

# かま屋通信

毎日 いたします

2025年  
8月号  
vol.95

# 夏草の 中にすつぽり 祠様

神山俳句会



二が1日で一気に成長するのでたくさんある」と聞いた時。今までズキン一二のステップを出した事がなかったのですが、挑戦してみたくなりメニュー一ティイングの際にジェロームに相談したら「作ったことはないけどトライし

れることが、何にも代え難い喜びです。フリークラブのメンバーがご飯を食べに来てくれることも、活力になります。今の畠の状況を聞ける環境が、どれだけ素晴らしいことか。農業チームとの会話の中で「暑くなりズツキー

## 農業の課題も語り合いたい

2020年5月、かま屋のランチがビュッフェから定食スタイルに変わり早5年。幅広い年代の方々が来て下さり、有難い限りです。嬉しいことはいくつもありますが、いちばんは「お客様からの反応が多くなった」こと。「この料理ってどうやって作るの?」「かま屋で食べると、いつやって

料理したらいいんだ！」と新しい発見がある」などと言つてもらつた時は、「シンブルに調理するからこそ、ちゃんと伝わってるのかな」と感じる瞬間でもあります。また若い子が「野菜が美味しい！」と言つているのが聞こえた時も嬉しくなります。他には、農家さんが仕事の合間にぬつて食べにきて

てみよう!」ということに。9割  
くらいのスープは、炒めた玉ねぎ  
や野菜と一緒に煮込んで作りま  
すが、今回は新にんにくとズッ  
キーニを炒め

いきたいです。「里山の会」の農家さんが「神山町には農業・林業が必要で、農業が盛り上がる」と地域に活気が生まれる」とおっしゃっていた言葉が印象的でした。日本が今直面している問題は、就農人口の高齢化。平均年齢が76.8才、基幹的農業従事者が2020年は136万人だったのに對し、2030年には83万人、2050年には36万人と

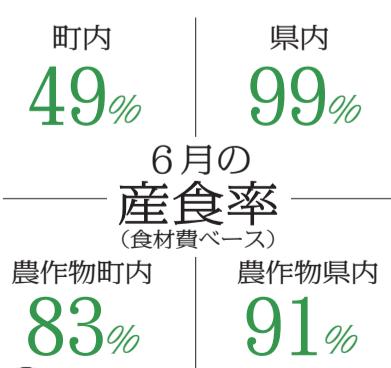
食べた瞬間、感動！これから定番のステップになりそうです。野菜は収穫する時期によって味わいが違うので、見極めながら調理法を考えていく中で野菜の知識も深まっています。他に大切にしていることは、スタッフみんなでイチから仕込みをし、ティースティングをし、農家さんとの関係性の中から料理説明をするなど、呼吸



を通じていろんな種類の野菜やフルーツ・柑橘などが採れる農業に根差した土地。今は道の駅に行くと当たり前にその土地の野菜が買えますが、神山の道の駅でも年々農家さんが減っているそう。私たちが自分でごとして、知り合いの農家さんの畠を手伝う、家で野菜を作り始めてみる、などから始めることができます。

てみました。両方の甘さが優しく混じり合い、繊細な品になりました。

初夏のお野菜が増えた6月。畠内農産物対象の産食率は一週だけ98%、その他の週は100%でした！嬉しい結果です。初夏を代表するOrorononoさんのズッキーニは毎週のように登場し、里山の会さん的新じゃがは人気のちぎりポテトに。今年は枇杷があちらこちらでたわわに実り、かま屋でもたくさん収穫できました。今年は、どうもろこしの冷たいスープにびわのクリームを乗せ



フードハブのメンバーで、力リフルニアへ視察に行きました。目的はアメリカの農業の現場を見ること

と、彼らと話をすることが気候も土質も、食べるるものも異なるので色々な工夫に気付けるはずです。

最初に訪れた農園は、お父さん

の代からアリスト・ウォータースさんが経営するレストラン

『シェパニーズ』へ野菜を納品している『セブンムーンズファーム』です。規模

は思ってたよりも、こじんまりとしてます。農園に到着するとお父さんと小さな娘さんがお迎えてくれました。行きすがらの景色は「これぞアメリカ！」な風景で、山の上まで木がなく畜産のためなのか牧草のようないいものが生えています。ニュージーランドでも同じような景色でしたが、水が少ない理由の一つだうなど思います。しかしこの農園は、

