

かま屋通信

毎日 いただきます

2025年
10月号
vol.97

名月や
地上の戦
恥かしき

神山俳句会

(森健州さんの俳句)



地産地食の先に

みなさんこんにちは。神山に来て1年になります。季節が一巡すると風景と記憶が相まって思い出せる場面があり、そのことが少しだけ嬉しかったりします。さて今年の株主総会を経て新たな体制が始まりました。若輩ながら私も担う範囲が広がり、この場所でみんなとどのように良い仕事を作っていこ

うかと試行錯誤の毎日です。今回拝命したフードプロビジョンズ事業部!なかなか聞きなれないこの言葉。フードプロビジョンズ(Food Provisions)とは「食料の供給」や「食料の備蓄」といった意味で食料の安定供給を目指す活動や事業を指す言葉だそうです。フードハブ・プロジェクトの屋台骨であるかま屋・かまパン・つなぐ農園といった「地産地食」のコンセプトの通り、「地域で作って地域で食べる」をベースにしながら、もう少し外部の方々とも連携していく、そんな事を進めていくチームです。部門は大きく分けて①学校給食の提供、②流通/営業、③加工品製造の3つあります。

今日は、その中の届けるチーム(流通/営業)のお話です。今まで手の込んだり手のみんながそれぞれ、出荷先とのやり取りやご注文を受け付けていたものを窓口一本化。た

地域にとつて必要な流通とは?



執行役員/
フードプロビジョンズ事業部
統括責任者 石田 篤

だ一本化して効率的にというよりはつくる人と売る人の間に立ってお互いが見えている景色や考えを聞き、それを通訳しながら、より良い最適解を見つけていく、そんな事を目指して日々仕事をしています。また上角にある旧Aの倉庫をお借りして、自分たちでDIYし出荷センターを開設。野菜や加工品などをそれぞれの部門で出荷していたものを一か所に纏め出荷できる拠点を立ち上げ稼働させています。つく



も、まずはしっかりと話を聞くところから始めようと、畑の今を正しく情報集約していくための生育ミーティングを毎週実施したり、研修・独立したメンバー(TUNAGU FARM)と連携した年間作付カレンダーなどを始めました。それとともに運営する東京の社員食堂、まるでなくこの神山の場所で起きる出来事や皆さんのことをどのように伝えていくか、そんなことを考えながらお届けチームは日々、神山でつくられた色々なものに想いを載せて届けています。



8月は夕立もなかなかなく暑い日が続きましたが、神山の農家さんに支えられてなんとか高い産食率です!トマト・ゴヤに新じゃが、どの夏野菜も美味しかったです。色々なメニューがあった中で、縁の下の力持ちのような存在でいてくれた野菜は、つなぐ農園・杉山さんが育てたきゅうりでした。ふわっと口の中に広がる甘みが特徴的で、暑い日にかじると特別元気が出るような味がしました。サラダはもちろんスープとしても、そんな美味しいきゅうりが大活躍でした!

町内 33% 県内 96%

8月の 産食率
(食材費ベース)

農作物町内 75% 農作物県内 98%

かま屋店長: 大野美砂

アメリカでは小・中規模農家を視察し、栽培方法や流通面でフードハブと似ている印象を受けました。共通点としてレストランなどへの直接販売をしていること、オーガニックや農家を大切にする卸業の方を通じ比較的規模の大きな流通をさせていることです。単一の野菜を大量に育てるというより、色々な野菜を育てる多品目栽培です。どのように相手に販売するかは重要で、相手により栽培方針が決まるのは日本もアメリカも同じです。例えば飲食店との取引だと、使う量もそれほど多くありません。一つの箱に少しずつ色々な種類の野菜を詰めて送った方が、野菜一つ当たりの流通経費が下がります。またレストラン側は、新鮮で個性を引き出す野菜が手に入ります。農家側は色々な野菜を少しづつ栽培でき、連作障害を防げます。また信頼関係を持つ相手との取引は、販売する野菜の価格も比較的高価格で取引できますし、中間のマージンも省けるので、取引先にもメリットがある。今回訪れたレストラン、シェパニー

有機農家の協同組合のような活動をしていました。農家にとっては非常に心強い存在です。



卸が介入する」という問題は解消できます。見学した『FEED s c o o p e r a t i v e』は、

農業と食文化は関係が強い。その意味で有機農業に対する意識は

トランで食事をすると、より畠のイメージがつきやすくなります。

素材を知りたくて料理人が畠に行くように、農家もレストランに行くとい

い。シェフの考えを知り料理を食べれば、野菜の育て方も変わるはずです。

押し付けず、お互いが時間を共有することで生まれる良好な関係が理想的だと思います。お互いを尊重しつつも、やりすぎず、何気ないのが私の好みです。フードハブでもスタッフ同士がお互いを理解し、それぞれが成長していくような関係が作れるような取り組みをたくさん構築できたらいいな

