

かま屋通信

毎日いただきます

2024年
10月号
vol.85

百選の
棚田見晴らす
豊の秋

神山俳句会

やりがいを感じる日々

4月から神山まるごと高専『まるごと食堂』勤務、調理師の鳴瀧です。昨年、地域環境循環SDG Sコーディネーター養成科『神山塾』16期生として、塾長をはじめました。アウトドアが好きで、以前より神山町にはよくキャンプに来っていました。神山で過ごす時間や地域の方々との交流が増え、「なんでもやってみたらええ」という暖かい町民性とパワフルな情熱に

日々刺激されながら、さらに神山町が好きになりました。

僕は今まで中華料理と和食をメインに学んできたのですが、得意分野を生かし、お世話になった神山町の方々に喜んでもらいたく、食事に関するイベントをしたいと思うようになりました。神山塾を卒業する前に、今後やつてみたい事や目標を設定しマイプロジェクトを作成するのですが、趣味でたまに作っているラーメンを取り入れることにしました。

徳島の方はご存知かと思いますが、徳島ラーメンには茶系・黄系・白系と3種類のスープがあります。徳島ラーメンといえど、茶系のスープに甘辛い豚バラがトッピングされたラーメンのイメージが強いかと思われます。以前、徳島ラーメンの中では黄系と呼ぶ『支那そば三八』に勤めていました。退職して10年以上経った今でも変わらず通い続ける僕にとって、愛して

やまないゆかりのある店です。その『三八』とコラボレーションした1日限定100食のラーメンイベントを神山町の『梅星茶屋』で開催期が4月だったのです。祖父母の山で収穫した旬の筍を使い、特製メンマを作りました。当初50食限定了たのですが、予約で予定数を上回り急遽100食に変更。おかげさまでたくさんの方に来店していただき、100食を完売しました。神山町民の方や遠方から来てくれた方、神山高専の学生たちや飛び入り参加の方々に来てくれた方、たくさんの方々にコラボラーメンを食べていただけて良かったです。『三八』の岡田社長とスタッフ、神山町の方々、神山塾の心強い熱い仲間達のサポートがあり、イベントを無事終了することができました。次回も開催して欲しいという声をいたいでいるので、またできたら良いなと思っています。その際は

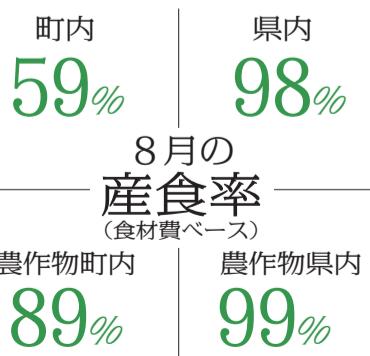


い申し上げます。

ラーメンの前置きが長くなりましたが、神山まるごと高専の『まるごと食堂』についてお話しします。僕は神山塾を通じてフードハブとの縁をいただき、まるごと食堂の料理人として勤務する事になりました。広いオープンキッチンで学生やスタッフとの距離も近く、コミュニケーションが取れる事も魅力の一つ。こだわっているポイントは、安心安全にみなさんにお食べもらうために、味見を必ず行い、美しく盛り付けて提供することを徹底しています。大量調理となるとどうしても流れ作業のようになってしまいがちですが、そうならないように一品一品気持ちは丁寧かつスピードイーな盛り付けを常に心がけてます。学生たちが「美味しい」「おかわり」と言ってくれたり、授業終わりに給食を楽しみに食堂へ走って並んでくれる姿を見るに、かわいらしさと嬉しい気持ちで僕自身もとても嬉しいし、やりがいを感じています。今後、オーガニック食材でラーメンメニューの開発なども行っていきたいです。



8月は徐々に端境期に入っています。大量調理となるとどうしても流れ作業のようになってしまいがちですが、そうならないように一品一品気持ちは丁寧かつスピードイーな盛り付けを常に心がけてます。学生たちが「美味しい」「おかわり」と言ってくれたり、授業終わりに給食を楽しみに食堂へ走って並んでくれる姿を見るに、かわいらしさと嬉しい気持ちで僕自身もとても嬉しいし、やりがいを感じています。今後、オーガニック食材でラーメンメニューの開発なども行っていきたいです。



