

【能登復興応援】震災から再起した郷土料理店と伝統魚醤油「いしる」を体感する
NOTO FOOD HERO's TABLE PROJECTを9月23日に開催
- 被災した能登の親子合計40名を食育イベントに無料ご招待 -



一般社団法人 HERO's Labo (石川県能登町、代表:小川勝則)は、2026年9月23日(水・祝)に、【能登復興応援】NOTO FOOD HERO's TABLE PROJECTを石川県輪島市にて開催いたします。本プロジェクトは、令和6年能登半島地震等で被災した能登の親子を無料招待し、能登の豊かな食文化を継承し、その魅力を再発見する機会を提供することと共に、能登が一丸となって復興を推し進めていることを広く発信することを目的とした食育ガストロノミープロジェクトです。

実施に至る背景としては、アルスノヴァ国際創作料理賞(1967年設立、フランス)の特別後援の下、被災から再起を図る「輪島郷土料理」の名店 のときち(石川県輪島市)と伝統魚醤油「いしる」の生産者である舩倉屋(へぐらや・石川県輪島市)と、この両店を応援している株式会社さすらい食堂(愛媛県松山市)がタッグを組み実現しました。いしるの漬け体験やコラボスパイスカレーの提供を通じ、子どもたちが能登の豊かな食文化を学び、誇りを持つきっかけを創出いたします。

<なぜ今、このプロジェクトを行うのか？(詳細別紙)>

- ・被災後に減少傾向の子どもたちの地元食文化や誇りに触れる機会及び伝承機会の創出。
- ・令和6年能登半島地震およびその後の豪雨災害から2年が経過し発信機会が減少している能登エリア及び「舩倉屋」「のときち」の復興状況を知り、広く発信する機会の創出。

開催日時	2026年9月23日(水・祝)【第1部】15:00～18:00【第2部】16:30～19:30
プログラム 実施場所	① いしるの漬け体験:舩倉屋売店(石川県輪島市稲舟町大浜14-15-1) ② ディナー(コラボスパイスカレー):のときち(石川県輪島市河井町4-80) [集合場所] 輪島市街地指定駐車場(移動は専用マイクロバスをご用意)
対象・定員	募集A(①+②): 能登地域(宝達志水町以北)在住の小中学生6名×2回+保護者 募集B(②のみ): 能登地域(宝達志水町以北)在住の方※AB合計40名(各回20名) ※①体験は子ども限定(保護者は見学)。②は親子参加。 ※②のディナーのみ参加の方は「のときち」現地集合。
参加費	無料
応募方法	専用フォームより応募。【応募締切】2026年9月11日(金)23:59まで [募集A] https://forms.gle/F2faCMn7QsaVjrvRA ※9月13日までに結果を通知予定 [募集B] https://forms.gle/21SsHwTLU9cBU5aaA ※応募者多数の場合は抽選。
実施体制	主 催:一般社団法人HERO's Labo(代表:小川勝則) 特別後援:アルスノヴァ国際創作料理賞(旧ル テタンジェ国際料理コンクール) 特別協力:のときち(店主:坂口竜吉)、舩倉屋(売店店主:岩崎律子) 企画・運営:株式会社さすらい食堂(代表:北村武男)

<メディア窓口> 広報担当:北村 武男 t.kitamura@sasurai-shokudo.com

【当日の取材・撮影ポイント】

- 被災から復活した店舗での食育体験:クラウドファンディングで支援を受け復活した「舩倉屋」のコンテナハウス店舗にて、伝統魚醤「いしる」の漬け込みを能登の子どもたちが体験します。
- 能登復興の願いを込めたワンプレート:クラウドファンディングで支援を受け再開した「のときち」仮設店舗にてコラボ企画を実施。「舩倉屋×さすらい食堂」のクラウドファンディングで開発した「いしる干しイカカレー」と、「のときち」の郷土料理が融合したスペシャルワンプレートを提供します。
- 当事者の声・インタビュー:被災を乗り越え再起した店舗店主、プロジェクト発起人、ならびに当日参加する子どもたちやご家族へのインタビューが可能です。

【当日のタイムスケジュール】

【第1部】	14:30	輪島市街地指定駐車場集合
	15:00-16:00	①いしる漬け体験(舩倉屋売店)
	17:00-18:00	②コラボカレー提供・交流(のときち)
(第1部参加者:順次解散)		
【第2部】	16:00	輪島市街地指定駐車場集合
	16:30-17:30	①いしる漬け体験(舩倉屋売店)
	18:30-19:30	②コラボカレー提供・交流(のときち)
(第2部参加者:順次解散)		

【プロジェクト名称について】

【能登復興応援】NOTO FOOD HERO's TABLE PROJECT

震災を乗り越え未来へ挑み、能登で活躍する「食」のヒーローたちと子どもたちが直接触れ合う機会を創出する復興応援プロジェクトとして命名。自然の恵みや復興への情熱を感じる体験を通じ、子どもたちの生きる力を育むとともに、次世代を担う子どもたちが能登の誇りや文化を受け継ぎ、持続可能な未来を共に創り出す架け橋となるよう願いを込めています。

