

かま屋通信

毎日いただきます

2025 年

1 月号

vol.88

炭二俵

米と替えたる

戦後かな

(森健州さんの俳句)

神山俳句会



令和の米騒動から学ぶ

新年明けましておめでとうございませう。みなさま、どのようなお正月をお過ごしでしょうか？私は自身で育てた神山在来の餅米を、年末に家族と杵と臼でついて、その餅を食べながらお正月を過ごしております！

去年は気候に振り回された年、12月の頭に夏から冬へと急に切り

異常気象が食環境を左右する今、改めて「地産地食」「フードハブ」を貫く



共同代表：

白桃 薫

替わり、秋がないことへの寂しさを感じました。私自身なかなか季節に順応できず、調子を崩し困って

お正月を過ごしております！

去年は気候に振り回された年、12月の頭に夏から冬へと急に切り

「いつでも、誰でも、安く」買えたはずのお米が、ある日突然買えなくなった。価格が何倍にもなり、売り切れ状態が続く。私とお届け係の石田（流通のプロ）と二人で、騒動の当初は「米はなくてはならないから大丈夫と予測していました。蓋を開けてみると、そんなことはない。まるごと食堂のお米の手配で大変苦労しました。そんな危機的状況を助けてくれたのは、立ち上げ初期からかま屋のお米でお世話になっている『阿波の北方農園』の三木さん夫妻でした。どんどん価格が上がっていく状況の中で、県産のお米を手配してい

ただき本当に助かりました。

そんな三木さん夫妻、石田、私の4人で、今回の米騒動について話す機会がありました。米の栽培流通ともに精通しているお二人と話しながら徐々に理解できたのです

が、来年も引き続きこの状況が続くと

いう話。特にコシヒカリに関しては、品薄と価格高騰が続くこととでした。原因は、冒頭にも書いた異常気象による生産量の減少と、作りにくいお米を食べたいという需要のミスマッチのようです。この数年、異常気象が日常化していて、夏場には毎日のように猛暑日が記録されています。コシヒカリは昭和31年に生まれた品種で、猛暑の中で育つことを想定された品種ではありません。だからこそ、皆が必要としている品質を保つことが非常に難しくなっています。消費者と生産者がコミュニケーションをとり、大きな舵取りをするタイミングがきているのだと思います。私も、神山で育てる品種

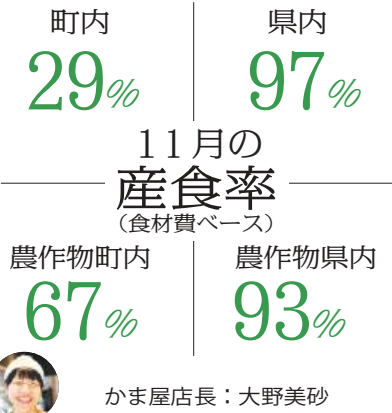


を去年から高温耐性品種である「あきさかり」に変更しました。さっぱりとしたお米で、当初は少し物足りなさを感じていたのですが、おかずと一緒に食べるお米としては気に入ってきています。中には変化を嫌う方もいますが、食べてくれている人にも特徴をちゃんと説明し、販売しています。ちなみに三木さん曰く、あきさかりなどのコシヒカリ以外の品種は安定化してきているとのこと。

このように、気象条件の変化が一時的ではなく、恒常的に食の環境を左右することが起こり始めています。食べ物や「いつでも、誰でも、安く」は、近い未来に必ず崩れてくると考えます。「旬や気候にあったものを、決まった人に、適正価格で」しか売らない、買えない状況が現実になってくると思います。私自身、作り手としてそのような状況になった時、誰の食生活を支えるのか考えると、適正価格で買ってくれる、お互いに顔が見えている人が優先順位の最上位にいるなあと感じます。米騒動で困った時、助けてくれた阿波の北方農園のみなさんのように。だからこそ、2016年から始めた「地産地食」や「フードハブ」という考え方を「初志貫徹」し、作り手として、食べる人として、これからは深掘りをしていかなければいけないあと、新年改めて心に誓っています。



11月は、県内農産物産食率100%の週もありました！嬉しいです。11月は流石に冷え込んで、里山の会さんの冬瓜や森ノ下農園さんのしいたけを、旨味たっぷりのすだち鶏の出汁で煮込んだものが登場。ほっこり嬉しくなりました。つなぐ農園からは露地の冬ケールが登場、葉が柔らかくサラダでもとても食べやすいです。かま屋では3週連続で大活躍してくれました。



✕ キリトリ

神山町内限定 /

デザート又は

1月 季節のドリンク券

町内在住でお誕生日が1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



あけましておめでとうございます。 本年もどうぞよろしくお願い致します。



▼ももちゃん(白桃)
薫)・・・共同代表取締役
―脇目もふらず、直向きに
走り続ける1年にします!



