの「原木シイタケのたたき」のタレの商品化、テイクアウトできる「バイキング弁当」を開発。
- 食文化や調理法を組織として継承するため、郷土料理レシピの書きおこしを実施。コロナ対策として小鉢スタイルを導入。

活動の効果

- 郷土料理バイキングは、令和2年度にコロナ禍で中止となったが、令和3年度から四万十流域バイキングとしてリニューアルし、令和4年度はコロナ以前の集客数を超えることが見込まれる。
- バイキングを継続することで、地域の雇用の創出や地域で収穫した野菜を食材として買い取ることによる一次産業の活性化、四万十の郷土料理レシピの書きおこしを進めることにより食文化の継承も期待される。

応募団体からのアピール・メッセージ

高齢化により継承が危ぶまれるおかみさん市の取組を組織として継承し、若い地域住民とともに新しい考え方を取り入れた持続可能な食文化を目指していきます。