

かま屋通信

毎日 いただきます

2025年
2月号
vol.89

生きても知らぬ
春水や
八十年

神山俳句会

神山の農業を次の世代につなぐ

新しい事業を創り出していくベンチャー企業の国内生存率は、設立して5年で15%、10年で6.3%、20年で0.3%だそうです(GoogleのAIに聞きました)。つまり創業からわずか10年で100社のうち6社しか生存できない計算になります。ちなみにもう10年たつと1000社のうち3社です。今は、社のうち3社です。今は、た準備の年だと話しています。

これまでフードハブは、いろいろな変化を続けてきました。かま屋はコロナ禍に、カリフルニアのレストランで料理長を長年務め

設立当初「何年やるのか？」とよく聞かれましたが、「10年は続けます」と答えています。

新たな年になり、忙しさに飲み込まれあつという間の2月です。2016年4月に設立したフードハブは、この4月から9期目を迎えます。

たジエローム(上角在住)と、よりシンプルに素材の美味しさを楽しめる定食スタイルのコース料理に一新。農業チ

次年の10年を志す。 変えること、変えないこと。



共同代表:
真鍋 太一



若い世代での変化もあります。城西高校神山校に通いながらかま屋で3年間アルバイトをして、大阪の調理師学校を卒業後、東京の名店で修行。今は、かま屋を手伝いながら料理人としてのこの先を考えている子がいます。また神山校を卒業後、農業チームで働き始めている子もいます。10年もすると世代が循環し、神山で生まれ育った子たちが次のフードハブを担い始めています。

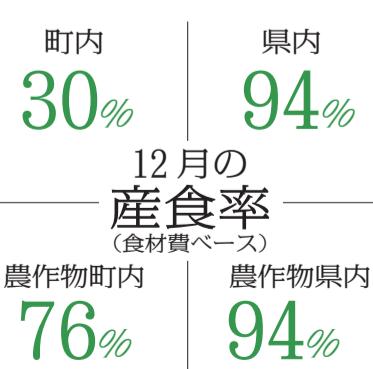
これまでフードハブは、いろいろな変化を続けてきました。かま屋はコロナ禍に、カリフルニアのレストランで料理長を長年務めています。

ムには、昨年春ごろから経験豊富な農業長と営業担当を新たに迎え、体制も大幅に強化しました。

コロナ禍の大変な時期に、前町長が強い信念をもつて推進した「町の食糧危機」に備えた「地産地食の給食」。それを実現するため町内の委託業者として神山の小中学校の給食を受け取り、新しい仕組みをつくり、運営してきました。新しくできた神山まるごと高専の食事も「地産地食率、日本一」をかかげ、日々、寮の方々と切磋琢磨し、春から3期生を迎えております。

「神山の農業を次の世代につなぐ」という信念はこれからも変わりませんが、次の10年に向けて大きく変化しつづけるのも私たちのあり方です。日常の食を健やかに提供しつづけることをここに誓い、一層みんなで精進してまいります。

マーブ森さんのレモンのレモン、どれもジューシーで美しい香りの素材ばかりでした。



かま屋店長: 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
2月季節のドリンク券

町内在住でお誕生日月が2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 _____

インターン



日記



かま屋
インターン:
西谷 茉莉

1月末までインターに来ていた西谷茉莉です。東京出身の私が、なぜフードハブに辿り着いたのか。そして、かま屋で学んだことをについてお話しします。

3年前、高校卒業後の

ギャップイヤーを活用し神山に4ヶ月ほど滞在していました。当時は『森の学校みつけ』のスタッフとして自然を教科書に子どもたちと毎日様々なことを学んでいました。その中でも「食」から得られる学びの多さに驚かされたことを覚えています。例えば地域の方の梅畠を訪れた時のこと。「手が届かない梅をどう取るか」という課題に直面した際、1人が枝を抑えて低くし、もう1人の子が収穫する。協力をすることで学びました。木全体を振動させると熟れた実が落ちてくることを発見し、効率性を実感。採れなかった梅は猿や鳥の食料になると知れば、動物との共存について考えることができました。知恵に富んだ食の世界