▼まなべ(真鍋太一)・・・
共同代表取締役 支配
人―「より少なく、しかしよ
り良く(Less, but
better)」を胸に本年
は精進して参ります。

食の番頭



▼ほそい(細井恵子)・・・
食の番頭―今までの経
験をじっくり反芻し、様々な
ことに生かせるよう着実に
日々を重ねていきます。

かま屋



▼もぐ(清水愛)・・・料理長
―楽しみながら、実行し
ていく一年にします!



▼ごっち(大野美砂)・・・
店長―日々精進する。
時間に余裕を持って行動する。



▼ホーブ(鍛知宏)・・・
今年はずっと気合い
を入れます。料理の腕もさ
らにあげていきます!



▼ふくちゃん(菊井福
音)―2年目を迎えた
ということ、先代の先輩
方に追いつきたいです! か
ま屋で出会う方々ともっと
仲良くなれるように人見知
り克服頑張ります!



▼どいちゃん(土井あか
り)―ひとつひとつと



向き合うことと今年もおいし
いものいっぱい出会う。
▼みずほ(尾木原瑞穂)
―お客様に笑顔を届
けられるよう、元気に頑張
ります!

かまパン&ストア



▼だいすけ(笹川大輔)・・・
パン製造責任者―「足下
を掘れ、そこに泉あり」今
を突き詰めていきます。



▼ゴロ(鈴木秀明)・・・
小麦栽培責任者―自
分本位にならず、やり取り
の中で共に創っていきけるよ
う、一からやり直す1年に
します。



▼におさん(仁尾佳代)・・・
パン製造補助―商品に
なる前の素材や作物としっ
かり向き合いたいです。



▼ルカさん(塩田ルカ)・・・
パン製造補助―大切な
事と、そうでない事を見極
めて集中する。



▼たまちゃん(伊藤環)・・・
パン製造補助―神山に
来て早くも3年目。努力を
惜しまず、楽しむ気持ちを
忘れない!



▼くろちゃん(畔永希
乃)―健やかに、朗ら
かに。よく学び、考えるこ
とを諦めず、行動していき
ます。



▼あや(浅野絢美)・・・
パン製造補助―あまり



考え込みすぎず、とりあえず
行動してみたら考える!!
▼ひなこ(松井ひなこ)
―謙虚に誠実にいる
ことを忘れない。愚直に頑
張る。

つなぐ農園



▼しげさん(白桃茂)・・・
農業指導長―農業で鬼
籠野、下分で独立したまっ
ちゃん、しーちゃんに続く
人が出てくれたらいいなと
思い、これからも応援して
いきたいと思ひます!



▼かしわぎさん(柏木英
俊)・・・農業長―目の前の
ことを頑張り過ぎず、自然
体で淡々とやっていきたい
なあ。



▼まっちゃん(松本直
也)・・・Oronono―
環境変化が大きい時代。常
に常識を疑い、新たな視点
を手に入れるべく、技術を
磨く!



▼しーちゃん(松村静
香)・・・kinosufur
uit farm―新たに挑戦
することも多い年。チャレ
ンジ精神を忘れずアグレ
ッシブに進んでいく!



