



NEWS RELEASE

2020年7月3日

報道関係各位

株式会社 Tポイント・ジャパン
長崎県五島市

Tポイント×五島市コラボ企画の Instagram ライブ配信「うんまか TV」が五島で好評
～全国の生活者と五島をつなぐオンライン交流で五島の魅力がより身近に
地域の魅力を発信・体感できる新たな可能性を示唆～

株式会社 Tポイント・ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：長島弘明）と長崎県五島市は、Tカードみんなのソーシャルプロジェクト第三弾『五島の魚プロジェクト』（<https://tsite.jp/r/tcardsocial/goto/>）の取り組みとして、生活者と五島を食でつなぎ、五島の食と魅力を伝え、五島の応援につなげていくコラボレーション企画の Instagram ライブ配信「うんまか TV」を5月28日より5回にわたって取り組んでいます。「うんまか TV」は、Instagram ライブ配信と IGTV をあわせて 10,000 回以上の視聴があり、五島市や出演者からもたくさんの感謝や今後の展望に期待する声が寄せられ、五島の魅力を県内外に発信する新たなメディアとなる可能性を感じさせる結果となっています。

●五島市役所観光物産課 観光物産班 榎津慎太郎は次のようにコメントしています。

「今回の企画を通して、五島には魅力的な郷土料理が豊富にあることを再認識するとともに、「岐宿の生寿司」など私にとっては新たな発見もありました。おそらく地元民にも知られていない、魅力に気付いていない郷土の味がまだまだあるのだと思います。コロナ禍にあって、今回の取り組みは、今後の物産や観光を振興するための新たな可能性を示してくれたと感じています。売上減少などの影響を受けた五島の生産者と都市部の生活者を繋ぐ取組みのお手伝いができ、とても感謝しています。」

うんまかTV

powered by
Tカード 五島の魚プロジェクト





【「うんまか TV」に出演された五島のみなさまからのコメント】

●第1回：谷川和弘さん（五島の若手漁師）

郷土料理：サメの湯引き

動画アーカイブ：https://www.youtube.com/watch?v=H9dalr2d_M

「今回、森枝さんと調理しながら閲覧者ともやりとりをするという型で楽しくあっという間に時間が過ぎてしまってとてもいい経験でした。サメの湯引きをしました。意外にもサメを食べてみたいという方が多く、送ってほしいという方もいて驚きました。また機会があればしてみたいですし、五島の魚と未利用魚の魅力や食べ方の発信をしていけたらと思います。」

●第2回：濱口貴幸さん（五島のフィッシュハムを製造する浜口水産 専務取締役）

郷土料理：ばらもん揚げの混ぜごはん、とびうおのすり身揚げ

動画アーカイブ：<https://www.youtube.com/watch?v=rIH0TZvkyyl&t=11s>

「初めての Instagram ライブだったので緊張しましたが、始めてみるとあっという間の1時間でとても楽しかったです。料理が2品だったこと、初の双方向コミュニケーションだったこともあり、少し戸惑う部分もありましたが、何とか完成することができてよかったです。ご視聴ありがとうございました。ぜひ、今回の料理を試していただけたら幸いです。」

●第3回：金正武司さん（ミシュランガイド公式リスト掲載、四季の味奴 店主）

郷土料理：ハコフグの味噌焼

動画アーカイブ：<https://www.youtube.com/watch?v=AVm7VF7igpl>

「最初は勝手がわからず、うまく盛り上げることができなかつたのですが、とても楽しかったです。次回は、今回の経験を活かして、もっと上手く五島のためになるように紹介したい。また、私も知らない特徴的な郷土料理が五島の各地域で食べられていることを知り、感心させられました。今回視聴してくれた方々も森枝シェフも、ぜひ五島に来てお店と一緒に飲みましょう。」



●第4回：柳野達治さん（五島で人気のイタリアンレストラン島食 Gino オーナーシェフ）

郷土料理：岐宿の生寿司

動画アーカイブ：<https://www.youtube.com/watch?v=v5JI0ynVGMc>

「多少緊張しましたが、オンラインでたくさんの人とつながりながら料理をする経験はとても楽しかったです。レシピや材料のことだけではなく、五島の魅力などを紹介できたことも良かったですね。視聴者の方も、レシピだけでない伝わるものを感じていただけたのではないかと思います。皆さんにも是非、五島の魚を現地で堪能して欲しいです！」



●第5回：瀬崎繁己さん（地産地消がモットーの合同会社漁師食堂五島灘 CEO）

郷土料理：ヒラマサの甘辛煮付け、塩焼き、刺身

動画アーカイブ：https://www.youtube.com/watch?v=_XWs0-HaqKc

「双方向のやりとりが最初は難しかったが、参加して本当に良かったです。料理を教えるだけでなく、自分にとっても新しいメニューの参考にもなったので本当に感謝している。協力した料理人全員の五島愛を感じたのでこれからも一緒に五島を盛り上げていきたい。視聴者の皆さんも今度は、実際に色んな料理を味わってほしいので、ぜひ漁師食堂に団体ツアーで遊びに来てください。」