料理人見習い：大野美砂

×キリトリ
神山町内限定 / デザート又は季節のドリンク券
10月

町内在住でお誕生日月が10月の方に限り、この券1枚でデザートまたは季節のドリンクをプレゼントします！

お名前 _____
お住まいの地区 _____

つなぐ農園の田高です。朝晩は大分涼しくなり過ごしやすくなつてきましたが、天気の良い日中帯は、まだまだ30℃を超える日が続いております。私はハウスの中で作業をすることが多々あります。日中は暑すぎて仕事になりません。動けて10分から20分くらいでしょうか。その間汗がとめなく流れ続け、衣類がビシシャビシャに濡れてしまいます。それ以降は続けて作業できないので、休憩をはさみつつ休み休み作業をしていました。流石にそれだと作業効率が悪いので日中は作業をせず休みにし、早朝と夕方に作業を集中して調整していますが、やはり暑い時は暑いです。地球温暖化の影響もあるので、来年以降もさらに温度が上がっていくのかと思うとゾッとなります。というわけで将来に備え猛暑対策について真剣に考えたいと思います。

そもそも農業って死亡リスクが高い危険な職業だと知っていますか。全産業の中でも上位に位置しています。農業従事者が多い、その中でも高齢者が多いという要因もあります。農業従事者が多いという要因もあるようですが、詳しくは農林水産省のホームページに「農作業死亡事故調査」という資料があるので、興味がある方は御覧下さい。一番多い死因は「農業機械作業に係る事故」で、このうちが6割ほど、人数で



1割ほど、人数でいうと29人となつてきました(令和4年に発生した農作業死亡事故の概要参照)。死因はまだ30歳を超える日が続いております。私はハウスの中で作業をすることが多々あります。日中は暑すぎて仕事になりません。動けて

果なので農林水産省が調査出来なかった方も考慮する。実際の事故件数はもっと多くなります。そう考へると、決して他人事ではなく身近な事柄であると思えます。熱中症対策についてですが、こちらも農林水産省のホームページに「熱中症対策」のページがあります。

の気温の高い時間は外して作業しましょう。どうしても作業を行う場合は、日陰や風通しの良い場所やエアコンの効いた場所で行えるものにしましょう、とあります。これは既に実践しています、ハウスでの作業は日中帯は避けるようにしていますし、日中帯はなるべく屋根のあ

かなか難しいところではあります。が、時間を決めて連絡しあうといふのはすぐじでできうるので、実践してみたいと思います。

3つ目の「こまめな休憩と水分補給」、20分おきに涼しい日陰などで休憩し、体温を下げましょう。のど渇きを感じる前に、こまめに水分補給を行いましょう。汗は体内の塩分も一緒に排出します。そのため、水だけではなく塩分の補給も心がけましょう、とあります。こちらは実践済みです。こまめに休憩をはさみ、塩アメをなめて、水分も補給しています。スポーツドリンクや経口補水液も良いみたいです。

4つ目の「熱中症対策アイテムの活用」、帽子や吸湿即効性の衣類の着用、空調服や送風機の活用。肌着に関しては涼しくて乾きやすいものを準備していましたが、それだけで限界があると痛感しました。来年度に向けて、空調服や冷却ベスト、首元を冷やすネッククーラー等の対策アイテムを用意して、しっかりと備えたいたいと思います。

里山の会からの手紙

立秋が過ぎ畑にはトンボ、バッタなど虫たちが沢山舞う季節がやってきました。今年の夏は猛暑の日々で大変で、毎日35℃前後が続いた。朝夕の涼しい時間には避けて朝夕の涼しい時間に行動しました。秋冬野菜類の播種・植え付け管理も残暑・渴水に立派に対応してきました。



神山町阿野でレモン栽培を始めた10年、ファーマース森さんのレモン畠にお邪魔しました。元々は梅を育てられていましたが、ミツバチが少くなり梅の栽培に悩んでいたところ。森さんは思い切って梅畠を切り崩し、70本のレモンを植えたそうです。レモンの木はとっても大きく、大きさが違う実がなっていました。

日本は四季があり、寒暖差もあるので、森さんのレモンは



対し苦労しそうです。先日、我が畠にかま屋の清水さん、イギリス人のジェームズさん、鍛さんが草一杯の畠を見学に来て、楽しいひと時を過ごしました。会話の一部)野菜と草との共生(コンパニオンプランツ)栽培の効果①病害虫対策②生育の促進③乾燥防止、微生物の繁殖、④土地の有効活用。マリー・ゴールド・ニンニギ・バジルなど相性のよい野菜類との混植も良いと思います。さあ秋冬野菜類の栽培、みんなで一緒に頑張ろう!

