

# かま屋通信

毎日 いたします

2025 年

5  
月号

vol. 92

春の虹  
鈴の音絶えぬ  
焼山寺

神山俳句会



いて、地域との繋がりなど新しいことをたくさん教えてもらい、かま屋チームと一緒に営業に入ってデザートを作り地産地食の素晴らしさを体

神山ではたくさんのことを行なってきました。かまぱくさんのお菓子を作りいっぱい議論し仲を深め、農業チームと収穫・剪定・梶包・草刈りなどを行い農業への想いなど深いお話をされました。加工チームと一緒にことを経験させていただきました。

また、神山で会いましょう

はしりまして、1月より千  
ノサス社食研チームにパーティシ  
エとして入りました、佐川優と  
申します。徳島市の川内町出身  
です。1月から3月末までの間、  
神山でインターんとして滞在さ  
せていただきました。私は製菓  
専門学校のタイミングから徳島  
を出て東京でお菓子の修行をし

ており、山に住むのは初めての経験。1月に来て早々に大雪で自然の洗礼を浴び気温がマイナスとなる世界を体感し、2月末くらいから温かくなってきて植物たちの緑が徐々に濃くなっていき、3月末には様々なピンク色の桜の景色を見る事ができ、改めて自然の素晴らしさに感動

「美味しい」と言つても、  
えて、お客様の笑顔も見  
ることができる環境で、改  
めてお菓子を作る仕事を続  
けてて良かったなど思いま  
した。神山という町の中で  
“物”で繋がるのではなく  
“人”と“人”が気持ちや地  
域で繋がり、コミュニケーション

させてもらつたり。振り返ると、毎日が新鮮で日々新しいことを学び、一瞬で3ヶ月が過ぎていきました。

のお母さんたちとよもぎ団子やはったい粉のお菓子の作り方を学びながら、神山での食文化や歴史を聞かせてもらい、里山の会さんや城西高校のみんな、神山で農業を続けている方々ともお話をさせてもらったり農地を見学しました。そして下



ファームマート&フレンズ  
佐川 優

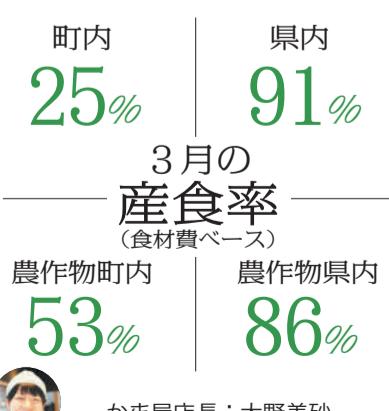
ションを取り合い、家族みんなでいいな関係性を築いていくことが「小さいものと小さいものをつなぐ」に繋がっていくのだな、と学びました。



ほんとにつづかくて家族みたいで楽しかったです!! たくさんのお話をありがとうございました! また神山に行く際は美味しいご飯楽しみにしています! 下分のお母さんたちは冗談で「次会う時は空の上かもしけんな」と仰っていましたが、絶対地上で会いたいのでよろしくお願ひします!!

かま屋の定番になりそう。す。

A close-up photograph of a large pile of vibrant red rose petals, likely from a garden rose bush. The petals are densely packed, showing various stages of bloom from tight buds to fully open flowers. They are set against a background of green foliage and a yellow and white checkered cloth.



× キリトリ

神山町内限定 / デザート又は季節のドリンク券

5月

町内在住でお誕生日月が5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 \_\_\_\_\_

20年近く続けてきた玄米食生活の中で、顔の見える農家



関東・関西方面のオーガニックスクールからつ

ながらのある小さな食料品店などま屋とまるごと高専にコンテナごと納品しています。料理する人たちの顔を思い浮かべながら、時に寄り添うようにして

います。同じ葉物野菜でも収穫の仕方が違ってくるからです。

なるべく本来の姿のまま、お客様にも喜んで手にとつてもうれるようにとの想いで収穫しています。ラディッシュを例に挙げると「今が獲りどき!」と地表からコロコロと飛び出した艶々の赤みがかかったピンク色は見惚れてしまうほど美しく、逆に肌の色艶が良くないうらやましいこと、チーズのみんなと野菜の話をすり時間が楽しいと感じたことも、私が農業を選択する決断の後押しとなりました。