▼東京代表料理人としてレシピを習った森枝幹シェフの想い

五島の伝統料理の奥深さと楽しさが120%つまった配信になったと思います。深掘りできそうな五島の料理がたくさんあると思うので、これからももっと続けていきたいですね。僕が聞こえなかったことを視聴者の方が教えてくれたり、視聴者同士が教えあったりと、あの瞬間にも小さなコミュニティが生まれているなと感じました。これからも「うんまかTV」をみんなで作りあげていきたいです！

◆オンラインだからこそ実現した、五島と生活者が作る新しいコミュニケーション企画

「うんまかTV」を視聴された五島在住の方や五島出身の方からも、「ここの郷土料理は絶品」、「大将の話が面白い」「五島の焼酎を忘れないように」など、地元ならではのコメントが寄せられ、視聴者同士の相互コミュニケーションが行われました。出演者からは、郷土料理のレシピに加えて、五島の食の特徴や観光での見どころなど様々な五島の魅力をお話いただいたことで、地域の方が直接、地域の素晴らしさを発信できる新たなメディアとなっています。

◆新たな郷土料理の紹介と五島と生活者がさらにつながる新企画も実施予定

今後も『五島の魚プロジェクト』のメンバーである森枝幹シェフに引き続きご協力いただき、生活者から要望の多い郷土料理や五島市が推薦する郷土料理を、地域住民の協力を得ながら紹介していきます。さらに、視聴者参加型のコンテンツも実施を予定しています。

◆コロナ禍だからこそ五島を盛り上げたい。『五島の魚プロジェクト』が「うんまかTV」に込めた想い

このたびの新型コロナウイルス感染症によって、本プロジェクトに協力いただいた五島の漁業関係者、生産者の多くが苦しい状況乗り越えようと努めています。Tポイント・ジャパンでは、コロナ禍において五島の漁業関係者、生産者の支援につながるよう「うんまかTV」の企画・実施を進めてまいります。「うんまかTV」が、多くの生活者に五島の食の魅力を伝え、今後五島に足を運んでもらうきっかけとなることを期待しています。

Tポイント・ジャパンは、これからも豊かな海や地球を次世代に残していくことにつながるプロジェクトに積極的に取り組みながら、地域と生活者のみなさんがつながっていく企画を展開してまいります。そして、「人と社会をつなぐ」存在となることを目指し、引き続き、新たな社会価値創造に取り組んでまいります。



【『五島の魚プロジェクト』について】

7,000万人超のT会員、約6,000社のTポイントアライアンス企業、またTカードがもたらす約50億件の購買データなどを活用して、地域が抱える社会課題の解決や地域共生につながる取り組みを実施する社会価値創造プロジェクト「Tカードみんなのソーシャルプロジェクト」として2018年6月より開始しました。TカードのライフスタイルデータをもとにT会員の中から導き出され^{※1}、「魚介好きで食にこだわりがある」T会員のネットワークを活用し、同じような食の志向性を持つT会員の方々に参画いただき、商品開発の過程においてTカードのデータに触れていただく機会を提供し、データから導き出される要素を企画に取り入れながら進めています。（※1 名前や住所などお客さま個人を特定しない方法によりデータを導き出しています。）

本プロジェクトの舞台でもある五島列島は、世界最大級の海流である黒潮から九州南西部で分岐する暖流対馬海流が対馬へ流れ込んでいることで多種多様な魚が回遊しています。このような豊富な魚に恵まれる五島列島ですが、一方で鮮度保持や費用などの輸送課題により、都市圏に流通させにくい魚種が多く存在します。この五島の魚に付加価値を創出し、T会員の皆さまに喜んでもらえる商品として提供することで、継続した「六次産業化」の成立に取り組んでいます。

五島の魚プロジェクトでは、「魚介好きで食にこだわりがある」T会員の方々に加え、一次産業の六次産業化を支援する株式会社農林漁業成長産業化機構の関連会社である株式会社津々浦々、五島市、および食品スーパーマーケットを展開する企業にも参画いただき、それぞれのステークホルダーが有する知見をつなぎ、2019年11月に「五島のフィッシュハム」として商品を発売いたしました。

Tポイント・ジャパンは、SDGsの14番目の目標である海の豊かさを守るためには、未利用魚の活用も大きな貢献にもつながると考えています。

【森枝幹氏について】

専門学校卒業後、シドニーの「Tetsuya's」、表参道の「湖月」、マンダリンオリエンタル東京の「tapas molecular bar」で修行。その後、表参道の246common内にて独立、半年で施設内の三店舗を経営・運営。2年後、代沢の「Salmon & Trout」のシェフを経て、新たに株式会社eat creatorを立ち上げ、食全般のプロデュースに関わる。プロデュースに関わった店舗は、新宿ゴールデン街の「The OPEN BOOK」、調布の「Maruta」、大森の「鯖なのに。」、青山の「UB1 TABLE」、青山の「Revive Kitchen THREE AOYAMA」、渋谷パルコのメインダイニング「chompoo」。またフードメディア「RiCE」の立ち上げや「The Food Film Festival Tokyo」のフードディレクター、「Chefs for the Blue」のリードシェフを務めるほか、テレビやラジオ、雑誌様々なメディアでも活躍する。

※本ニュースリリースに記載している会社名および商品・サービス名は各社の商標または登録商標です。

本件に関するお問い合わせ：

株式会社Tポイント・ジャパン
広報担当：安藤
TEL：03-6800-4464