

かま屋通信

毎日いただきます

2024年

11月号

vol.86

落ち鮎や
塩たっぷりに
炭火焼

神山俳句会

(海老名良子さんの俳句)



私は、ロンドンから車で約2時間・イングランド東部のノーソーク出身です。父は農家で林業も営んでおり、4人の兄弟と幸せに育ちました。私の出身

ここは、健康的で豊かな町

今、私は神山での最後の数週間を迎えようとしています。この4ヶ月間、信じられないような経験をし、この場所を自分の家にできたことに感謝しています。

私は、ロンドンから車で約2時間・イングランド東部のノーソーク出身です。父は農家で林業も営んでおり、4人の兄弟と幸せに育ちました。私の出身

私は、ロンドンから車で約2時間・イングランド東部のノーソーク出身です。父は農家で林業も営んでおり、4人の兄弟と幸せに育ちました。私の出身

私は、ロンドンから車で約2時間・イングランド東部のノーソーク出身です。父は農家で林業も営んでおり、4人の兄弟と幸せに育ちました。私の出身

私は、ロンドンから車で約2時間・イングランド東部のノーソーク出身です。父は農家で林業も営んでおり、4人の兄弟と幸せに育ちました。私の出身

シェフ・イン・レジデンスを機に 神山が自分の「家」になりました



ジェームス・ブラン

地は、神山とは正反対。風景が平坦で、海を埋めてた肥沃な土地がありますが化学肥料が大量に散布され、土壤の劣化は年々ひどくなっています。マンチャスターの大学に進学し美術史を学びましたが、卒業後アートの世界とそこにいる人々に魅力を感じず、英語を教えにバルセロナへ。そこでカタルーニャ料理を食べたり、料理番組を見たりしていながら、食への興味が一気に沸き、1年後にはイギリスに戻りイングランド料理にインスピライアされたレストランで働き始めました。3年ほど働いた後『モダン・ブリティッシュ』といわれるジャンルの高級レストランへ。メニューはイギリスの旬の食材にが中心で、それはここ10年のレストランシーンでますます人気が高まっているものでした。イギリスの食文化は、日本ほど日常

生活に深く浸透していないし、豊かでもありません。しかし、自分たちが自由に使える素晴らしい野生の食材や、気候風土が育む多様な野菜に気づき始めことで、確実に成長していました。それによって、レストランシーンは活況を呈しており、最高品質の自国の食材を使った様々な料理がレストランで提供されています。

私は日本に来る前『Namaya Sasaki』という日本の野菜を生産する農場で働いていました。福岡正信の『わら一本の革命』を読み、また過去にレストランでこの農産物を使つたこともあり、働きたいと思ったのです。Namaya Sasakiでは、ゆず・大根・梨、そして私がまだ日本で見たことのない品種まで、あらゆるものを栽培しています。働くまでその存在を知らなかつた野菜が多く、それほとんどが日本料理店でない

好調な9月の産食率。海老名さんや白桃農園さんのフルーツに助けられました。まだ暑い日が続き、冷製スープがとても美味しく感じられました。その中でもご褒美感100%だったのは、orononoさんの赤ビーツと海老名さんのピオーネのスープ。今年も登場してくれました。ピオーネの甘みと酸味のバランスがとてもよく、またカリッとしがれています。この時期にピッタリでした。



×キトリ
神山町内限定 / デザート又は季節のドリンク券
11月 季節のドリンク券
町内在住でお誕生日月が11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 _____

2024年9月1日より、つなぐ農園にて農業研修を開始しました。前職は調理師、長年飲食業界で働いてきたので農業に関しては全くの素人です。そもそも、飲食店は室内なので夏はクーラーが効いていますし、冬は暖房があり暖かい。そんな業界で働いていた頃は、外で労働をする人たちを見たことは「私には到底無理だな」と思っていました。特に私は寒さに弱く暑さには強いと思っていたのですが、この夏の暑さの中、外での労働を経験し早速洗礼を受けました。これまで熱中症などとは無縁の生活でしたが、今年の夏は何度かやばい時がありました。毎朝収穫があり、日が昇り暑くなってしまうと野菜が萎れてしまうので、日の出とともに収穫を行います。なので毎朝5時起き、6時には出勤していました。かつて居酒屋で働いていた時は出勤は昼過ぎ、退勤は深夜です。寝るのは深夜の2時頃でした。ですが、今は夜の9時には寝ています。まさか自分がこんなに早寝早起きになるとは思っていませんでした。しかし、歳せいもあり今はこのサイクルの方が快適です。かつては深夜まで酒を飲みながらダラダラと過ごしていましたが、今は晩飯の時に500ml