出荷先は、農地拝見で自分の畠を紹介するのはどうなんでしょう(笑)今回私は我が家と神戸で展開している『さじのくらし farm』のお話。もともとは6年前に「自分たちの食べ物を自分たちで創る暮らしをしよう」と神戸市北区の大沢という小さな集落に移住したのが始まりです。そこで米や野菜をつくる暮らし、更に出荷までを担うことで、農業の大まかな流れの中に身を置くことができ良い経験となっています。神山にいると農と暮らしの繋がりを強く感じずにはいられません。暮らしを自分の手で創り出されている神山の先達の方々に憧れを抱きつつ、今後も心身ともに健やかに農に関わっていきたいと思います。

中・年長さんを対象にジャガイモの植え付けを行いました。普段食べ慣れているジャガイモが土に植わることに興味津々。「もう植え付けできた!まだ種芋

て50品目程度の野菜を栽培するようになりました、今は「farmピック」といって直接畠に野菜ボックスをメンバーの方が取りに来たり、苗の植え付けや草取りなど作業の呼びかけをして一緒に作業したりと、売り買いではない関係で取り組みが少しずつ拡がっています。拡がっていると言えば養鶏も。はじめは2羽だった鶏も、今は20羽弱になりました。神山と神戸を毎週軽トラで行き来していますので、せっかくならとかもパン・ストアにも置いていたり神山の方にも食べていただける機会ができました。私たちが育てている有機野菜の残渣や米ぬかなどを餌に、自由に畠で過ごしているので食べている好みも違うのでしょうか、毎日生む卵の殻の色が微妙にそれぞれ違うのも楽しいものです。

2025年5月号(2025年5月1日(木)発行)

かま屋通信 by Food Hub Project

(2)

中・年長さんを対象にジャガイモの植え付けを行いました。普段食べ慣れているジャガイモが土に植わることに興味津々。「もう植え付けできた!まだ種芋

て50品目程度の野菜を栽培するようになりました、今は「farmピック」といって直接畠に野菜ボックスを

メンバーの方が取りに来たり、苗

の植え付けや草取りなど作業の呼

びかけをして一緒に作業したり

と、売り買いではない関係で取り

組みが少しずつ拡がっています。

拡がっていると言えば養鶏も。は

じめは2羽だった鶏も、今は20羽

弱になりました。神山と神戸

を毎週軽トラで行き来してい

ますので、せっかくならとかも

パン・ストアにも置いていた

り神山の方にも食べていただける機会ができました。私

たちが育てている有機野菜

の残渣や米ぬかなどを餌に、

自由に畠で過ごしているので食

べている好みも違うのでしょうか、毎日生む卵の殻の色が微妙にそ

れぞれ違うのも楽しいものです。

2025年5月号(2025年5月1日(木)発行)

かま屋通信 by Food Hub Project

(2)

中・年長さんを対象にジャガイモの植え付けを行いました。普

段食べ慣れているジャガイモが

土に植わることに興味津々。「も

う植え付けできた!まだ種芋

て50品目程度の野菜を栽培する

ようになりました、今は「farmピック」といって直接畠に野菜ボックスを

メンバーの方が取りに来たり、苗

の植え付けや草取りなど作業の呼

びかけをして一緒に作業したり

と、売り買いではない関係で取り

組みが少しずつ拡がっています。

拡がっていると言えば養鶏も。は

じめは2羽だった鶏も、今は20羽

弱になりました。神山と神戸

を毎週軽トラで行き来してい

ますので、せっかくならとかも

パン・ストアにも置いていた

り神山の方にも食べていただける機会ができました。私

たちが育てている有機野菜

の残渣や米ぬかなどを餌に、

自由に畠で過ごしているので食

べている好みも違うのでしょうか、毎日生む卵の殻の色が微妙にそ

れぞれ違うのも楽しいものです。

2025年5月号(2025年5月1日(木)発行)

かま屋通信 by Food Hub Project

(2)

中・年長さんを対象にジャガイモの植え付けを行いました。普

段食べ慣れているジャガイモが

土に植わることに興味津々。「も

う植え付けできた!まだ種芋

て50品目程度の野菜を栽培する

ようになりました、今は「farmピック」といって直接畠に野菜ボックスを

メンバーの方が取りに来たり、苗

の植え付けや草取りなど作業の呼

びかけをして一緒に作業したり

と、売り買いではない関係で取り

組みが少しずつ拡がっています。

拡がっていると言えば養鶏も。は

じめは2羽だった鶏も、今は20羽

弱になりました。神山と神戸

を毎週軽トラで行き来してい

ますので、せっかくならとかも

パン・ストアにも置いていた

り神山の方にも食べていただける機会ができました。私

たちが育てている有機野菜

の残渣や米ぬかなどを餌に、

自由に畠で過ごしているので食

べている好みも違うのでしょうか、毎日生む卵の殻の色が微妙にそ

れぞれ違うのも楽しいものです。

2025年5月号(2025年5月1日(木)発行)