▼ひだかさん(日高清
行)・・・ハウス担当―神
山で生活する。農に携わり
ながら生きていく。



▼まいさん(塩田舞)
―より野菜と向き合

える年に。チームのみんな
でがんばります！

▼すぎやまさん(杉山浩
司)…露地担当―農業全
般に対する包括的な理解を
深めるとともに、仮説と検
証を反復的に行う。

▼かいちゃん(松浦七
帆)…農業研修生―農業
に真剣に向き合う1年にし
たい。トマト・ズッキーニ・
里芋の栽培をがんばる。

▼せーくん(瀬川悠斗)…
農業インターン生―独
立に向け去年の自分と比べ
て、出来たこと、出来な
かったことを明確にし、今
年も頑張っていこうと思ひ
ます。

▼さとちゃん(中野
公末)―ワークライフ
バランスを整えて、家族と
の時間を増やしたい！

▼あさばさん(栗原暁
子)―何事も、丁寧に
向き合う一年に。

加工チーム

▼やまちゃん(山田
友美)…おやつ係―素材
と向き合いながら、新しい
加工場で製造体制もパワ
ーアップしたいです！

▼むらちゃん(村上恵
美)…加工品係他―新し
い上角の加工場で着実に自
分を成長させていきたいです。

事務ほか

▼あいさん(笹川藍)…
事務―新たな1年に。
物事を横に広げ出会いを大
切にする。

▼たねちゃん(種本寛
子)…広報―根っこを辿

り次の一步をじっくり見極
める1年に。

お届けチーム

▼いしださん(石田篤)
―みんなにとって何が
よいのか、それを念頭にモ
ノゴトを一步ずつ前へ。

▼えみさん(松本絵美)
―作り手のみんなが輝
けるよう支える。伝える架
け橋になる。

▼さとちゃん(中野
公末)―ワークライフ
バランスを整えて、家族と
の時間を増やしたい！

神山まるごと高専食堂

▼なちゃん(鳴滝瑞
己)―五感を楽しみな
がら美味しいを追求する！

▼せいけさん(清家結
生)―出戻り一発頑張
ります！

▼もりたさん(守田瑠
衣)―いつもありがと
うございます。神山に来て6
年目も宜しくお願い致します。

▼がくとくん(伊藤
楽大)―なるちゃんか
ら美味しいラーメンを作る
技術を盗む！

▼こうすけ氏(杉浦
昊翼)―毎朝美味しい
朝食が出せるよう、起床す

るのを頑張ります！

▼しんでんさん(新田
陽子)―新しい出会い
を大切に今年も頑張りたい
です。

▼あもうさん(天羽悦
子)―昨年10月から
お世話になっております。
今年も頑張って神山に通ひ
ます！

▼あつきー(秋元崇志)
―神山2年目はワク
ワク、どんどん日々の暮ら
しをさらに満喫していきたい
です。

▼なおちゃん(馬淵直
子)―今年一年も元
気に！神山の当たり前の
地域の恵みは実はとても特
別なモノ。人と食の魅力で
神山の魅力が伝わりますよ
うに。

▼みわさん(田中美
和)―巳年みんな
で朝ごはん！目指せ★喫食率
100%朝から大行列になる
位、人気の朝ごはんをまけ
まけいっぱい作りたいです！

▼まつうらさん(松浦
美紀)―みなと共に
「切磋琢磨」し、即戦力に
なれるように努めてまいり
ます。

▼こたにさん(小谷香
里)―2025年、巳
年は一つ一つのことを大切

にすることを心がけます。

▼かわのさん(河野由
香)―持ち前の根性で
仕事に取り組み、成長して
いきたいと思ひます。

▼やつちゃん(安岡彩
華)―仕事もプライベ
ーとも意識的に余白を「作る」こ
とをこころがけたいです。

▼ふみこさん(上地文
子)―これからも若
い人にパワーをもらって長
く働きたい。

▼あべさん(阿部敬
二)―一年間、無事
給食を各学校に届ける事が
できました。来年も事故な
く届けたいと思ひます。

▼おださん(織田成幸)
―健康に過ごす！その
ために休肝日を設けたい！

▼よっしー(澤入美芳)
―美味しいとは何か
を突き詰め、「良い店」を作
る。人との関係性を変わらず
大切に。

▼あらいさん(荒井茂
太)…事業責任者―健
康な身体を作り上げる。

▼いいのさん(飯野直
樹)―総料理長―平穩
無事。

▼すださん(須田瑞
穂)…ケータリングプ

ランナー―新しいことに積
極的にチャレンジする！語
学の勉強をがんばる！

▼あんどうさん(安東
迪子)―事業・PJサ
ポート―今後に向けてバッ
クヤードのシステムを整え
つつ、新たなプロジェクト
にも挑戦します！

▼とみたさん(富田理
子)…店長―健康第一
で！お客様もスタッフも楽
しいお店を目指します！

▼あおきさん(青木葉
月)…ドーナツシェフ―
英語を楽しく勉強する。

▼たかはしさん(高橋
有希子)…店長―自分
のやりたい事リスト100
のうち5つ叶える!!