【なぜ今、このプロジェクトを行うのか？(詳細)】

- 被災により減少した「地元の食文化に触れる機会」の創出
震災以降、子どもたちが地元の郷土料理や伝統食材に触れ、体験する機会が失われつつあります。地域の未来を担う小中学生に、能登が誇る伝統魚醤油「いしる」漬け体験やスペシャル料理を五感で味わう体験を提供します。
- 体験と味覚を通じた「伝統と誇り」の次世代継承機会の創出
単に料理を味わうだけでなく、地元を代表する料理人や事業者との交流や体験を通じ、子どもたちが「能登の食文化の価値」を実感し、地元の歴史や伝統に誇りを持って未来へつないでいくきっかけを創出します。
- 震災・豪雨からの復興現場の「いま」を伝え、応援の輪を広げる
令和6年の震災と豪雨で甚大な被害を受けた能登。伝統魚醤油の「舩倉屋」や郷土料理店「のときち」も店舗等を失いましたが、「能登をあきらめない」信念と全国からの支援を糧に、現在は仮設店舗から再起への歩みを着実に進めています。
- 令和6年能登半島地震およびその後の豪雨災害による被災後の復興状況の発信機会創出
「舩倉屋」「のときち」の復興状況を知り、広く発信する機会をつくる。

【関係者プロフィール】



<主催者> 一般社団法人 HERO's Labo 代表: 小川勝則

石川県能登町宇出津生まれ・在住。地元の「あばれ祭」を人生の一部として育つ。元能登町役場職員(ふるさと振興課長)で、現在は金丸商店株式会社の代表取締役や一般社団法人 HERO's Laboの代表などを務める。震災直後から精力的に支援活動に尽力。現在は「神々と仲間と共に『のとでをに暮らす共暮ぐらし』」をテーマに活動。受け継がれてきた能登の里山里海の暮らしを未来へ紡ぐため、復興と次世代育成を軸とした新たな挑戦を続けている。HERO's Labo <https://note.com/anotherworks/n/ne7d9333885b3>

<特別後援>

アルスノヴァ国際創作料理賞(旧ル テタンジェ国際料理コンクール)

本年度で59大会目という長い歴史を持ち、世界9カ国が参加するフランスの名門「ル テタンジェ国際料理コンクール」の精神を継承し、次世代の才能を育成する国際料理賞。食の芸術性と創造性を追求し、ガストロノミーの新たな地平を切り拓くシェフを称える。現在、フィナンソロピック・アルスノヴァ基金が運営を担い、料理を通じた社会貢献や持続可能な食文化の発展にも注力。世界中のシェフが競い合い、互いの技術と哲学を高め合う場として、国際的に極めて高い評価と権威を得ている。

WEB: <https://prixcuisinedauteur.philanthropicarsnova.org/ja>



<特別協力> のときち 店主: 坂口 竜吉

料理屋「のときち」三代目店主。震災で店と住居を失うも、地域復興を願い再起を決意。炊き出しや出張料理を通じ、食を通じた交流の場作りに奔走する。郷土料理をベースに多国籍な要素も取り入れる柔軟な腕前が魅力。現在は仮設店舗での営業再開に向け尽力している。「食で人を幸せにする」という信念のもと、人が繋がり笑い合えるコミュニティとしての店作りを通じ、輪島の賑わい再生と能登の食文化発信に情熱を注ぐ。実施クラウドファンディング: <https://for-good.net/project/1002707>



<特別協力> 舳倉屋(へぐらや) 売店店主: 岩崎 律子

石川県輪島市で、能登伝統の魚醤油「いしる」と加工品を手掛ける「舳倉屋」を営む。元日の地震と後の豪雨災害で工場や売店が甚大な被害を受けるも、「能登をあきらめない」という強い信念で再起を決意。伝統の味を守るため、周囲と協力しながら事業再建に奔走する。被災地から希望を発信し続け、能登の豊かな食文化と伝統を次世代へ繋ぐため、地域の仲間と共に未来を切り拓いている。

実施クラウドファンディング: <https://camp-fire.jp/projects/802115/view>



<企画・運営> 株式会社さすらい食堂 代表取締役: 北村 武男

幼少期の被災経験から全国の支援に触れて以来、東日本大震災の福島支援や西日本豪雨の復旧ボランティアなど、復興応援をライフワークとしてきた。玩具メーカーや宇宙ベンチャー、プロ野球球団等でイベント企画運営・商品開発・広報等を幅広く歴任。2022年より各地を巡る旅を始め、各地の食材で料理を振る舞うガストロノミー企画の可能性に魅了される。2024年に「株式会社さすらい食堂」を設立。食×旅を軸に地域と人を結び、「さすらいの料理人」の育成を通じて地方の魅力発掘と持続可能な暮らしの実現を目指す。

実施クラウドファンディング <https://camp-fire.jp/projects/904405/preview>