

アルベトレッペとは?

茨城は
いいモノあるべ、いいモノとれっぺ。

ALBETREPPE

アルベトレッペは、茨城の良いモノやコトを
全国へ、世界へ紹介していくプロジェクトグループです。

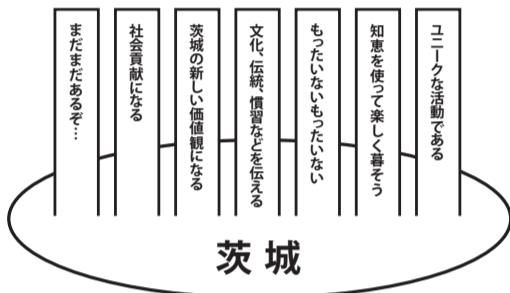
日本全国どこに行っても、同じものばかり。「名物」や「特産品」は、どこかの焼き直しや、何かのモノマネばかり。ちょっとだけ話が先行したり、プロモーションが話題になったりしたものだけが、もてはやされています。そんな大量生産・大量消費・大量廃棄の「ファスト・エコノミー」の時代も、そろそろ終わりの兆しが見え始めています。

経済最優先の今までの価値観から、精神的満足を満たす暮らしへの移行。もちろん経済活動を否定するものではなく、経済が健全であることが前提ですが、都会のライフスタイルをやみくもに真似るのはもういいでしょう。大都会発の情報が本当にいいものばかりなのではないでしょうか? 実はそれはニューヨークやパリの模倣だったりします。価値観が変わりつつある今だからこそ、地方から見えるものがあるのではないだろうか。「ブランド力のない」茨城だからこそ、できることがあるのではないだろうか。茨城発の新しい価値観を、全国へ世界へ紹介して

いきたい。茨城の暮らしに根づく「価値」にもう一度光をあて、きちんと発信していくべきだ。私たちはそんな事を考えて、あれこれやってみよう、自然発生的に集まったグループです。

私たちは地元を素敵にしたいと思って、楽しく何かを考えています。それは結局自分たちが、そこで精神的に充実するという事に他なりません。そんな事を一緒に話しませんか? 私たちの集まりに気軽にいらしてみてください。本気で暮らしを楽しんでいる個性豊かなメンバー達がお待ちしております。

ALBETREPPE



■主なメンバー
会社経営者、農家、養豚家、漁業、養蜂家、金融機関社員、団体職員、編集者、ライター、グラフィックデザイナー、Webデザイナー、ラジオパーソナリティ、システムエンジニア、ラジオディレクター、フォトグラファー、インテリアデザイナー、市会議員、大学教授、主婦など

メンバー募集中!
詳しくはHPで ↓ 〒310-0836 茨城県水戸市元吉田町313-1(有)ピー・ハビィ・エンタープライズ内
代表 山本恵 Tel.029-246-2848

<http://albetreppe.jp/> mail : info@albetreppe.jp

ALBETREPPE

茨城にはいいモノあるべ、いいものとれっぺ。新しい価値を見つけるプロジェクト!
アルベトレッペの広報誌 Vol.1 2011年冬創刊号(不定期) <http://albetreppe.jp/>

通信

大豆を押しつぶす杵。



これはべったんべったんお餅をつくための杵ではありません。重さ約5キロ。重心がこれだけ重いものを自在に振り回すのは力士でも辛いかも。(笑) これは麦つき用。大麦の粉殻をこれで取ったそうです。振り下ろすのではなく、重さを利用して、ウスの内側にぎゅうぎゅう押し付けるように使います。それを味噌つきにも使うようになったそう。茨城の県北では今でも味噌を自分で作る家があります。ちなみにこの杵は現役。早春に我が家では来年一年分の味噌をつきます。大釜で煮た大豆を、この杵でこねて押しつぶします。

昔は、味噌は「買うもの」ではなく「作るもの」でした。それが「商品」になり販売され、より効率的に大量に作れるようになって「今」に至ります。味噌を自分で作る、というと驚かれますが、ちょっと昔は当たり前。今はおにぎりを買う時代です。水やお茶も売っています。何でも商品になり、ビジネスチャンスが広がっています。でも一方で、何でもかんでも商品にしてしまっているの、いいのだろうか? という疑問が大いにあります。時代を戻せ、という事ではありません。暮らしを豊かにするものは、モノではなく「満足に思ふ気持ち」であろうと思います。味噌を手作りするのはその一つかもしれません。国民総幸福量という価値観を持つブータンには日本はいきなりなれないでしょうが、茨城の村々には満足の種がいっぱい眠っていると思います。それをコツコツ探して見つけていく事。それもアルベトレッペの一つのスタイルかもしれません。[倉田稔之]

こんな事をやっています。やろうと思っっています。

ここでは、仕事や日常の暮らしではできない夢を実現するステージです。会員の熱い想いが集まって、そこからアイデアや企画が生まれています!



