



とかいなか 食堂

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|-------------|---------------|-----------|-----------|-----------|------------------------|---------|
| 7/29 お休み | 30日 営業 | 31日 営業 | 1日 営業 | 2日 営業 | 3日 土曜日 営業 &宇宙カフェ | 4日 お休み |
| 5日 お休み | 6日 お休み | 7日 営業 | 8日 営業 | 9日 営業 | 10日 お休み | 11日 お休み |
| 12日 お休み | 13日 営業 カレー | 14日 営業 | 15日 営業 | 16日 営業 | 17日 お休み | 18日 お休み |
| 19日 お休み | 20日 営業 カレー | 21日 営業 | 22日 営業 | 23日 営業 | 24日 とかいなか祭・夏 | 25日 お休み |
| 26日 お休み | 27日 営業 カレー | 28日 営業 | 29日 営業 | 30日 営業 | 31日 お休み | |

9月より、営業日に変更になります。火曜、水曜、金曜（時々、土曜日）が営業日となります。第一火曜、祝日後の火曜日はお休みになります。また、一年やってみて、いろいろ協議を重ねた結果、料金を平日 800 円にすることといたしました。よろしくご理解のほどお願い申し上げます。

とかいなか食堂では都会で働く人たちと、田舎で働く人たちをつなげ、お互いに支えあう仕組み作りに取り組んでいます。都会で働く人たちの心と体を満たす食を支え、日本の農業を支えあうために、中心となる食堂はこれからもずっと継続していきたいと思っています。私たちと同じように、この食堂の継続を願っていただけるのであれば少額で構いませんので、お気持ちとしてチップで継続的な支援をお願いいたします。チップ用の入れ物を用意いたしますのでよろしくお願いいたします。

| | |
|-----------------|------------|
| 6 月度とかいなか食堂収支報告 | |
| 売上 | 234,750 円 |
| 仕入れ | 63,245 円 |
| 経費 | 68,172 円 |
| 家賃 | 291,600 円 |
| 収支 | ▲188,267 円 |

とかいなか食堂の活動の一つ、農家さんつながり農業や野菜を知ってもらう活動の一環で、初めての農家さんをお呼びしての、販売会を開催しました。

今回来ていただいたのは福島県福島市の佐倉ファーマーズさんです。佐倉ファーマーズさんは、福島市の佐倉という地区の農家さんのグループで、青山のファーマーズマーケットにだされたり、自主的に販路を開拓して頑張っておられる



農家集団です。今日はそのお一人で、佐倉ファーマーズで中心的な役割をされている佐藤さんに来ていただきました。朝、結構、たくさんのお野菜が来て、大丈夫かな？売れるかな？って心配でしたが、通りすぎの方が寄っていただき、チョコチョコと買っていただきました。きゅうりやズッキーニ、桃の試食も出して、野菜のおいしさを実感して、買っていただいた方も多くいらっしゃいました。やっぱり農家さんは、一番美味しい食べ方を知っているな、と思いました。

佐藤さんと、一緒にとかいなか食堂のご飯食べながらいろいろとお話させてもらって、いろいろな珍しいお野菜も含めて、持ってこられていて、どのように作付けを決めているのか？聞いたところ、ファーマーズマーケットやマルシェでの反応を見て、次はこれを作ってみようとか、決めているそうです。やはり、ファーマーズマーケットでは、他の果も、来てるので、激戦らしいのですが、どうしているのか、とお聞きしたところ、珍しい野菜やカラフルな目を引く野菜を置くことで、まずはこれなんですか？ どうやって食べるの？ってところから、会話して、まず止まってもらうところから始めるそうです。確かに今日も、色とりどりのスイスチャードが一番最初になりました。佐倉ファーマーズの皆さんで相談して、割り振りを決めて作っているそうです。農家さんは一年計画で考えないとなんだなと改めて実感しました。今後、とかいなか食堂に関わっていただろうのにも、私たちがその一年計画に入っているという自覚を持たねば、と思いま



た。失礼だけど、お金の割り振りはどうしているのか？聞いてみました。それは、作った人に仕組みて、そのうちの数パーセントが、佐倉ファーマーズの運営費にあてられるそうです。しかし、それでは足りないで、今日売ってたりンドウの売り上げは全て佐倉ファーマーズの運営費に当てているそうです。もっと早く言ってくれば、もっと売ったのに！でも、農協に納めるよりは、断然こちらの方が良いとのこと。ファーマーズマーケットの他にも、福島でマルシェも自主運営されていて、今は、農協には納めてないそうです。もちろん、昨日も受粉作業をしてから、夜中にこちらに到着、みたいな感じで、自分たちで全部やる、というスタンスなんだけど、佐倉ファーマーズというチームになっていて、とても素敵だな、と思いました。次回は佐藤さんは9月に来てくれるみたいなので、楽しみです。今日やってみて、単純によかったと思います。続いていけば、もっと良くなると思いました。今後は、もっと販売会と食堂の連携をもっとブラッシュアップさせて食堂も農家さんの販売会もさらに相乗効果が発揮できるといいな、と思いました。