日本は規格が決まっていたり、形が綺麗な物しか買わない。売っているので、A品として出せるのは5~10パーセント。残りは規格外として売っているそうです。

日本は食料危機にならないと規格外の物は売れない」という言葉。私は「日本の食糧はあと10年もつか?」という危機感があります。農家の平均年齢が68歳、60~70代の方が80%。消費者側として考えるきっかけになりました。

TUNEGU 奮闘記

ハウス担当:
日高 清行

うる年間152人。そして「熱中症」が1割ほど、人数でいうと29人となつてきました(令和4年に発生した農作業死亡事故の概要参照)。死因はまだ30歳を超える日が続いております。私はハウスの中で作業をすることが多々あります。日中は暑すぎて仕事になりません。動けて

たので参考したいと思います。大きく4つのポイントがあります。1つ目は「暑さを避ける」「単独作業は避ける」「こまめな休憩と水分補給」熱中症対策アイテムの活用)。

2つ目の「単独作業は避ける」、なるべく2人以上で作業し、お互いが視界に入るよう作業したり、時間を作めて声をかけあう等、作業者に異常がないか、定期的に確認できる環境で作業します。一人で行う作業があるので、な

る場所で、道具の清掃や整備、事務作業にあてるようにしています。3つ目の「こまめな休憩と水分補給」、20分おきに涼しい日陰などで休憩し、体温を下げましょう。のど渇きを感じる前に、こまめに水分補給を行いましょう。汗は体内の塩分も一緒に排出します。そのため、水だけではなく塩分の補給も心がけましょう、とあります。こまめに休憩をはさみ、塩アメをなめて、水分も補給しています。スポーツドリンクや経口補水液も良いみたいです。

4つ目の「熱中症対策アイテムの活用」、帽子や吸湿即効性の衣類の着用、空調服や送風機の活用。肌着に関しては涼しくて乾きやすいものを準備していましたが、それだけで限界があると痛感しました。来年度に向けて、空調服や冷却ベスト、首元を冷やすネッククーラー等の対策アイテムを用意して、しっかりと備えたいたいと思います。

曲巒地、 見せ!



かま屋料理長:
清水 愛

12月頃が収穫時期。無農薬で育てているので、A品として出せるのは5~10パーセント。残りは規格外として売っているそうです。

日本は規格が決まっていたり、形が綺麗な物しか買わない。売

られる10年、ファーマース森さんのレモン畠にお邪魔しました。元々は梅を育てられていましたが、ミツバチが少くなり梅の栽培に悩んでいたところ。森さんは思い切って梅畠を切り崩し、70本のレモンを植えたそうです。レモンの木はとっても大きく、大きさが違う実がなっていました。

日本は規格が決まっていたり、形が綺麗な物しか買わない。売

れているので、A品として出せるのは5~10パーセント。残りは規格外として売っているそうです。

日本は食料危機にならないと規



日本は食料危機にならないと規格外の物は売れない」という言葉。私は「日本の食糧はあと10年もつか?」という危機感があります。農家の平均年齢が68歳、60~70代の方が80%。消費者側として考えるきっかけになりました。

神山には、入社が決まった直後に1週間ほど滞在していました。短い期間でしたが畠の見学や、かま屋と加工チームの仕事を

神山には、入社が決まった直後に1週間ほど滞在していました。短い期間でしたが畠の見学や、かま屋と加工チームの仕事を

皆さん、はじめまして。
MONOSUS 社食研
の岡竹と申します。簡単ですが、自己紹介をさせて下さい。岡山県瀬戸内市出身。祖父が農家だったので、野菜や田畠が身近にある幼少期を過ごしました。祖父は釣りも好きな人で、魚もよく食卓に並んでいたのを覚えていました(祖母が作ってくれた、焼き穴子とハゼの天ぷらが僕の思い出のです)。小・中学校では野球を、高校時代から20代の頃は音楽をしていましたが、もともと食べることが好きだったので気がつけば料理の道へ。これまでに和食店や日本各地の郷土料理を提供するレストランなどで働いてきました。モノサスには2023年の1月に入社し、現在は都内企業の社食力フェにて1日250食ほどの料理を作っています。

段の料理では、果汁を味噌や塩麹と合わせて魚や肉の漬けダレにしたり、チキン南蛮のタルタルソースに加えたり、サラダのドレッシングなどに使っていました。麺メニューの香り付けや、すし酢に入れるのも好きですね。今年もすだちの果実が届き始めたので、これからどう使

段の料理では、果汁を味噌や塩麹と合わせて魚や肉の漬けダレにしたり、チキン南蛮のタルタルソースに加えたり、サラダのドレッシングなどに使っていました。麺メニューの香り付けや、すし酢に入れるのも好きですね。今年もすだちの果実が届き始めたので、これからどう使

た。ちょうどクリスマスと年末のタイミングだったので(大雪の日でした)、ローストチキンやラザニア、アップルパイの仕込みなどに参加させてもらいました。忙しい合間に、皆と食べた賄いの時間は忘れられないと思い出します。