山の麓にありしっかり森が残っているのが印象的です。森の影

響のか水も安定しているよう



でも優れたホースを全面に使用しています。「西海岸＝乾燥」みたいな印象を持ってましたが、歩いていても楽しい。この中で

アトリコットなどなど、農園を

歩いて、続きはまたの機会にします。

でも優れたホースを全面に使用

しています。他にもオリーブや

ミントを植える

と自然に増えていました。今で

は畝を超えて洗濯干しスペースま

## TUNAGU 奮闘記

農業長  
柏木 英俊

# 視察でカリフルニアへ 学びの多い時間でした

とつひとつはそれほど沢山は植えられていません。堆肥が主な養分のようです。水対策で灌水用に点滴チューブというイスラエルの乾燥地帯で考えられたと

がいもの収穫時期なのか、大きな桶でじやがいもを水洗いをしていました。名前は忘れましたが、美味しいじやがいも品種だそう。胡桃の木も沢山栽培されているそう)。じゃ

は花をドライフラワーにして冬場など年間を通じて出荷しているではないですか!・ドライフラワーを作るための小屋に入ると天井一面に花が吊るしてあります。まあ綺麗!私の頭の中はドライフラワーでいっぱいになり、神山でできないもんかと妄想が始まります。有休農地で花を大量に栽培し、それを使つていよいビニールハウスへ持ち込めば、すぐできそうです。

最後にエディブルスクール

ヤードの見学に。本で読み、素

晴らしい取り組みだと知つて

ましたが実際に訪れるとは思つていませんでした。広さや動

線の形、鉄の錆具合やテーブ

ルや椅子のよれ具合、いちい

ち面白い。真鍋からの依頼も

あり、これも本格的にフード

ハブでやることになりそうで

す。その他、多くの事がありま

したが、今回はこの辺りにし

て、続きはまたの機会にします。

でも優れたホースを全面に使

っています。他にもオリーブや

ミントを植える

と自然に増えていました。今で

は畝を超えて洗濯干しスペースま

で、やっぱり森は大切だなと再

確認。この農園はまだ新しく、

昔からやっている彼の農園は別

ほど大きくなり、ちょうど今か

らだという感じです。野菜畑に

は色々な種類の野菜が育ち、ひ

で、場所によってかなり違います。昔からやっている彼の農園は別な農園があるのです。そのためか、植えられている果樹はまだそれほど大きくなり、ちょうど今からだという感じです。野菜畑には色々な種類の野菜が育ち、ひ

場所によってかなり違います。翌日は『フルベリーファーム』というかなり大規模な農園を視察しました。野菜・果樹・家畜・加工もやっていて、内容はちょっと『TUNAGU FARM』がやっていること

近い感じ。南米からの移民の方が多く働いています(二人の日本人研修生もいて驚き、毎年受け入れているそう)。じゃ

がいもの収穫時期なのか、大きな桶でじやがいもを水洗いをしていました。名前は忘れましたが、美味しいじやがいも品種だそう。胡桃の木も沢山栽培され

ました。ところが、この農園で

花をドライフラワーにしてい

ます。ただ、野菜以上に鮮度や花の開花のタイミングなどの繊細なイメージがあり断念してい

ました。ところが、この農園で

ため何度も考えたことがあります。ただ、野菜以上に鮮度や花の開花のタイミングなどの繊細なイメージがあり断念してい

ました。ところが、この農園で

花をドライフラワーにしてい

ます。ただ、野菜以上に鮮度や花の開花のタイミングなどの繊

細なイメージがあり断念してい

ました。ところが、この農園で

花をドライフラワーにしてい

ます。ただ、野菜以上に鮮度や花の開花のタイミングなどの繊

かい空気が、料理への関心を育んでくれたと思います。小学校2年生の頃には一人でスーパーへ買い物に行き、料理をするようになります。近所のおばちゃんたちに理を教えてもらうこともあります、料理は“楽しい遊び”であり、

# 「ほっとひと息つける美味しい料理を届けたい」私の“原点”と“今”

ド)』という社員食堂でタツフとして働いていましたから、一年半が経ちました。毎日、お客様がほっとひと息つけるような美味しくて心が和らぐ料理を作ることを心がけています。



