

# 鈴鹿人

キッチンカーグランプリ 主催者 市岡庸平さん

## キッチンカーの魅力と、 鈴鹿の豊かな食文化を アピール。



トラックやバンなどのコンテナ部分を改装して調理を行う移動可能な店舗、キッチンカー。今回はこのキッチンカーによる三重県初のグルメイベントを主催する一般社団法人 中部ケータリング サービス代表理事の市岡庸平さんに、キッチンカーの魅力とイベントの見どころを伺いました。

●まず、キッチンカーグランプリとはどのようなイベントなのですか？

三重県を中心に活躍するキッチンカーが出店し、鈴鹿市の特産品を使った自慢の1品が300円で楽しめるグルメイベントです。来場者にお気に入りの店舗を投票していただいてグランプリを決定し、さらに参加型リアル謎解き&推理ゲーム「おろしや国の隠し財宝を追え！」も開催します。

●食べて、遊んで、ご家族で楽しめるイベントですね。ではこのイベントを開催するきっかけを教えてください。

近年、見かける機会が増えたキッチンカーですが、まだまだ屋台やテント店舗に比べると出店数は多くありません。その魅力を広く知ってもらいたいという気持ちから、今回キッチンカーだけを13台集めた「三重県初」のイベントを開催することになりました。

さらに、鈴鹿の食文化に関心を持っていただきたいという思いもあります。鈴鹿のお茶や卵などの生産高は全国でも上位を占め、質の高い特産物がたくさんあります。しかし、意外と知られていないのが現状です。そこで出店されるメニューには、必ず鈴鹿の卵や野菜、乳製品といった特産品を使用するという条件

を付けました。たこ焼き、焼きそば、クレープ、手作りパンなどがラインナップされています。

●キッチンカーの魅力とは何ですか？

そうですね、まず移動が簡単でどの会場でも設置できるということ。そして車内に冷蔵庫が搭載されており、素材が常に新鮮で衛生的に保たれるということです。車内で調理を行うので敷地内を汚さないなど、多くのメリットもあります。ペースとなる車種や看板、垂れ幕などでお店を演出でき、見た目も楽しく、手軽に出店できることから、若い方や女性オーナーも増え、サイドビジネスとしてキッチンカーを経営する人も増えています。

●最近では地域の祭りや企業が主催するイベントでもキッチンカーを見かけるようになりましたね。

本格的な味をスपीディーに提供できることが評価され、さまざまなお店から声がかかるようになりました。キッチンカーが来たというだけで、テンションが上がるという方もいらっしゃるんですよ(笑)。

●市岡さんがキッチンカー出店を始めたころの苦労話などはありますか？

最初はキッチンカーの飾りつけに苦労しました。メニューが見ずらかったり、車の中にある自分の目線が往来するお客さまと高さが合わず、素通りされることもありました。その後、メニューの位置を低くしたり、垂れ幕でお客さまの目を引くなどいろいろな点を改善し、現在のスタイルに至ります。

●今回のイベントでさまざまな経験値を上げ、いつかは鈴鹿発のB級グルメ商品も開発していきたいと語る市岡さん。これからの活躍に期待しています。



物産協会を通じて知り合った良きパートナーの小林さん。「料理のノウハウを知る小林さんとキッチンカーを使ったビジネスのノウハウを持つ僕。お互い持っていない部分を補いあっています」と語っていただきました。

