

タイ料理のスーチャイヨー(東京・大森)が千葉で始めたワクワクに迫る

店舗展開の先にある 一つの「カタチ」が 飲食店はどの可能性の塊か!!

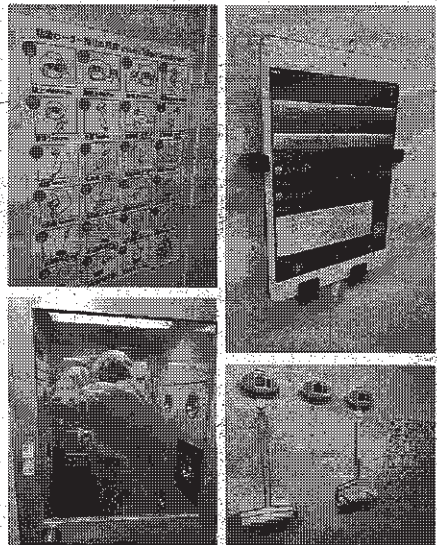
農業軸に広がる里山での事業展開

「象の糞」堆肥や海老養殖も視野に

「クルン・サイナム」や「タイ料理研究所」など、4ブランドのタイ料理店を都内とタイに展開するスーチャイヨー(東京・大森、川口洋社長)も、多分に漏れず、「コロナ禍でさまざまな手を打った。その時に打った数々の点が、店舗と有機的に結びついて、線になりつつある。そうした状況下で、代表の川口洋さんは、新たな試みをスタートさせた。それがアグリ部門「スーアグリ」だ。それは単なる農業参入ではなく、飲食業として培ったノウハウを活かし、地域に根を張るという「地方創生」に繋がる試みへと変化してきた。川口さんが突き進む「ワクワク」を覗きに、千葉・市原の畑を突撃取材した。

コロナ禍で強くなった 飲食から派生した事業

畑に行く前に向かった 2 巡目の夏、2021 年の、東京・大森にある、7 月に移転してきた。1 スーチャイヨーの事 10 坪あるスペースの約 3 分の 2 が CK で、残りの CK は、準備室と調理室とに分けるシンプルな設計だが、エアシャワーを完備しており、衛生管理 かけ、入手すると、ホン 次応募を通り、さらに 1 マニュアルやその徹底レ ベルは、まさに食品工場 一括買切できる経産省の さながらだ。もともと、 ケータリングキッチンの した。コロナ禍で「退店 居抜き物件だったそうだ の意向を大家さんに伝 えたところ、1 年間家賃 を半額にしてくれた」と 上がった。 最初の「緊 諸々の許可を取り、工場 化していった。 1 カ月後の 20 年 5 月に は「スーチャイヨー」を立 谷の店で、提供している 料理を冷凍したような なるのか? という軽いソ ンで試したところ、おいし かったことから、冷凍食 品の研究を開始する。 フェイスブックで「真 在でもコンスタントに 70 空パックの機械を誰か 譲ってほしい」と呼び



コロナ禍に事務所を移転しセントラルキッチン併設した。タイ人も働くためすべて日本語とタイ語で書かれている。入口ではコロコロで丹念に埃や髪の毛を取った上でエアシャワーを浴びる。セントラルキッチンと言ってもよくある飲食店の厨房に毛が生えたようなレベルではなく、通常の食品工場と同水準の衛生管理が徹底された「工場」だ



齋藤徹さんが寝泊まりする里山の家。川口さんが探し回り決めた。川口さんもここを拠点に畑仕事を手伝う傍ら、里山の新規事業を進めている



畑で仕事をしていると、地元の人や子どもが集まってくる。スーチャイヨー代表の川口洋さんのコミュニケーション力の高さは本場に驚かされる。スーチャイヨー代表の川口洋さん。畑仕事も手慣れたものだ



さらに縁が縁を結ぶ。 21 年 3 月、市原にある「市原どうの国」がリニューアルした。その際、園内でレストランを営業するの で入店しないかとの話が舞い込んできた。入店はできないが、商品化した冷凍食品を持って会議に臨んだところ、坂本小百合園長が「スーチャイヨー」の商品を気に入

によつては週に 5 万円程度も売れるようになった。現在では飲食店 10 店舗に卸しているほか、スーチャイヨーが線になっていく。 美は、この冷凍食品が 縁で、千葉・市原との関係が線になっていく。 最初のきっかけは、近年の輸入タイ野菜や食材価格の高騰と入れ替わりに、少なくなる危機感を感じていた。肥料についても輸入に頼る中、価格が高騰し、そのために農家を廃業する人も多いため、川口さん「まずは、供給を確保するため、使用

人との縁が新事業生む ぞうの国と里山と……

縁が複雑に結びつく。齋藤徹さんとの出会いも山梨で農業をしていたあった。こうした縁が、川口さんや子ども、市原、そして、農業へと導いていく。川口さんは多武さんと熊本で呑んでいるとき、ふとあることを聞いた。

会うことになった。その人こそが、海外での土づくりの経験が豊富で、社会貢献意欲の高い熊本の土壌専門家の多武良彰さんだった。土づくりのプロとの出会いが川口さんの背中を強く押し出した。「土づくり、食づくり、人づくり」をスローガンに、土壌改良に実験的に取り組み、野菜作りに挑戦しようとして考えたわけだ。