皆さま、はじめまして。
MONOSUS 社食研
の岡竹と申します。簡単ですが、自己紹介をさせて下さい。岡山県瀬戸内市出身。祖父が農家だったので、野菜や田畠が身近にある幼少期を過ごしました。祖父は釣りも好きな人で、魚もよく食卓に並んでいたのを覚えていました(祖母が作ってくれた、焼き穴子とハゼの天ぷらが僕の思い出のです)。小・中学校では野球を、高校時代から20代の頃は音楽をしていましたが、もともと食べることが好きだったので気がつけば料理の道へ。これまでに和食店や日本各地の郷土料理を提供するレストランなどで働いてきました。モノサスには2023年の1月に入社し、現在は都内企業の社食力フェにて1日250食ほどの料理を作っています。

皆さま、はじめまして。
MONOSUS 社食研
の岡竹と申します。簡単ですが、自己紹介をさせて下さい。岡山県瀬戸内市出身。祖父が農家だったので、野菜や田畠が身近にある幼少期を過ごしました。祖父は釣りも好きな人で、魚もよく食卓に並んでいたのを覚えていました(祖母が作ってくれた、焼き穴子とハゼの天ぷらが僕の思い出のです)。小・中学校では野球を、高校時代から20代の頃は音楽をしていましたが、もともと食べることが好きだったので気がつけば料理の道へ。これまでに和食店や日本各地の郷土料理を提供するレストランなどで働いてきました。モノサスには2023年の1月に入社し、現在は都内企業の社食力フェにて1日250食ほどの料理を作っています。

ニュース



MONOSUS
社食研:
岡竹 義弘

東京

東京で、神山の旬をお届けしています



4月から神山まるごと高専『まるごと食堂』に勤務している中野です。8年前に神山に移住し、フードハブでは『かま屋』の料理スタッフ、加工部門責任者を経てきました。

主な業務は、献立作成から調理全般、発注・在庫管理、シフト作成や人材育成、衛生管理など、食堂運営に関わる全てを同僚の浅羽と共に実行しています。新しい環境・新しいスタッフ・初めての業態(寮生への食事提供)、経験のない食数(年々増えていく事も含め)、どれも初めてづくりであります。お客様の中に

おうかとても楽しみにしています。

給食だよ



神山まるごと
高専:
中野 公未

声次に励み目標へ



細井からの引き継ぎを試す中で「この料理にはこの方法

日々学生達が給食を楽しみにしてくれています」「どちらさま、

美味しいかな?」というコツが見えてきたところです。同時に、勤務時間ごとの人員フローや全体の流れ、チームワークを整えることに注力する必要がありました。実際に自分がやってみると分からぬ事も多く、仕込みが大変な料理や盛り付けに時間がかかる料理の把握、食器や器具の洗浄にかかる時間と人手、清掃時間やスタッフの個々の技量を整理しながら、限られた人数で遅れる事なく食事の提供ができるよう、全体を動かすことにより意識を向けています。

まるごと食堂では「地産地食率日本一」を目指す給食」を掲げており、「産食率」を算出しています。この理念に基づき、肉・魚・野菜とその他加工品の仕入れを行っており、日々は続きそうです。状況が落ち着いたら【①神山町内の農家さんが育てた野菜や加工品をもつとメニューに取り入れられる仕組みを作ること②野菜の味をより引き出せる調理方法を勉強し、野菜と向き合いながら調理すること③人員フロー・オペレーションの確立④お互いを尊重し合えるチームを育てる】ことを定めた調理法の新たなる確立】を目標に取り組んでいきたいです。

最後に、保育所の先生方へ。毎日お迎えがギリギリになりすみません。私にとって、お迎えの時に子どもを抱きしめる瞬間が一番幸せな時です。疲れが吹き飛びます。10月からもう忙しくなりますが、引き続きよろしくお願い致します。

法が良いかな?」というコツが見えてきたところです。同時に、勤務時間ごとの人員フローや全体の流れ、チームワークを整えることに注力する必要がありました。実際に自分がやってみると分からぬ事も多く、仕込みが大変な料理や盛り付けに時間がかかる料理の把握、食器や器具の洗浄にかかる時間と人手、清掃時間やスタッフの個々の技量を整理しながら、限られた人数で遅れる事なく食事の提供ができるよう、全体を動かすことにより意識を向けています。

まだまだやりたいことが山のようにあり、一向に落ち着く気配がありません。深刻な人手不足もあり、現場を回すことで精一杯の日々は続きそうです。状況がカレー」を提供できそうですね! 食べた感想を聞かせて下さいね。

まだまだやりたいことが山のようにあり、一向に落ち着く気配がありません。深刻な人手不足もあり、現場を回すことで精一杯の日々は続きそうです。状況がカレー」を提供できそうですね! 食べた感想を聞かせて下さいね。

まだまだやりたいことが山のようにあり、一向に落ち着く気配がありません。深刻な人手不足もあり、現場を回すことで精一杯の日々は続きそうです。状況が



