

その土地の風土も文化も丸ごと味わう郷土料理には、地域の「らしさ」を未来に伝える力がある。

郷土料理って、おもしろい！書籍『つづくをたべる食堂』 2024年1月22日（月）全国発売

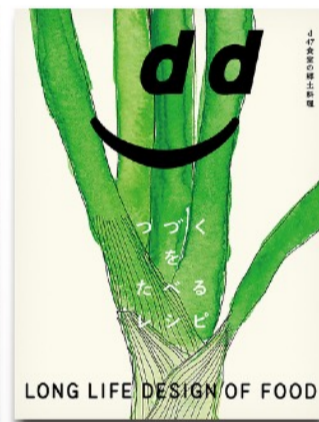
この度、D&DEPARTMENT PROJECT (商号：ディアンドデパートメント株式会社) は、「ロングライフデザイン(その土地に長く続く個性)」を「食」の視点から探求する定食屋「d47食堂(ディ ヨンナナ しょくどう)」の10年間の活動の歩みと、その歩みを通して実感した郷土料理の可能性について書き下ろした『つづくをたべる食堂』を出版します。

少子高齢化や生活スタイルの変化などにより、全国各地で郷土料理がつくられ受け継がれる機会が減り、食べられなくなった郷土料理も多くなってきています。「d47食堂」は、10年以上に及ぶ現地取材の旅や、渋谷という立地での店舗運営を通して、郷土料理の可能性や奥深さを実感してきたからこそ、郷土料理からは、今の時代に学ぶことが多くあると心底感じています。料理は文化そのものです。文化は常に時代とともに進化し続けていきます。進化系としての郷土料理のあり方を考えるヒントになる1冊です。

「d47食堂」は、2012年に渋谷ヒカリエの開業と同時に同館8階にオープンした、47都道府県の食をテーマに、都道府県別の定食や四季折々の旬の素材を使ったごはんを味わえる食堂です。提供する料理は、ディレクターや料理人、フロアスタッフが、実際に現地を旅して、食材や郷土料理のつくり手を訪問し、取材して得る学びをもとにメニューを考案します。また、生産者を招いてのワークショップや勉強会の開催、オリジナル食品の企画開発など、さまざまな活動を展開し、各地の生産者たちの思いとともに、その多様な各地域の食文化を伝えています。本書は、D&DEPARTMENT PROJECTの飲食部門・つづくをたべる部ディレクターの相馬夕輝による書き下ろしです。「d47食堂を形づくるもの」「郷土料理っておもしろい」「グッドコミュニティ - 誰と一緒に生きていくか -」の全3章から構成され、別冊付録に郷土料理を家庭でつくれるレシピブックが付きます。D&DEPARTMENT各店で2023年12月27日(水)より順次先行販売を開始、2024年1月22日(月)に全国発売となります。

『つづくをたべる食堂』 概要

- 著者 相馬夕輝 (DEPARTMENT PROJECTディレクター)
- 定価 2,900円+税
- 出版元 D&DEPARTMENT PROJECT
- 発売日 2024年1月22日(月)全国発売 物理書籍・電子版ともに
- 様式 横120mm 縦158mm 背幅23mm
四六判 変型/並製/440ページ/カラー/日本語表記
※別冊レシピブック | 並製(中綴じ) / 総36ページ/カラー
- 販売場所 D&DEPARTMENT各店・ネットショップほか、
全国の書店、ライフスタイルショップ、Amazonなど



1章 | d47食堂を形づくるもの

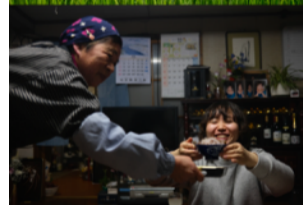
従来の飲食店には無い数多な活動を通して、各地の生産者や郷土料理との出会いから得た気づきや学びから、どのように自分たちらしさを見つけてきたのか。「接客マニュアルはつくらない」と決めた理由など、「d47食堂」が今の形になるまでの成長の日々を振り返ります。

2章 | 郷土料理っておもしろい

現地取材で感銘した郷土料理のおもしろさを、日本の四季と共にある大地の料理・うどん・魚食・暦と餅料理、などのジャンル別に分けて紹介します。写真も豊富に盛り込み、実際の取材の様子や雰囲気を伝えます。

3章 | グッドコミュニティ - 誰と一緒に生きていくか -

「ロングライフデザイン」をテーマに「食」に向き合っていくために、各地で出会った仲間(先輩)たちから学んだ大切なことや、彼らの信念や真摯な活動を紹介します。無添加、無農薬、手づくりなどのキーワードを鵜呑みにせず、本当に会って話を聞いて現場を歩き、関わりつづけたかった理由が綴られます。



- 『つづくをたべる食堂』特集webサイト | <https://www.d-department.com/item/TABERUBOOK.html>
書籍の内容ほか、著者インタビュー記事などを公開。ネットショップ限定の特典付き予約も受付中(2024/1/15まで)!