と。そんなことを改めて感じさせてくれたアメリカ視察でした。

るのが待ち遠しいです。もともとあった木にはたくさんのキウイがなっていました。ある一定の糖度を超えたら収穫を始めるようで、例年通りだと11月中旬頃。今年の冬もかま屋でキウイを使ったデザート・ドリンクを提供します。ぜひ、しーちゃんのキウイに対する愛情を感じにかま屋にお越しください。自分の地元で育てられていると知らなかつたもの、たくさん愛情を

かけて育てられているものを今回の訪問でたくさん知れて嬉しく思います。神山の名産品が増える。神山が色々な方に知られ

ます。いつまで四季を感じ、無

事に収穫できるのでしょうか。

このなかで、すだちの収穫が始まりました。思うように作業が進まないのが現状、今年はかなり不作のよう。でも不思議なことに柿が豊作で、無事に実って収穫できるのが楽しみです。旬

の味を皆様に届けら

れるよう、無理なく少しは立ち止まるこ

ともこれから的人生には必要だと思っています。休むことも大切「ほいたらね」。

9月とは「長月」暦の上では秋なのに、残暑が厳しく今年ほど夏の日差しを過酷に感じた事はありませんでした。暑さで人間の体力は衰え一方、鳥獣たちだけは力を蓄え自由に野山を走り回る姿に人間の無力さを感じ

里山の会

からの手紙

今月の人

森三千子さん

すに卸している農家さんは、驚くような取引額でした。農家に対する想いと、農家を育てるという意味があるように思います。一方、農園の規模が大きくなると細かい取引は手間が増え、農家にとって負担になります。そこで、アメリカでは小・中規模農家を視察し、栽培方法や流通面でフードハブと似ている印象を受けました。共通点としてレストランなどへの直接販売をしていること、オーガニックや農家を大切にする卸業の方を通じ比較的規模の大きな流通をさせていることです。単一の野菜を大量に育てるというより、色々な野菜を育てる多品目栽培です。どのように相手に販売するかは重要で、相手により栽培方針が決まるのは日本もアメリカも同じです。例えば飲食店との取引だと、使う量もそれほど多くありません。一つの箱に少しずつ色々な種類の野菜を詰めて送った方が、野菜一つ当たりの流通経費が下がります。またレストラン側は、新鮮で個性を引き出す野菜が手に入ります。農家側は色々な野菜を少しづつ栽培でき、連作障害を防げます。また信頼関係を持つ相手との取引は、販売する野菜の価格も比較的高価格で取引できますし、中間のマージンも省けるので、取引先にもメリットがある。今回訪れたレストラン、シェパニー

早い

ければ2年後。しーちゃんが

から育てたキウイを食べられ

る。様々な場所から訪れてくださる方が増えるのが楽しみです！

東京

ニュース

モノサス社食研
武田 典泰

一昨年、20年勤めていた飲食会社を退職し、昨年10月末にモノサス社食研にジョインしました。初めての転職です。

今年から、日本武道館の隣にある『九段食堂』に勤務しています。前職では外食での調理やホテルのカフェでのサービス、社員食堂など様々な飲食業態を経験させていただきました。しかし、モノサス入社時はなかなか慣れずに戸惑うことがない、自分ができることが「今まで経験したことがないことにチャレンジして成長したい」という想いが大きくありました。それなのに、上手くいかないことを不安に思って成長していく気がします。当時の私は、新メニューイベントなど目新しさを求めていました。それを実装できずにいることに対する、上手くいかないと感じています。

ある時、九段食堂に何を求めているのかを考えました。

悩んだ末に辿り着いたのは「当たり前を向上させること」

日々の営業を何よりも大切にしたいと思いま

した。給食や社食のような大量調理では、冷凍食品や既製品の使用が当たり前と認識していました。その概念を覆す方

のNPOに参画した経験は「子どもたちに『農耕体験』を届けたい」という思いが募ったこと。神山町の言葉で神山のこと、商品のことをお伝えすることで販売している九段食堂のカフェで「カミヤマメイト」を



を継続するこ

とは本当に難しいと感じています。

九段食堂

のカフェで

は「カミヤマ

メイト」を

販売してい

ます。

メニューの中でダン

トツ「これは何ですか?」と質

問をいたします。スタッフそ

れぞれの言葉で神山のこと、商

品のことをお伝えすることでコ

ミュニケーションに繋がってい

ます。

今年4月よりNPO法人まちの食農教育(以下、食農NPO)