かま屋通信 by Food Hub Project

(2)

中・年長さんを対象にジャガイモの植え付けを行いました。普

段食べ慣れているジャガイモが

土に植わることに興味津々。「も

う植え付けできた!まだ種芋

て50品目程度の野菜を栽培する

ようになりました、今は「farmピック」といって直接畠に野菜ボックスを

メンバーの方が取りに来たり、苗

の植え付けや草取りなど作業の呼

びかけをして一緒に作業したり

と、売り買いではない関係で取り

組みが少しずつ拡がっています。

拡がっていると言えば養鶏も。は

じめは2羽だった鶏も、今は20羽

弱になりました。神山と神戸

を毎週軽トラで行き来してい

ますので、せっかくならとかも

パン・ストアにも置いていた

り神山の方にも食べていただける機会ができました。私

たちが育てている有機野菜

の残渣や米ぬかなどを餌に、

自由に畠で過ごしているので食

べている好みも違うのでしょうか、毎日生む卵の殻の色が微妙にそ

れぞれ違うのも楽しいものです。

2025年5月号(2025年5月1日(木)発行)

かま屋通信 by Food Hub Project

(2)

中・年長さんを対象にジャガイモの植え付けを行いました。普

段食べ慣れているジャガイモが

土に植わることに興味津々。「も

う植え付けできた!まだ種芋

て50品目程度の野菜を栽培する

ようになりました、今は「farmピック」といって直接畠に野菜ボックスを

メンバーの方が取りに来たり、苗

の植え付けや草取りなど作業の呼

びかけをして一緒に作業したり

と、売り買いではない関係で取り

組みが少しずつ拡がっています。

拡がっていると言えば養鶏も。は

じめは2羽だった鶏も、今は20羽

弱になりました。神山と神戸

を毎週軽トラで行き来してい

ますので、せっかくならとかも

パン・ストアにも置いていた

り神山の方にも食べていただける機会ができました。私

たちが育てている有機野菜

の残渣や米ぬかなどを餌に、

自由に畠で過ごしているので食

べている好みも違うのでしょうか、毎日生む卵の殻の色が微妙にそ

れぞれ違うのも楽しいものです。

2025年5月号(2025年5月1日(木)発行)

かま屋通信 by Food Hub Project

(2)

中・年長さんを対象にジャガイモの植え付けを行いました。普

段食べ慣れているジャガイモが

土に植わることに興味津々。「も

う植え付けできた!まだ種芋

て50品目程度の野菜を栽培する

ようになりました、今は「farmピック」といって直接畠に野菜ボックスを

メンバーの方が取りに来たり、苗

の植え付けや草取りなど作業の呼

びかけをして一緒に作業したり

と、売り買いではない関係で取り

組みが少しずつ拡がっています。

拡がっていると言えば養鶏も。は

じめは2羽だった鶏も、今は20羽

穫り下処理に挑むシーズンを迎えました。

3月号にも書いた昨年の反省をいかし、今年の収穫に向けて加工・農業・お届けチームが一丸となつて打ち合わせを重ねています。昨年までと大きく変更する点は、収穫後

い栽培方法にも手応えを感じていきました。いつもの収穫時期よりは半月ほど早い4月の初旬、今季初のテスト収穫を実施。より効率よく作業できる収

下処理ですが、共に走つてくれる仲間たちの存在が大きくなりになります。今季は、今まで以上にみんなでよもぎに向き合う年になりそうです。

使わせてもらい、協力し知り合いながら工夫を重ねています。

2023年3月末、まるで  
と食堂一年目。ピカピカの厨

で0g！」と  
いう日もあり  
ました。

まで、日 常食を奇 跡にかえ る魔法をかけ胃袋つかんで 駆け抜けます！

# チームを跨ぎ一丸となって 向き合う今年のよもぎ



販の冷凍食品や加工品は使用せず、ドレッシングに至るまで手作り。県内の伝統ある味噌・醤油・塩・酢新鮮な町内産の野菜、『千田豆腐』さんの国産大豆の木綿豆腐・豆乳・おあげ、石井町『リーベフラー』さんの阿波美豚、『イシイフーズ』さんのすだち鶏椿町『竹内水産』さんのゆでたまごまだ：また：また：まだ：検証が離れた仕上がりになりました。