の缶ビール1本だけ。夏の暑さはしないですが、仕事後のキンキンに冷えたビールはまさに犯罪的な美味さですね。

2024年9月1日より、つなぐ農園にて農業研修を開始しました。前職は調理師、長年飲食業界で働いてきたので農業に関しては全くの素人です。そもそも、飲食店は室内なので夏はクーラーが効いていますし、冬は暖房があり暖かい。そんな業界で働いていた頃は、外で労働をする人たちを見ては「私には到底無理だな」と思っていました。特に私は寒さに弱く暑さには強いと思っていたのですが、この夏の暑さの中、外での労働を経験し早速洗礼を受けました。これまで熱中症などとは無縁の生活でしたが、今年の夏は何度かやばい時がありました。毎朝収穫があり、日が昇り暑くなってしまうと野菜が萎れてしまうので、日の出とともに収穫を行います。なので毎朝5時起き、6時には出勤していました。かつて居酒屋で働いていた時は出勤は昼過ぎ、退勤は深夜です。寝るのは深夜の2時頃でした。ですが、今は夜の9時には寝ています。まさか自分がこんなに早寝早起きになるとは思っていませんでした。しかし、歳せいもあり今はこのサイクルの方が快適です。かつては深夜まで酒を飲みながらダラダラと過ごしていましたが、今は晩飯の時に500ml

ランに近い品種です。ちなみにカリーノとはイタリア語で「愛らし

の出来によって、その後畑に定植した後の育ち具合が変わってくる

い」を意味するそうです。緑色のものとロッソという赤色のものを育てています。ケールはかつてあります。種をまいて苗を育てる所から始めるのですが、ここが初めてです。種をまいて苗を育てる上で重要なボタニカル料理店で扱っていた事が今後ケールを育てる上で重要なボタニカル料理店で扱っていた事が

あります。失敗・改善の繰り返しで、農業は奥が深く生産の喜びを感じることができます。季節を通じて自然の素晴らしさも味わえる楽しい仕事だと思います。ただし私が寒さに弱いので、神山の冬の厳しさに今から怯えています！