アルベトレッペ食堂



生産者、料理人、デザイナーの三者が1つのチームになり、新しいメニューを作って、他のチームと競争しどこが一番かを決めよう。というのがこのイベントの大きな流れ。プロ8チーム、学生3チームが参加。6月にチームのメンバーを決める所からスタートし、11月のイベントに向けて各チームが知恵を絞り、アイデアを出す競争が始まりました。「繁盛店を作ろう」というのが最終の目的。素材がいいだけ、デザインがいいだけ、美味しいだけ、では人は集まらない。人気の店は何か必要なのか? チームで考え、それぞれの立場での工夫を集客に結びつける。大人が本気になって取り組んだアルベトレッペ初の「食」の企画。11/6の本番当日には、小雨にもかかわらず約3000人の来場者で会場は埋め尽くされました。

●参加した11チーム
① Grill Italian Animato(水戸市泉町) ② 好的酒飯 好・ハオ(水戸市南町) ③ 格闘酒場 闘(水戸市城南) ④ 酒肴工房 Weizen(水戸市南町) ⑤ 菓子工房 Weizen(水戸市南町) ⑥ CafeArco-iris(水戸市泉町) ⑦ いばらき食材と和食 松屋(神栖市大野原) ⑧ 和カフェダイニング茶ノ達(ひたちなか市東石川) ⑨ Kakuo(学生チーム1) ⑩ 35(学生チーム2) ⑪ TIB28(学生チーム3) ※学生チームは茨城大学、文化デザイナー学院、大成女子高等学校の3校が学生3チームにそれぞれ別れて所属していました。



アルベトレッペサロン



毎月一回(主に夜)、ゲストスピーカーを迎えてそのお話を聞いたり、様々なテーマについて、気軽に話し合う、お茶をいただきながらの談話会。「夢の種」が大きなコンセプト。ここで出たアイデアや企画の種に、賛同者が集まり、大きく育てて実を結ぶ事を目指しています。でも難しくない楽しいサロン。お気軽にご参加いただけます。詳しくはHPでご案内中。

ミッドマーケット

会員のネットワークから参加が決まったイベント。全国から選ばれた農家や販売者が四日間、東京ミッドタウンで野菜等を売りました。私たちはアルベトレッペ食堂参加の農家さんからお預かりした新鮮野菜を販売。全国相手の茨城のポジションを確認できた貴重な体験でした。野菜は完売!



オリジナル商品開発してます!



アルベトレッペサロンから生まれたオリジナル商品第一弾「アルベトレッペ風呂敷」です。繰り返し使える日本伝統の道具を、会員企業がデザイン。ブランド使用料として売り上げの3%がアルベトレッペに支払われ、2%がCSR料(社会貢献費用)として茨城県内の環境保護団体に寄付されるしくみになっています。詳しくはHPでご案内中。風呂敷に続けと、続々と商品化企画中です。

こんなことやろうと思っっていますフロー

ALBETREPPE アルベトレッペ

- 1 情報交換サロンの開催(月1回)**
誰でも参加できる敷居の低い情報交換の場(サロン形式)を月1回開催します。
- 2 広報誌の発行**
アルベトレッペの考え方やその情報を広く知って頂くための季刊誌を発行します。
- 3 商品開発・販売支援**
独自の商品開発やルート開発、販促などを各分野のプロがお手伝い致します。
- 4 生産者と消費者のマッチング**
安心・安全な食材を求めている消費者と、生産者をつなげる橋渡しをします。
- 5 イベント開催**
「茨城」にこだわった各種イベント、マーケット、市場などのイベントを開催します。

茨城県内に暮らす人々
茨城発→全国へ世界へ
今までと違う豊かな暮らしがあるべ、いい方法とれっぺ。
安心・安全な食材を生産者から直接入手することで茨城の生産者の支援をします。繰り返し使う循環型の暮らしを積極的に進め、そのライフスタイルを世界に発信します。

県内の産業者(農業・漁業・観光業・小売業等)
茨城発→全国へ世界へ
今までの流通とは違うやり方があるべ、いい対策とれっぺ。
今までのしみに頼らない、独自の流通やチャンネルを開拓する事で、消費者とより近く強くなるチャンスが作れます。各分野のプロと直接つながる事ができます。