▼おかたけさん(岡竹
義弘)…料理長―目指
せマイナス10kg

▼武田さん(武田典泰)…
店長代理―健全に過ご
すために整える。

▼あおやまさん(青山涼
菜)…調理担当―健康第
一で楽しく過ごす一年に
する。

▼かねまきさん(金巻
陽桂)…調理担当―体

調管理も徹底して心も身体
も健やかに過ごしたい。

▼いぬいさん(乾友
紀)…調理・サービス担
当―仕事とプライベートそ
れぞれの目標に向けて、偏
りなくバランス良く進んで
いく。

▼ひぐちさん(樋口
香)…店長―やってみた
かったことを一つ始める！

▼こんどうさん(近藤
草太)…調理担当―常
に考えて行動する。

▼おおつきさん(大槻
絵理)…調理担当―料
理を楽しむ。

謹んで新春のお祝い申し上げます。日頃仕事をしている中でもあり、野菜づくりに時間が割けない中でも当会で活動させてもらい、会員の皆さんと交流が持てていることに改めて感謝の気持ちでいっぱいです。普段は稲作がメインですが、今年は野菜も徐々に増やしていけたら…。思い返せば、2025年は里山の会と出会って10年目。「家族や孫が安心して野菜を食べられるように」と農業や化学肥料に頼らない形で農業を続けてこられた皆さんの出会いは、今でも鮮明に覚えています。神山町内では同じような農法で野菜を作る農家さんも増えてきましたが、身近にいる大切な存在に向

里山の会 からの手紙



今月の人：
植田 彰弘



かぶの 風呂吹き



鍛知宏

寒い季節は、出来立てアツアツの風呂吹きを食べてみてはどうでしょうか。味噌だれにごまペーストを入れるとマイルドに仕上がります。

【材料：4人前】

（風呂吹き） 小さなカブ 4個／出汁 600cc／薄口醤油 30cc／味噌 30cc（味噌だれ）味噌 40g／ごまペースト 40g／砂糖 20g／酒 20g／ゆず（仕上げに）適量

【作り方】

① カブは皮を剥かず天

けて農作物を届けるという里山の会の原点を思い返し、無理のない範囲で「美味しー」をお届けできる団体で



と地だけ落とす。カブは始めは皮が柔らかいのですが、終わりに近づくとき筋が出てきます。皮がいたい場合は剥いて下さい。

② 出汁に薄口と味噌を加えてカブを煮る。

③ 出汁が沸きたったら火を弱くし、落とし蓋をして30分ほど煮る。

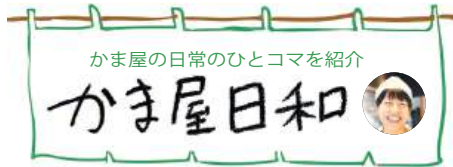
④ 30分後、串を刺して柔らかければ完成。

⑤ 小さい鍋に味噌だれの材料を全て加え火にかける。ヘラでまぜながら、ダマが無くなりトロツとしたら完成。

⑥ 完成したカブに味噌だれを乗せ、仕上げに柚子の皮を振る。

【ひとこと】江戸時代に蒸し風呂（蒸気サウナ）に入り、体の垢を息を吹きかけ落とす様と、この料理を食べる際に息を吹きかけ冷ます様が似ている事から「ふろふき」となったそうです！

あつてほしいなと願っています。改めて、昨年もお世話になりました。本年も、どうぞよろしくお願い致します。



かま屋の日常のひとコマを紹介

かま屋日和

新年あけましておめでとうございます。かま屋店長 大野美砂です。みなさん、どんな新年をお迎えでしょうか？楽しく温かく過ごされていることを願っています。去年は暑い日が続いて、色々な野菜が不作でした。メニューを決めるのも難しいと、考え込む時が何度ありました。しかし「Good art comes from constrain（限られるものから良いアートは生まれる）」と、ジェロームは私達に伝えてくれたながら、新しい味や素材のコンビネーションを見つけ出してくれました。