何より難しいのは水やりです。「水やり10年」と言われるほど奥

が深い。これに関しては日あた

り・ハウス内の温度・天気・ノ

ズルから出る水の量によって変

化が無いことがわかりました。

水をやり過ぎて

しまうと根腐れ

や徒長といつて

ヒヨロヒヨロの

苗になってしま

ったり、水が

少なすぎると暑さにやられすぐ

枯れてしまう。基本的には朝たつ

ぶり水をやって、そのあとは苗

をよく観察して判断しました。

今年は初めてでやり方がよくわ

からないこともあります。多くの苗

を徒長させてしましました。そ

のため定植の時、絡まって折れ

てしまったり、根がしつかり育

たず活着に至らないケースが多

くありました。定植も一ずつ苦

労して畑に植えたのに、連日の

日照りで大半の苗が枯れました。

これも農業の洗礼ですね。

わからないことが多いぶん、学

ぶべきことも多く日々勉強にな

ります。失敗・改善の繰り返しで

ますが、農業は奥が深く生産の喜び

を感じることができ、季節を通じ

て自然の素晴らしさも味わえる

楽しい仕事だと思います。ただ

私は寒さに弱いので、神山の冬

の厳しさに今から怯えています！

引き続き宜しくお願ひします！

ことを探りました。

何より難しいのは水やりです。

「水やり10年」と言われるほど奥

が深い。これに関しては日あた

り・ハウス内の温度・天気・ノ

ズルから出る水の量によって変

化が無いことがわかりました。

水をやり過ぎて

しまうと根腐れ

や徒長といつて

ヒヨロヒヨロの

苗になってしま

ったり、水が

少なすぎると暑さにやられすぐ

枯れてしまう。基本的には朝たつ

ぶり水をやって、そのあとは苗

をよく観察して判断しました。

今年は初めてでやり方がよくわ

からないこともあります。多くの苗

を徒長させてしましました。そ

のため定植の時、絡まって折れ

てしまったり、根がしつかり育

たず活着に至らないケースが多

くありました。定植も一ずつ苦

労して畑に植えたのに、連日の

日照りで大半の苗が枯れました。

これも農業の洗礼ですね。

わからないことが多いぶん、学

ぶべきことも多く日々勉強にな

ります。失敗・改善の繰り返しで

ますが、農業は奥が深く生産の喜び

を感じることができ、季節を通じ

て自然の素晴らしさも味わえる

楽しい仕事だと思います。ただ

私は寒さに弱いので、神山の冬

の厳しさに今から怯えています！

引き続き宜しくお願ひします！

ことを探りました。

何より難しいのは水やりです。

「水やり10年」と言われるほど奥

が深い。これに関しては日あた

り・ハウス内の温度・天気・ノ

ズルから出る水の量によって変

化が無いことがわかりました。

水をやり過ぎて

しまうと根腐れ

や徒長といつて

ヒヨロヒヨロの

苗になってしま

たり、水が

少なすぎると暑さにやられすぐ

枯れてしまう。基本的には朝たつ

ぶり水をやって、そのあとは苗

をよく観察して判断しました。

今年は初めてでやり方がよくわ

からないこともあります。多くの苗

を徒長させてしましました。そ

のため定植の時、絡まって折れ

てしまったり、根がしつかり育

たず活着に至らないケースが多

くありました。定植も一ずつ苦

労して畑に植えたのに、連日の

日照りで大半の苗が枯れました。

これも農業の洗礼ですね。

わからないことが多いぶん、学

ぶべきことも多く日々勉強にな

ります。失敗・改善の繰り返しで

ですが、農業は奥が深く生産の喜び

を感じることができ、季節を通じ

て自然の素晴らしさも味わえる

楽しい仕事だと思います。ただ

私は寒さに弱いので、神山の冬

の厳しさに今から怯えています！

引き続き宜しくお願ひします！

ことを探りました。

何より難しいのは水やりです。

「水やり10年」と言われるほど奥

が深い。これに関しては日あた

り・ハウス内の温度・天気・ノ

ズルから出る水の量によって変

化が無いことがわかりました。

水をやり過ぎて

しまうと根腐れ

や徒長といつて

ヒヨロヒヨロの

苗になってしま

たり、水が

少なすぎると暑さにやられすぐ

枯れてしまう。基本的には朝たつ

ぶり水をやって、そのあとは苗

をよく観察して判断しました。

今年は初めてでやり方がよくわ

からないこともあります。多くの苗

を徒長させてしましました。そ

のため定植の時、絡まって折れ

てしまったり、根がしつかり育

たず活着に至らないケースが多

くありました。定植も一ずつ苦

労して畑に植えたのに、連日の

日照りで大半の苗が枯れました。

これも農業の洗礼ですね。

わからないことが多いぶん、学

ぶべきことも多く日々勉強にな

ります。失敗・改善の繰り返しで

ですが、農業は奥が深く生産の喜び

を感じることができ、季節を通じ

て自然の素晴らしさも味わえる

楽しい仕事だと思います。ただ

私は寒さに弱いので、神山の冬

の厳しさに今から怯えています！

引き続き宜しくお願ひします！

ことを探りました。

何より難しいのは水やりです。

「水やり10年」と言われるほど奥

が深い。これに関しては日あた

東京

MONOSUS
社食研：
樋口 香

ニュース



神山町の皆さん、はじめまして！
MONOSUS 社食研で社員食堂『&』を担当している樋口香です。

今年1月にオープンした食堂『&』の誕生とともにに入社し、月日の流れは早く間もなく1年、日々の運営に奮闘中です。

社食は大量調理の食事提供とともに、接客サービスや食事環境の改善・向上に資する多種多様なサービスが含まれるのですが、担当している食堂『&』の名称の由来は、「食」を真ん中に色々な人やものが集まり、イノベーションの種が生まれる場所になるよう「つながる」という意味が込められています。

社食のイメージは、単なる栄養摂取や福利厚生施設と思われがちですが、私たちの食堂『&』には大切にしている5つのこだわりがあります。

1. 地域に根付く伝統的製法で作られたシンプルな調味料を使用し、素材の味を活かす。
2. 有機栽培を基本とした身体によろこぶ旬の野菜を選び、バランスよくメニューに取り入れる。
3. 手ごねハンバーグ、手作りドレッシング、出来立てを提供するなど、手間を惜しまずにつひとつ丁寧に作ることで、おいしさと