モノサス社食研  
大槻 紘里

大切な学びの場でもありました。大人になつてからは埼玉の小学校で約600食を作る大量調理を経験、調理師免許を取得。その後、東京都足立区の保育園で働き1歳から5歳までの子どもたちの食事づくりや食育指導も行いました。子どもたちが「おいしい!」「ありがとう」と笑ってくれることが何よりの喜びでした。そして今『&(アンド)』で素晴らしい仲間たちとともに働いています。厨房では蒸し物や焼き物、煮込み料理や揚げ物、ソース類など、さまざまなお料理を作っていますが、私は主にガスコンロを使った調理を担当しています。なかでも料理の味を大きく左右する“ソース作り”が得意分野であり、こだわりもあります。食材に合わせて味を整える作業は毎回が新しい発見で、とても楽しいです。

例えば、ある日のメニューには「たらしきのこのすだちペペロンチーノ」や「かしわ天丼」がありました。ペペロンチーノと天丼のおろしだれには、神山町の生搾りすだち果汁を使用し、夏らしい爽やかな味に仕上げました。すだち果汁は香りが命、そのため必ず最終工程で果



汁を加えるようにしています。火を通しすぎないことで、素材の香りをより引き立てることができます。からです。もうひとつ、私が楽しんでいるのが『フードハブ・プロジェクト』から届く新鮮な野菜。なかでもリーフレタスは葉のハリがしっかりと感じていて、食感もよく、とてもお気に入りです。サラダ担当のスタッフからも「扱いやすく助かる」と好評で、自然と笑顔が増えます。

小学生の頃、給食室のおばちゃんに手を振ってもらったり日の記憶は、今でも私の中で光っています。あの時の嬉しさを、今度は私が誰かに届ける番だと思いながら毎日厨房に立っています。最近では「このメニューが好きで、いつも楽しみにしています」と声をかけてくださるお客様も増え、やりがいにもつながっています。料理は、ただ空腹を満たすだけではなく、人の気持ちに寄り添い、元気を届けられるもの。そして、料理を通じて人と人とがつながるーそんな社員食堂(&アンド)」でありたいと願っています。

そう信じて、これからも一皿

みなさん、こんにちは。私は  
昨年度まで神山町学校給食セ  
ンターにて、神山町  
の小学校2校と中学  
校1校の給食を作る  
業務をしておりまし  
た。今年4月からは、  
ご縁があり神山まる  
ごと高専のまるごと  
食堂にて、主に学生  
の食事を調理し提供  
する業務をさせてい  
ただいております。

まるごと食堂の業  
務をはじめてから、  
早いものであつとい  
う間に3ヶ月が過ぎ  
ました。日々、新たな  
刺激を感じながら  
仕事ができて光栄で  
す。私には現在、中  
学生になる双子の息  
子がいます。学生と  
息子の歳が近いこともあり「学  
生も我が子のようない存在だなあ  
⋮」と思ひながら仕事をしてい  
ます。冒頭にも書きましたが、  
学生と直接やり取りがある高専  
の食事提供は、私にとって“新  
たな刺激”的な日々となつてます。  
まず一つ目は、学生たちから  
の「美味しかったです!!」や「今

# 学生と触れ合うことで 自分も成長しています



A photograph of a meal consisting of a bowl of curry rice topped with a boiled egg, served on a white tray with chopsticks and a spoon.

『KAMIYAMA BEER』とフードハブの親会社『モノサス』『かまパン&ストア』が共同開発した「パンに合うビール」が、試行錯誤しながらついに完成しました。ヴァイツェンボックという種類のビールはドイツの伝統的な製法で、かまパンのパンも一緒に発酵させて作りました。バナナやフルーティな香りと、はちみつのような深いベーコン色が特熟したフルーツを思わせるフレーバーです。



## かまパンのパンの話

かまパンのパンがビールになって登場!!