今年はどうなるかなでしよう。気候変動の心配もしていますが、日々自分たちにできることを着実にやっていければと思っています。そして今年もかま屋のお料理を皆さんに美味しいと感じてもらえるように、みんなで「美味しい」を五感で感じ考えながら、お皿に乗せていきたいと思えます。今年も、かま屋をどうぞよろしく願います！

▼かま屋の営業情報
今年も2日（木）から営業します！9時からカフェ営業をしていますので、かまパンのパンとかま屋のドリンクで、ぜひゆっくりと朝の時間を過ごしてくださいね。15日（水）は振替休日です。

▼かまパン出店情報
1月26日（日）とくしまマルシェ出店予定です！皆

今月のお知らせ



様のご来店をお待ちしております。

かま屋

営業時間：
【モーニング】
土・日 9:00-9:30 の 2 部制
※前日までの予約限定
【ランチ】
水～日 11:00 ～ 16:00
(L.O.15:00)
(9:00 ～ 16:00 喫茶のご利用可)
定休日：月・火
※祝日営業、翌水曜振替休日（1/15）
電話： 070-8428-2005

Food Hub Project
http://foodhub.co.jp/

かまパン & ストア

営業時間：9:00 ～ 18:00
定休日： 月・火 ※祝日営業
電話： 088-676-1077

アクセス：
徳島県名西郡神山町
神領字北 190-1
(城西高校 神山校そば)



かま屋

かまパン & ストア

1月の営業

かま屋、かまパン&ストアの
情報をお知らせします！

※かまパン&ストアの入荷は午後になることがあります。
※入荷内容は予告なく変更する場合がございます。

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
			【かま屋】 ランチメニュー更新	【BAKE SHOP FOO】 お菓子入荷	【モリグチャウダー】 お菓子入荷 かま屋 朝粥 モーニング(要予約)	かま屋 朝粥モーニング (要予約)
6	7	8	9	10	11	12
休	休	【今津自然農園】 【つなぐ農園】 【Oronono】 野菜入荷 【木次乳業】 牛乳・チーズ入荷	【かまパン野菜セット】 入荷日(要予約) 【かま屋】 ランチメニュー更新	【下分のお母さん】 よもぎ団子 ※12時頃入荷	【モリグチャウダー】 お菓子入荷 【チーズの灯】 鳴門のナチュラル チーズ入荷 かま屋 朝粥 モーニング(要予約)	かま屋 朝粥モーニング (要予約)
13	14	15	16	17	18	19
かま屋・かまパン 祝日営業日	休	かま屋定休日・ かまパン営業日 【今津自然農園】 【つなぐ農園】 【Oronono】 野菜入荷 【木次乳業】 牛乳・チーズ入荷	【かまパン野菜セット】 入荷日(要予約) 【かま屋】 ランチメニュー更新	【下分のお母さん】 よもぎ団子 ※12時頃入荷	【モリグチャウダー】 お菓子入荷 かま屋 朝粥 モーニング(要予約)	かま屋 朝粥モーニング (要予約)
20	21	22	23	24	25	26
休	休	【今津自然農園】 【つなぐ農園】 【Oronono】 野菜入荷 【木次乳業】 牛乳・チーズ入荷	【かまパン野菜セット】 入荷日(要予約) 【かま屋】 ランチメニュー更新	【下分のお母さん】 よもぎ団子 ※12時頃入荷	【モリグチャウダー】 お菓子入荷 【共働学舎】 北海道のナチュラル チーズ入荷 かま屋 朝粥 モーニング(要予約)	かまパン&ストア 『とくしまマルシェ』 出店予定 かま屋 朝粥モーニング (要予約)
27	28	29	30	31	《お知らせ》 ▶年始は2日から営業スタート！ 今年もたくさんのご利用お待ちしております！	
休	休	【今津自然農園】 【つなぐ農園】 【Oronono】 野菜入荷 【木次乳業】 牛乳・チーズ入荷	【かまパン野菜セット】 入荷日(要予約) 【かま屋】 ランチメニュー更新	【下分のお母さん】 よもぎ団子 ※12時頃入荷		