

かま屋通信

毎日 いただきます

2025年
7月号
vol.94

薬草を
軒に吊るして
夏山家

神山俳句会



ですが、KSCにはきのこを栽培する人、料理人、デザイナー、栽培設備をつくるプログラマー、きのこ探究「ミュニティ」を運営する人、キノコラバー、色々な人たちが集い、夢を詰めこんでいます（笑）。

強みを生かし、シェフのヒロさん（曾根浩貴さん）にメニュー開発をお願いしました。

いちおしはマッシュエイクとビッグマッシュ！（あれどいかで聞き覚えが…？）マッシュエイクは原木椎茸のミルクシエイクで、椎茸をたっぷり使つた手作りアイスクリームを牛乳で割り、仕上げにオリーブオイル

くりは初めての経験。キノコに光を当てるからには、そこにハツと気づきがあったり、マニアックな面も出していきたい。でも“食だからこそ”の垣根の低さや気軽さで、少し不思議なこの場所を多くの人々にひらいていきたい。そんなことを考え「ファストフード」を軸にメニュー開発をしていこうと決まりました。KSCが入居するビルの2階には仲間のレストラン、「ザ・ブラインド・ダンキー」がお店を構えています。そんな強みを生かし、シェフのヒロさん（曾根浩貴さん）にメニュー開発をお願いしました。

しさを形にしていくプロセスに日々真剣に向き合う時間は濃密で、素材の生産者はもちろん毎日の一皿に向き合う料理人の仕事にも改めて尊敬と感謝が身上染みた時間でした。そんなこんなで出来上がったKSCのキノーフード、東京へお越しの際にはぜひぜひ召し上がってください！

水分量は80～90%ともいわれ、丸の中で蒸すように揚がると美味しく仕上がりますが、そうでないヒママイチ。ヒロさんが揚げた時はダメだ・とお店に立つ誰もがおいしく揚げられるよう、ヒラタケのカットサイズ・衣の配合・衣のつけ方・油の種類・揚げ温度揚げ時間：無数にある変数を、実験を繰り返して絞り、理想の仕上がりに近づけていきました。

はヤングコ
で採れまし
いのでかま
分に。口へ
まで食べこ
う間に時
期は終わり
ましたが、
存分に楽し
みました。

町内 54 農作物町内 75%

地産地食のファーストフード

ファームマートの立ち上げを機に東京へ引越し、早いもので3年半。今年5月、今度は東京の清澄白河という町で『KINOKO SOCIAL CLUB（キノコソシアルクラブ・通称KSC）』を開設しました。タモギタケやヒラタケ、原木椎茸といったキノコを店内で育てながら、それらを使ったハンバーガーなど

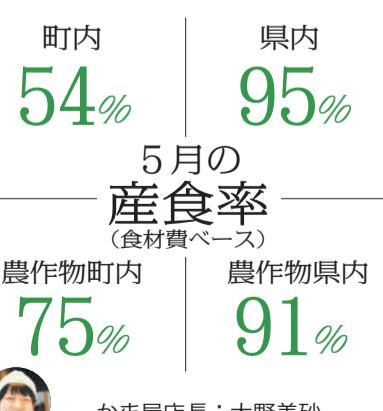
このお店はフードハブの親会社であるモノサスが、山梨県にある原木椎茸をはじめとするキノコの種園会社（野菜でいう種苗屋さん）の富士種菌さんと出会い実現したファクトリー＆カフェ。清澄白河に点在するコーヒー焙煎所やカフェに協力いただき、通常廃棄される“コーヒーかす”を回収させ

コーヒーかすでキノコを栽培!?
キノコソシアルクラブがオープン



Kinoko Social Club
種本 實子

ルをたぐり。まるで甘いきのこのポタージュのような濃厚さで、鼻をぬける椎茸の風味がなんともクセになります。必食です。



× キリトリ

＼ 神山町内限定 ／

デザート又は
季節のドリンク券

7月

町内在住でお誕生日月が7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

神山の皆さんはじめまして。4月より、月に2週間ですがハウス野菜を担当している中村と申します。普段は奈良県宇陀市にある農業長・柏木さんの農園・ラウアイで、主にハウス栽培による葉物野菜の勉強をさせていただいています。

暖かく迎えていただき、また皆さんの行動力やチームワークに刺激を受け、とても有意義な時間過ごしています。ありがとうございます。僕は以前、大阪で飲食店を経営していました。毎朝市場で色んな食材を仕入れて加工し、営業し、販売するという日々。「食材の生産者として、様々な食の場やたくさんの人とつながっていきたい」と思ふようになりました。食べること、飲むこと、人と話すことが大好きです。



寒い2月の宇陀でセルトレイに種をまきました。温床とトンネルを使って育苗し、その苗を神山のいたるところで桜

いる葉物野菜では、花が咲く前段階しか見ることができません

が、今まで運び、ハウスに堆肥と肥料をまいて畑の準備をし、マルチを張って定植。そこからは水の管理と、まだ朝晩が冷え込む4月はハウスの開閉による温度調節・受粉・摘果(ヤングコーンの収穫)と、たくさんのが工程を踏んで6月の出荷へとたどり