温かみを大切にする。
4. 生産者が丁寧に作った食材との想いを食べる人につなげるため、全国各地の小さな生産者と直接やり取りして食材を仕入れる。

5. 食材の产地や生産者、栄養価などの情報をわかりやすく提供するJUJUで、安心して食事を楽しめるようにする。

つながる食堂『&』



食堂『&』の営業時間は11時30分～13時30分。ピークタイムは11時45分～12時15分のわずか30分間で、多いときは400名近くのお客様が一気に食堂に訪れます。作業効

もありましたが、少しずつ積み重ねてきたことが形になり、このようなお客様の言葉が「この仕事を続けてよかったです」とやりがいにつながる瞬間もあります。

東京にある社員食堂と神山町とのつながりは一見なさそうですが、神山で獲れた野菜や柑橘類を使用しています。併設のカフェでは、この夏、神山すだらをつかた「すだちモヒート」ドリンクが爆発的人気になりました。また「カミヤマメイト」の取り扱いをはじめたところ、「クセにならない」「腹持ちがよくて残業の時に良い」というお声もあり、カフェのフード部門の売れ筋商品になっていました。

これまでの調理方法や作る量の違ったが、洗い場の奥まで届くよう、「どちらそ

うさまー！」美味しい香りが広がります。移住間もない頃から、神山や町外の方から「かま通、見ました」と店頭でお声かけいただき、嬉しさと恥ずかしさがありつづ新しい地での励みになりました。

22年からは神山に開校したオルタナティブスクール『みつけ』で食スタッフを掛け持ちし、神山の農家さんから採れたての野菜やお米を仕入れたり、かまパンに量り売りの小麦粉や砂糖を買いだしに来たり、子どもたちと一緒に町内の繋がりを作ることが出来ました。火を焚き、山水を使う給食作りは毎日違う面白さや大変さがありました

子どもたちの成長と声が食に關わる私の励み



4月から高専の調理をしていました。移住してしばらくは、かまパンのレジやECサイトの担当をし『うちんぐの味』や、かまパンの商品のお知らせを書いていました。

奥まで届くよう、「どちらそ

うさまー！」美味しい香りが広がります。移住間もない頃から、神山や町外の方から「かま通、見ました」と店頭でお声かけいただき、嬉しさと恥ずかしさがありつづ新しい地での励みになりました。

22年からは神山に開校したオルタナティブスクール『みつけ』で食スタッフを掛け持ちし、神山の農家さんから採れたての野菜やお米を仕入れたり、かまパンに量り売りの小麦粉や砂糖を買いだしに来た

りと、子どもたちと一緒に町内の繋がりを作ることが出来ました。火を焚き、山水を使う給食作りは毎日違う面白さや大変さがありました。元々嫌いだった子も「これが、子どもたちが作るごはんの日のサポートや自分で収穫した野菜なり、元々嫌いだった子も『これ

給食だより



神山まるごと
食堂：守田 瑞衣

なり食べられる」という変化が見られる日々は、とても嬉しかったです。そして、今年春から高専に通うみんなのさんは、これまでの調理方法や作る量の違ったが、洗い場の奥まで届くよう、「どちらそ

うさまー！」美味しい香りが広がります。移住間もない頃から、神山や町外の方から「かま通、見ました」と店頭でお声かけいただき、嬉しさと恥ずかしさがありつづ新しい地での励みになりました。

22年からは神山に開校したオルタナティブスクール『みつけ』で食スタッフを掛け持ちし、神山の農家さんから採れたての野菜やお米を仕入れたり、かまパンに量り売りの小麦粉や砂糖を買いだしに来た



達と楽しそうに笑い合う姿や寝癖つで朝食をよそう姿は、食スタッフならではの繋がりを感じています。

前期『う

ちんぐの味』

の日に、肉・魚・卵・乳製品を使わないヴィーガンの献立を提供しました際、いつも通りおかわりに来てくれる

男子や「アレルギーを気にせず食べられて美味しい」と最近お肉を食べることに抵抗があったから、こんな献立も嬉しい」という声を貢えたことは、私の自信になりました。

食堂のおばちゃんから見える風景は学生さんの一部かもしれないが、食べる事で元気になれる学生たちが、安心できる時間と料理を提供していただきたいです。移住5年目で、県外から学びにくる学生たちを迎える側のお手伝いをできることが嬉しいです。やりたいこと、好きなこと、見つけて進む姿を感じられる職場は、みつけも高専も同じ。子供たちの成長を楽しませてもらっています。毎日のいた