とかいなか食堂 | 年を振り返って

中西 和之

とかいなか食堂も8月8日で1年が経ちます。この1年でとかいなか食堂もアップデートしてきたので振り返ってみたいと思います。

始めの企画段階でのコンセプトはサラリーマンなどの独身の方達に夜にしっかりと食べた物を食べさせる所を作りたい(お母さんの味)でした。

理由としてはサラリーマンやOLさんが毎日忙しく働いていて帰宅した時にはコンビニか牛丼屋さんしかやっていないという選択肢の少ない中で、何も

考えないで食べる食事を改善させ、食べる物の大事さを改めて感じ、考えて頂きたいと思っていました。

この時点では規格外野菜や廃棄野菜などを使用することは決めてませんでした。

現実ランチをオープンするにあたり農家さんと繋がりが廃棄野菜や規格外野菜の事を知り、この野菜達を循環させる事が出来たら農家さんも食べる側

もどちらも良いのではと思ひ、廃棄野菜や規格外野菜などを使った500円食べ放題のランチをスタートさせました。

始めは順調に想いを伝え続ける事ができお客さんも農家さんや廃棄野菜の事などを理解してくれていましたし驚かれていました。

しかし時間が経つにつれて私自身にも廃棄野菜や規格外野菜などに疑問が生じてきました。

その疑問とは、廃棄野菜や規格外野菜だけに焦点を当ててはいけないのでは？ 農家さん達は廃棄野菜や規格外野菜をどうしたいのか？

規格外野菜や廃棄野菜を集めても私達都会側にはメリットがあるが田舎側は本当に喜んでいるのか？

田舎側の本当の悩みは何なのか？などなどの疑問が湧いて来ました。

結局は私自身都会側に居て都会の悩みや聞は見えていましたが、田舎側に買い出して週一で行ってはいいましたが、真の部分は当たり前ですが見えませんでした。

その疑問を解消する事が少しでもできるならばと思って私自身も田舎に移住する事を決めました。

移住して農家さんと接する機会も増えたしいろいろ話す機会や農家さんのお手伝いをしているうちに私なりに何かを感じる事ができました。

先程の自分自身の疑問にも何となくですが答えがでてきました。

廃棄野菜や規格外野菜だけに焦点を当ててはいけないのでは？

廃棄野菜や規格外野菜だけに焦点を当ててしまうと正規品が売れなくなる恐れがあるのでバランスを考えなくてはいけないと思います。

それと、例えば人間の数は決まっています。この人間の食べる量をコップに例えます。

このコップに対して野菜を作りますが

作り過ぎたり、売れなかったり、形が悪かったりでコップから溢れた物が廃棄されます。

私達が廃棄野菜だけを集めてこのコップに戻しても逆側から必ず溢れます。コップの大きさは決まっていますから。ならば、廃棄野菜だけに焦点をあてる事

より国産野菜を沢山食べましょう！野菜だけで一食になります]を訴える方が結果的に廃棄野菜が無くなる方向性に行くのではないかと、コップの中を国

産野菜を沢山食べるにすれば溢れるのは輸入食材や加工品が溢れてくると思っています。なので廃棄野菜や規格外野菜だけを拾い上げることはあまり

意味がない気がします

もちろん、基本は規格外や廃棄も野菜なので他の野菜と同様に循環させることがとかいなか食堂では重要です。

農家さん達は廃棄野菜や規格外野菜をどうしたいのか？

各々の農家さんで違う意見があります。そもそも規格外野菜なんて出ない農家さんや廃棄野菜を畑に返せばお金にならないが土には良いとかいろいろ意見があるので地道に各々の農家さんとの対話が必要。

規格外野菜や廃棄野菜を集めても私達都会側にはメリットがあるが田舎側は本当に喜んでいるのか？

田舎側の本当の悩みとは何なのか？ これは本当に分からないところがあります。

廃棄野菜や規格外野菜をお金に変えることができるならば結果的に良いとは思いますが

、しかしお金とは1番簡単なツールである事は間違いありません。

私が思うにこれは時間がかかる事だし1番大事なのは農家さんの現場を見て感じて一緒に考えて寄り添って行き、お互いの幸せを共有することだと考えています。

これらの事を踏まえて私なりの結論としてこれからやらなくてはいけない大事なことは、私達消費者意識を変える事が最大の目的です。

消費者意識とはどういうことか？

私達消費者は農業の現状について何も知りません。野菜は誰かが作ってくれています。誰が、何処で、どんな風に

そしてどんな想いで、作っているのか何で関係なく食べてます。自分の体を作ってくれる大事な物なのに、

心も満たす大事な物なのに、何も考えないで食べてます。

この農業に対して他人事のような意識を改善しなくては、私達の食の未来は描けないと思っています。

私達が今食べている全ての食事について考えなさいではないのです、1日の食事のうちの、一食分の一品の種類の野菜について真剣に考えてくれたら必ず何かが変わります。

消費者としたら関係ない事なのかもしれないのですが、この消費者の他人事意識は農業の現場をも脅かす程のパワーがあるのです。なのでほんの少しだけでも良いので自分の身体を作る食事について考えたらくれたら、私達の食の根底にある農家さんについても考えることに結びつくと思っています。

この全てにおいて他人事意識はこれからの日本社会を作る上で改善すべき難題だと感じています。

この難題を食という観点から1ミリずつでも変える事ができると私は思っていますし変えなくてはならないと思います。

貴方の為に汗水流して日々葛藤されている方達が必ず居ます。

1日で野菜達は育ちません！

そんな大切に育てた野菜達を私達消費者に合わせたくだらない規格なんて本当はいらないのです。全て口にする事ができる野菜だから。

貴方のお子さんのそのまたお子さん達の未来の為に私たちが今やらないといけない事は、農業や食について真剣に皆んなで考えて未来を創造することが大事だと思います。