神山で知った、地産地食の本当の価値と美しさ

進学のため米国に飛び立つました。現在はアメリカで環境学を専攻しています。最近興味深かったのが「アジア太平洋一食と自然」という歴史の授業。気候変動などで自然環境が劇的に変わらなか「レストランが今後どのような役割を担っていくべきか」を考える機会がありました。運搬

の際に発生するCO₂を削減するため、各地で国産食材100%を宣言するレストラン

が増えてきています。しかし、日本国内で考

えても国産という枠組みでは北海道から沖縄まで2,244kmもの距離があり、運搬にかかる環境負荷も大きいため本來の目的を達成できていません。こうした社会の取り組みを批判的に分析する過程で「これらを踏まえて食と向き合うことはどういうことなのか」と疑問を抱いていました。かま屋にインターをお願いしたのは、こうした疑問を実践者との繋がりの中で考え続けていたいと思ったからです。

かま屋での日々は、学びの宝庫です。そして自分の抱いていた疑問に關しても、少しづつ答えが出てきたような気がしました。知識に富んだ食の世界



す。各テーブルに置いてある、毎月の産食率を示したカード。町内の野菜が常に50~70%前後、県内ではほぼ9割と究極の地産地食を体現しています。この数字が本当は何を意味するのか、見えてきたことがあります。

神山学校給食センターで働いています、安岡彩華と申します。私が調理チームに加わったのは、コロナ禍真っ最中の時。「新たに何か始めてみたいな」と思ったのがきっかけです。元々神山を頻繁に訪れていたこともあり、好きな町でした。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、ノロウイルス検査を実施しています。

給食だより



神山町学校給食センター:
安岡 彩華

症状が現れます。給食センターでは10月から3月まで、スタッフ全員がノロウイルス検査を実施しています。



調理場へ入る際は3回手指を拭き取った後にアルコールを入り込みます。水分をしっかりとペーパーで拭き取った後

事に関わることから「最近元気に過ごす」という身の回りの心配

事に「白菜が甘くてマ

マのシチューよりおい

いしかった」と内緒や

けど」とあり、児童

人が給食事業を受託

したことなどを伝える記

事に「白菜が甘くてマ

マのシチューよりおい

いしかった」と内緒や

けど」とあり、児童

人が給食事業を受託

したことなどを伝える記

事に「白菜が甘くてマ

マのシチューよりおい

いしかった」と内緒や

けど」とあり、児童

人が給食事業を受託

したことなどを伝える記

事に「白菜が甘くてマ

マのシチューよりおい

いしかった」と内緒や

けど」とあり、児童

人が給食事業を受託

ことなどを伝える記

事に「白菜が甘くてマ

神山では、まだ寒い日が続いている。パンの陰の主人公である酵母も冷え込むとカゼをひくという訳ではありませんが、休眠状態になってしまいます。そのため、エアコンで店内の気温を保つようにしています。かまパンで育てている三種類の酵母は、それぞれのパンに合わせて発酵を調整しますが、冬場はエアコンだけでは発酵が遅いので段ボール箱に入れて酵母の温度をキープするなどの工夫をして

パン酵母と野菜室



神山では、まだ寒い日が続いている。パンの陰の主人公である酵母も冷え込むとカゼをひくという訳ではありませんが、休眠状態になってしまいます。そのため、エアコンで店内の気温を保つようにしています。かまパンで育てている三種類の酵母は、それぞれのパンに合わせて発酵を調整しますが、冬場はエアコンだけでは発酵が遅いので段ボール箱に入れて酵母の温度をキープするなどの工夫をして

パン酵母と野菜室



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

※24(日・祝)もモーニングしています

【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、翌水曜振休

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)



発行元：株式会社フードハブ・プロジェクト
発行日：2025年2月1日(土)

かまパンのパンの話

パンと野菜の話



かまパン製造補助：
仁尾 佳代