特集webサイト

- 著者プロフィール | 相馬 夕輝 (あいま ゆうき) D&DEPARTMENT PROJECTディレクター
1980年生まれ。D&DEPARTMENT OSAKA店長、ストア事業部門ディレクターを経て、飲食部門「つづくをたべる部」ディレクター。全国を取材し、その土地の食文化を活かしたメニュー開発や、イベント企画などを手がける。2016年より「渋谷のラジオ」内番組〈SHIBUYA d&RADIO〉パーソナリティー。2021年、滋賀県長浜市に発酵食文化が体験できる複合文化施設「湖のスコール」を、「くるみの木」石村由起子氏と共同プロデュース。

・メディア関係者様向け提供画像ダウンロード | <https://shorturl.at/bnCD0>

【本件に関するお問い合わせ】 D&DEPARTMENT PROJECT 広報 清水 Tel: 03-6427-2301 / pr@d-department.jp

● 中面例

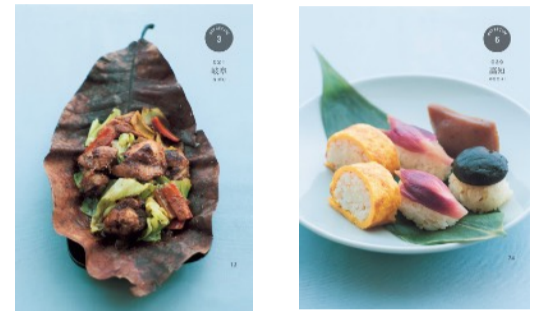


● 別冊付録 | d47食堂の郷土料理レシピブック

d47食堂スタッフが愛してやまない、7品の人気郷土料理をご紹介します。いずれもご家庭でつくれるレシピです。

掲載レシピ

山形・芋煮／埼玉・ゼリーフライ／岐阜・鶏(けい)ちゃん／愛知・菜飯と豆腐田楽
／香川・いりこうどん／高知・田舎寿司／大分・りゅうぎゅう



● 著者・相馬夕輝インタビュー記事、公開中「なぜ今、本を書くことに？」

実は数年前からD&DEPARTMENT PROJECT内で「d47食堂」の本を書くという構想はあったんです。最初は「d47食堂」で提供している郷土料理のレシピ本を出すことも考えていましたが、なにか違う、と思いました。

- 郷土料理は「現在進行形の料理」
- 忙しく追われる飲食店の日常と戦いながら、やり続ける。
- 豊かさを感じる「食」って？

D&DEPARTMENT webサイトで公開中 | https://www.d-department.com/item/dd_text_report_49552.html



● d47食堂 (ディ ヨンナナ しょくどう)

2012年に渋谷ヒカリエ8階にオープン。「47都道府県の食」をテーマに、月替わりの都道府県定食や旬の素材を使ったごはんを味わえる食堂です。全国各地のクラフトビールや国産ワインも揃えて、その生産者や器のつくり手の思いとともに、各地の食文化を伝えます。

店舗情報・最新のイベント情報 | d47食堂インスタグラム @d47_shokudo



d47食堂の「つづくをたべる」活動

・47都道府県の定食づくり

メイン料理の47都道府県の定食は、現地の食文化を取材する旅から始まります。デザイン観光ガイドブック『d design travel』の発刊と連動し、食材や郷土料理のつくり手を訪問します。

・「食」の勉強会

初心者の方でも自宅でぬか漬けを漬けられるようになる「d SCHOOL わかりやすいぬか漬け」をはじめ、生産者をお招きした出汁とりや郷土料理の勉強会など、随時開催しています。

・オリジナル食品の開発

d47食堂の「だしつゆ」、D&DEPARTMENT DININGの「d&ドライカレー」をはじめ、生産者の方々との交流を通じて、アイスクリーム、ワイン、紅茶、薬味などを企画販売しています。



● D&DEPARTMENT PROJECT (ディアンドデパートメントプロジェクト)

2000年にデザイナーのナガオカケンメイによって創設された「ロングライフデザイン」をテーマとするストアスタイルの活動体。現在は国内外に14店舗の拠点(北海道、福島、埼玉、東京、東京・渋谷ヒカリエ、富山、愛知、三重、京都、鹿児島、沖縄、韓国・ソウル、韓国・済州、中国・黄山)を展開。各地に拠点をつくりながら、物販・飲食・出版・観光を通して、地域の「個性」と「息の長いその土地らしいデザイン」を見直し、国内外に紹介する活動を行う。www.d-department.com