KAMAYA XMAS 2024

ご予約期間：12月21日（土）17:00まで
※上限数に達し次第、受付終了

お渡し日時：12月22日（日）・23日（月）・24日（火）
15:00～19:00

※24日のみ『遠近』さんでも受け取り可能

（完全予約制・18:00～20:00の間）

遠近 〒770-8040 徳島県 徳島市 上八万町樋口266-1
(ご不明点やご質問は、かま屋に直接ご連絡ください) ☎070-8428-2005

- ① 丸鶏単品（ロースト野菜カオマンガイソース付）5～6人前 ¥8,800
- ② 丸鶏ハーフ（ロースト野菜付）2～3人前 ¥4,400
- ③ 骨付もも肉単品（ロースト野菜付）1人前 ¥1,850
- ④ ラザニア 2人前 ¥850



ご予約 記入の上、店頭にてお申し込みください

記入日 2024 /

| | |
|--|--|
| お名前 | 電話番号 |
| 受取日 □ 22(日) □ 23(月) □ 24(火) かま屋 □ 24(火) 遠近 | |
| 受取時間 | |
| 注文内容 | ① 丸鶏単品（ロースト野菜カオマンガイソース付）5～6人前 ¥8,800 ② 丸鶏ハーフ（ロースト野菜付）2～3人前 ¥4,400 ③ 骨付もも肉単品（ロースト野菜付）1人前 ¥1,850 ④ ラザニア 2人前 ¥850 |
| 個数を ご記入 ください。 | <input type="checkbox"/> セット <input type="checkbox"/> セット <input type="checkbox"/> 個 <input type="checkbox"/> セット |



公式LINEでの
ご予約も承ります。

| 店舗記入欄 | | 記入日 |
|-------|-------|------------|
| 合計金額 | | / |
| 受渡日時 | 日 時 分 | 受渡場所 |
| | | □ かま屋 □ 遠近 |
| | | 記入者 |

8月下旬から加工部門でカミヤマメイトを始め、ドレッシングやフルーツソースなどを作っています。といってもまだ教えるつもりながら、あるいはメモを見返しながら毎日奮闘中。前から家でお菓子を作るのが趣味になり、一から作り出したものを見返しながら毎日奮闘中。数年前から家でお菓子を作るのが楽になります。といつてもまだ教えています。ぜひお問い合わせください。このショートレンパウンドを販売しています。毎月恒例のマルシェ出店予定です。



今月の つくり手

加工部門
村上 恵美

かま屋の日常のひとコマを紹介
かま屋日和

8月下旬から加工部門でカミヤマメイトを始め、ドレッシングやフルーツソースなどを作っています。といつてもまだ教えるつもりながら、あるいはメモを見返しながら毎日奮闘中。前から家でお菓子を作るのが楽になります。といつてもまだ教えています。ぜひお問い合わせください。このショートレンパウンドを販売しています。毎月恒例のマルシェ出店予定です。

8月下旬から加工部門でカミヤマメイトを始め、ドレッシングやフルーツソースなどを作っています。といつてもまだ教えるつもりながら、あるいはメモを見返しながら毎日奮闘中。前から家でお菓子を作のが樂になります。といつてもまだ教えています。ぜひお問い合わせください。このショートレンパウンドを販売しています。毎月恒例のマルシェ出店予定です。

かま屋の日常のひとコマを紹介
かま屋日和

8月下旬から加工部門でカミヤマメイトを始め、ドレッシングやフルーツソースなどを作っています。といつてもまだ教えるつもりながら、あるいはメモを見返しながら毎日奮闘中。前から家でお菓子を作のが樂になります。といつてもまだ教えています。ぜひお問い合わせください。このショートレンパウンドを販売しています。毎月恒例のマルシェ出店予定です。

今月のお知らせ

皆様のご来店をお待ちしております。

▼ かまパン出展情報

11/24（日）とくしまマルシェに出店予定です。

お願いします。

11月よりかま屋の定休日

祝日は営業しますが、そ

が変わります。月・火曜の

週の水曜日が振替休日

になります。ご不便をおかけし

ました。ご不便をおかけし

ますが、どうぞよろしく

お願いします。

11月よりかま屋の定休日

祝日は営業しますが、そ