パン製造責任者  
笹川大輔

徵。後から香ばしさとコクが口の中で広がります。プロジェクト当初はパンをビールにする意味や販売方法を色々と考えると前向きになれずにいましたが、モノサスとの勉強会を重ねるうちに共通点を発見しました。そ



## 今月のつくり手

淡路ジャンボニンニクの会(兵庫県・洲本市)



### 今月のお知らせ

#### ▼かま屋営業情報

今月も週末限定モーニング(予約制)を毎週開催します。11日(月・祝)も開催です。ご予約のお電話、お待ちしております! 今月は振替休日なしで営業いたします。

これはパンとビールは原材料を酵母の働きによって発酵させてつくることや、かつてはビールは「液体のパン」と呼ばれていた、麦を食べやすくするために処理をしていったのです。各国の文化によってビールの価値観の違いはありますが、このビールは神山でしか作ることのできない地域のビールと言えるのではないかと思います。かまパンのないかと想います。かまパンの味わいを確かめて見てください。数量限定ですのでお早めに!

違うことがあります。たしかに手仕事が詰まつた一冊、大事に残していくたい」というお母さんたちのまっすぐな思い違いなります。(かまパン・畔永)



## 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  
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8月1日(金)



夏から秋にかけて収穫されるバジルは、スッキリした爽やかさとほろ苦く甘い香りを合わせ持つのが特徴です。暑い夏でも食欲がそぞられる台湾料理の「サンベイジー」を作ってみました。

**材料 [一人前]**  
もも肉 2枚 / 塩 適量 / お酒 適量 / ごま油 たっぷり / にんにく たっぷり / ショウガ たっぷり / バジル片 手に軽くいっおい / 醤油・酒・砂糖 適量(A)

#### 作り方



## 食べだしたら止まらない さわやかバジルのサンベイジー

経理 野々瀬由実

- ① しょうがはすりおろし、にんにくを漬す。
- ② 鶏肉は一口大に切り、塩・お酒で揉み込む。
- ③ フライパンにたっぷりのごま油・にんにく・しょうがを入れて中火で熱する。にんにくの香りがしてきたら、もも肉をのせ焼き色がつくまで炒める。
- ④ こんがり焼き色がついたら(A)を加えて汁気がなくなるまでひと煮立ち。
- ⑤ 火を止め、たっぷりのバジルを加えてさっと混ぜてできあがり。(ひよこ)メモ

もも肉はその他のお肉でも代用でき、特におすすめは親鳥。嗜めば嗜むほどに広がる親鳥のうまみとバジルの爽やかさ。また、少し濃いめの味付けが食欲をそそられ、夏のビールに合うこと間違いない! お好みで唐辛子を加えても。

かま屋の日常のひとコマを紹介  
**かま屋日和**



大野美砂

6月8日頃から1951年以降で一番旱かったとのことです。また梅雨が戻ってくるかもとも言われていますが、どうでしょうか。今年のお野菜にも大分影響が出ているので、また早くからこの暑さで農家さんの作業に負荷がかかるのも心配です。みなさんは暑さでバテていいのでしょうか? 最近ラジオで聞いたのは、外気温と体温の差をつけないようにすることで夏バテしにくくなる身体作りができるということ。できるだけ温かい飲み物をとり、長い夏を乗り切っていきたいと思います。

×キリトリ

かま屋、かまパン&ストアでおなじみの野菜や果物の収穫予定日をお伝えします! 気になる旬の野菜や果物はありますか? メニューに登場したり、ストアで買えたりするので、お楽しみに。

\*時期は目安です。天候などによって前後する場合があります。

## 8月の営業

### かま屋

### かまパン & ストア

月	火	水	木	金	土	日
				つなぐ農園の きゅうり・ あばしゴーヤ	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約
4	5	6	7	8	9	10
休	休	つなぐ農園の ロロンかぼちゃ・ えびすかぼちゃ		海老名さんの 幸水梨	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約
11	12	13	14	15	16	17
かま屋・かまパン祝日 営業日 かま屋モーニング有 ※要予約	休	今津さんの 翡翠ナス	海老名さんの ピオーネ		かま屋 週末限定 モーニング ※要予約	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約
18	19	20	21	22	23	24
休	休	海老名さんの 豊水梨			かま屋 週末限定 モーニング ※要予約	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約
25	26	27	28	29	30	31
休	休	つなぎさんの りんご	kinosu fruits farmのすだち	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約	

『神山の味』会員募集中! … 神山の農業を食べて支える会です。たくさん食べていただけるよう、かま屋の昼ごはんをお手頃価格でご提供しています(会員費300円)。お申込みはかま屋まで。