# 学生と一緒に成長できる喜び

りました。福祉施設にて、年間一日400食ほどの企画を作っていた経験が、この年の時を経て役に立ったこともあります。しかし、その経験が逆に固定概念として壁魔をする。時代の流れと共に、これまでの価値観の仕事技法が一切通用しない令和の洗礼も受けました。そんな中、

朝ごはんを食べに来てくれる学生も100名に迫る勢いです。新年の抱負に「朝ごはん喫食率100%」を掲げました。朝はギリギリまで寝ていたい、夜中は課題で大忙しの学生たち。みんな体調も様々、まるごと食堂のおかあちゃんになつたつもりの私としては

こんにちは、おやつ係の山田です。今年の春は寒暖の差が激しい中で、例年より寒さが長引

# やまちゃんの おやつの 時間



おやつ係：  
山田 友美

の処理も農業チームが担つて  
くれるということ。毎年よも  
ぎほたの製造と並行してのよ  
もぎの処理は、加工チームだ  
けで進めるにはかなり大変で  
した。今年から下処理された  
ものが納品されるので、加工  
チームが製造に注力できるよ  
うな体制を作ることができま

穫方法を探ることと、収穫開始のタイミングを見極めることを目的に農業チームの舞さんと一緒にいざ畠へ。舞さんは去年まで一緒にいもぎほたを製造してくれていたこともあり、今回の収穫と下処理と共に考えてくれるとても心強い存在です。生育の差はあれど、きわ

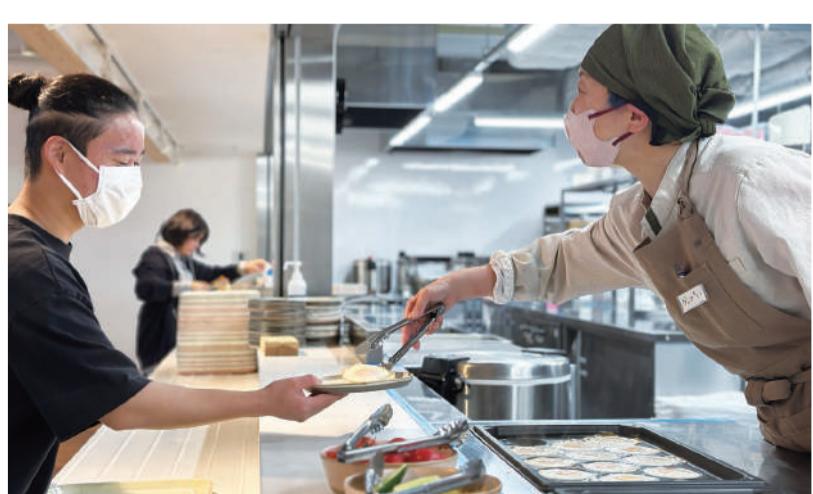
月～金曜の朝6時～夕方4時くらいまで、まるごと食堂にて料理人をしている

# 給食だより



神山まるごと高専  
まるごと食堂：  
田中 善郎

# 学生と一緒に成長できる喜び



りました。福祉施設にて年間一日400食ほどの企画を作っていた経験が、20年の時を経て役に立ったこともありますたが、その経験が逆に固定概念として壁魔をする。時代の流れと共にこれまでの価値観も仕事技法が一切通用しない令和の洗礼も受けました。そんな中、育ち盛り

房に料理人が4名、学生は10名余り。40人のお母さんになつた気分で約20年ぶりの大量調理、心躍ると同時に将来の健康管理を左右するかも知れない重責に「早出勤務はわたしひどい！」寝坊は絶対許されない！ という緊張感も相まって、時には押しつぶされそうになつた

野菜もお肉も2倍!! 「2年目でこれだったら、5年目はどうなるんだろうね?」と口にする機会が増えました。ですが少しづつリズムが生まれ、日々笑って過ごしています。

2025年4月、満開の桜の中での3年目。44人増え総勢120名余りの大家族になり、