ました。栽培栽培の葉物野菜では、種をまいてしまえば、ざっくり言えばあとは温度管理と水分管理(その中でおいしい野菜を作るのがとても奥深くておもしろい)。今回のとうもろこし栽培は、実が先端までぎっしり詰まった状態に仕上げる

栽培技術面と、一番おいしいタイミング(ごくわずかな収穫適期)に出荷できるよう、営業販売チームと連携するという2点がとても勉強になりました。

かまパン＆ストアでの売れ行きや、購入後すぐ丸かじりしていたお客様がおられたという話が聞けたり、また高専やかま屋でもたくさん使ってもらったり、実際に食べた人や料理した人の感想が聞けたり、自分もその料理を食べられたり、独立就農後に僕が目指している形が神山にはもうあって、とても素晴らしい環境だなと思いつす。月に2週間しか滞在できないからこそ学べる視点が多々あると思うので、野菜を作る技術はも

ちろんですが、もっと幅広い視野で学んでいきます。今後とも、よろしくお願いいたします。



神山に初めて来た時、朝晩はまだまだ寒く、また神山のいたるところで桜が見られて素敵などころだなあという印象でしたが、あつという間に夏がやってきました。夏

の「ゴールドラッシュ」という品種です。小松菜・水菜・ラデッショなどの定番野菜は、畑にそ申します。普段は奈良県宇陀市にある農業長・柏木さんの農園・ラウアイで、主にハウス栽培による葉物野菜の勉強をさせていただいています。

東京

ニュース



モノサス社食研
近藤 草太

猪突猛進氣味に仕事をしてしま
い、昨日できたことが今日でき
なかつたりと、一步進んで二歩
下がる様な状態で色々こぼれ落
ちるもの必死に拾い集めながら、
自分の中の殻を破れずに自問自答の日々を過ごしていくま
す。

神山の野菜から「伝える」 ことを学んでいます

なかつたのですが、最近担当するようになりました。物の产地、値段など色々と勉強中です。今まで知らな過ぎて、細井さんに呆れられる程です。先日はフードハブの松本絵美さんに色々と夏野菜を提案いただいて、どうもろこしとズッキーニを送ってもらいました。サラダボウルにトウモロコシを入れたところ、見た目も一気に季節感が増し30食があつという間に完売しました。次の日も、どうもろこしを使つたペペロンチーノをメニューに組み込み、好評でした。普段のメニューとは違う季節の野菜を使うことで、お客様に楽しんでもらえてよかったです。ズッキーニは麻婆豆腐に入れる予定です。漠然と料理をしてきた中で「お客様に何を伝えたいのか」「何を伝えられるのか」を考えさせてもらつた経験でした。せっかく四季折々の食材があるのだから、それらをふんだんに使つけていきたいと思います。

A black bowl filled with spaghetti, topped with sliced sausages and yellow corn. The bowl is placed on a light-colored wooden surface with a matching wooden placemat. A fork and spoon are positioned in front of the bowl.

初めてまして、またタッフの秋元です。昨年10月から主に夕方から夜の時間で試食と調理補助担当しています。つまり関係ありますのが、私が好きな力と温泉について。ヶ月カレーで生活したり、最後の晩は「カレー、一択」いうくらい好きでとにかく東南アジアの料理が口や体合う気がしていいたる、姉が勝手に比べてくれたのです。前世はタイの女のやつだったみたいでまた『ひなびた温泉研究所』というグループに所属するくわん温泉も好きで、温泉巡りで出会った熊本県にある『博士の」という施設は、蒸気沸かした天然温泉お湯の柔らかな肌感しました。新風呂の身体として生み出すか

給食だより



まるごと食堂
秋二 岩井

エネルギーと植物の力に驚き! 美味しい給食を届けています

給食にまつわる話は作り手よりも食べる側の経験年数のが長いので、その視点から。学生時代に人の前世を勝手に調べる姉と「一番好きな給食はなんだった?」という話になり、「かぼちゃのポタージュが好きだった」と一致しました。「家で再現してみよ」と二人で作りましたが、做出の味には遠く及ばない結果に。今現在まるごと食堂を作り手側として携わらせてもらっていますが、とても美味しいおいしい給食だと毎回聞きます。神山や徳島県内で生産された野菜などがふんだんに使われていて、毎回試食しては、一人で「うまい」と言っています。「うまい」しか言わないでの、料理の参考になつていないと困りますが。



A collage of three photographs. The top-left photo shows a person's legs and feet as they walk through a dirt field, likely a potato patch. The bottom-left photo is a close-up of a green cloth bag overflowing with small, white, round potatoes. The rightmost photo shows three white bowls filled with various potato-based meals, including what appears to be a casserole, a salad, and a dish with a red sauce.