に参画した植田彰弘です。神山町

で暮らし始めて13年目を

迎え、移住以来、仲間と

共に棚田の保全活動(工

タノホ)に携わりながら

稲作を続けています。食

農NPOに参画した経

験し、育てた

もち米の種を

次に5年生につなぎます。

全国各地で田植えや稻刈りといった

体験は広が

りますが、

種を継ぐ・

まく」機会

はまだ少な

いように感

じ、農体験の中でも魅力ある

時間の一つです。今年、白桃農園から食農NPOへバトンが渡され、初めて「苗立て」の工程にチャレンジすることになりました。白桃農園の敷地内で管理されてきた「苗」を目の届く場所で育成できなければ協議を重ね、「子どもたちと身近な環境で苗の成長を見守っていただきたい」という願いもあり、神領小学校の敷地内で栽培してみることになりました。

【みんなで育ててみよう!】田植えまで残り10日を切った5月27日。神領小・中・広野小に1箱ずつ苗箱を預け、育苗をお願いしました。苗に水をあげる回数・量を口頭でお伝えし「田植え当日、みんなで苗箱を持ってきてね!」と約束しました。教室での苗立てがスタート。食農NPOのHPでも経過をお伝えしていきますので、興味がある方はご覧ください。収穫するまでどんな結果になるか分かりませんが、どんな結果になろうと子どもたちと共有できる経験が待っているはずです。そのドキドキ・ワクワクが待ち遠しい。

食育ひろば



NPO法人
まちの食農教育
植田 彰弘

足音を聞く苗を育てる

最後に近所を散歩していました。八百屋さんで『かまパン』のパンを見つけて、フレーベーでも神山と繋がれた氣がして嬉しくなりました。その後、神山町内にある小学校では、毎年米づくり(もち米)が実施されてきました。町内でも稻作を営んできた『白桃農園』が小学生を対象にこの取り組みを始め、食農NPOもそこには加わり続けています。各校5年生が「畑まき→田植え→稻刈り」の順で体験し、育てた



日本では主流の一つである「トンネル育苗」で実施。5月上旬はまだ寒い日が続くので断熱シートを被せながら、トンネルを組み立てていきます。最後に「稻は人の足跡を聞いて育つ」という言葉をみんなに届けました。早速苗床をぐるっと一周歩み足音を聞かれるつと一周歩み足音を聞かせる子どもたちの背中が頬もしかつた。

【人の足跡を聞く】種もみをまく前の作業である「塩水選・温湯消毒」を終え、5月12日の畑まき当日。今年は『森の学校みつけ』に通う5年生も加わり、3校合同で苗立てにチャレンジ! 今回は西

日本では主流の一つである「トンネル育苗」で実施。5月上旬はまだ寒い日が続くので断熱シートを被せながら、トンネルを組み立てていきます。最後に「稻は人の足跡を聞いて育つ」という言葉をみんなに届けました。早速苗床をぐるっと一周歩み足音を聞かせる子どもたちの背中が頬もしかつた。

【新しい試み】神山町内にある小学校では、毎年米づくり(もち米)が実施されてきました。町内でも稻作を営んできた『白桃農園』が小学生を対象にこの取り組みを始め、食農NPOもそこには加わり続けています。各校5年生が「畑まき→田植え→稻刈り」の順で体験し、育てた

日本では主流の一つである「トンネル育苗」で実施。5月上旬はまだ寒い日が続くので断熱シートを被せながら、トンネルを組み立てていきます。最後に「稻は人の足跡を聞いて育つ」という言葉をみんなに届けました。早速苗床をぐるっと一周歩み足音を聞かせる子どもたちの背中が頬もしかつた。

【人の足跡を聞く】種もみをまく前の作業である「塩水選・温湯消毒」を終え、5月12日の畑まき当日。今年は『森の学校みつけ』に通う5年生も加わり、3校合同で苗立てにチャレンジ! 今回は西

日本では主流の一つである「トンネル育苗」で実施。5月上旬はまだ寒い日が続くので断熱シートを被せながら、トンネルを組み立てていきます。最後に「稻は人の足跡を聞いて育つ」という言葉をみんなに届けました。早速苗床をぐるっと一周歩み足音を聞かせる子どもたちの背中が頬もしかつた。

【人の足跡を聞く】種もみをまく前の作業である「塩水選・温湯消毒」を終え、5月12日の畑まき当日。今年は『森の学校みつけ』に通う5年生も加わり、3校合同で苗建てにチャレンジ! 今回は西

日本では主流の一つである「トンネル育苗」で実施。5月上旬はまだ寒い日が続くので断熱シートを被せながら、トンネルを組み立てていきます。最後に「稻は人の足跡を聞いて育つ」という言葉をみんなに届けました。早速苗床をぐるっと一周歩み足音を聞かせる子どもたちの背中が頬もしかつた。

【人の足跡を聞く】種もみをまく前の作業である「塩水選・温湯消毒」を終え、5月12日の畑まき当日。今年は『森の学校みつけ』に通う5年生

