

かま屋通信

毎日 いたします

2025年
8月号
vol.95

夏草の中すつぽり

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。今までズキンキー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・ミーティングの際にジェロームに相談したら「作つ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。フードハ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」

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、ちゃんと伝わっていくのかな」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

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

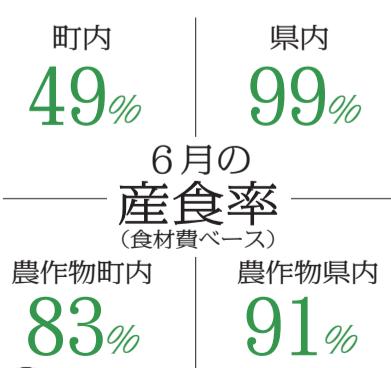
食べた瞬間、感動！これから定番のスープになりそうです。野菜は収穫する時期によって味わいが違うので、見極めながら調理法を考えていく中で野菜の知識も深まっています。他に大切にしていることは、スタッフみんなでイチから仕込みをし、ティースティングをし、農家さんとの関係性の中から料理説明をするなど、呼吸



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
た。両方
の甘さが
優しく混
じり合い
纖細な
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orononoさんのズッキーニは毎週のように登場し、里山の会さんの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、里山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



× キリトリ

＼ 神山町内限定 ／

デザート又は
季節のドリンク券

8月

町内在住でお誕生日月が8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

東京

ニュース

モノサス社食研
大槻 絵里

私はモノサス社食研『&(アンド)』という社員食堂で、調理スタッフとして働いています。入社してから、一年半が経ちました。毎日、お客様がほっとひと息つき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。

私が調理師を目指すよ

うになつたきっかけは、小学生のこと。埼玉の小学校に通っていたのですが、学校の給食がとても美味しいくて、「どんなふうに作っているんだろう?」と興味を持ちました。給食室を見ると、調理のおばちゃんたちが笑顔で手を振ってくれたりして、それがとても嬉しくて。あの温かい空気が、料理への関心を育てくれたと思います。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料理を教えてもらつこともあります。料理は「楽しい遊び」であり、大

「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”

ソース類など、さまざまなお惣菜を作っていますが、私は主に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、こだわりで、いつも美味しいです。例えば、ある日のメニューには「たらこと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るのです。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残っていて、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「扱いやすくて助かる」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つた日の記憶は、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ひます。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てきました。私は現在、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存在だなあ…」と思いながら仕事をしています。冒頭にも書きましたが、

ラストークを市販のものではなく、1から鶏ガラを煮てスープを作つたり

と、まるごと食堂で働いていなければ、きっと何よりも幸せで活力になります。これからも、学生たちに愛される食堂づくりを目指して精進してまいります。

大切な学びの場でもありました。大人になっ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」と笑つてくれることが何よりも喜びでした。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、

私はこの様々な調理経験はして、料理を通じて人と人とのつながりを大切にしています。丁寧に料理をつくりたいと思います。

私がこの様々な調理経験はして、料理を通じて人と人とのつながりを大切にしています。丁寧に料理をつくりたいと思います。

2025年8月号(2025年8月1日(金)発行)
 『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徴です。熟したフルーツを思わせるフレーバーで、かまパンのパンと一緒に楽しめます。



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



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



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 / おにぎりたっぷり / バジル片 手に軽くいっぱい / 醤油・酒・砂糖 適量(A)

作り方

うちの味 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。(ひよこごめ)

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!

し! お好みで唐辛子を加えても。

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。(ひよこごめ)

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!

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。みなさまも暑さでバテていいでしょうか? 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。



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

皆様のお越しをお待ちしております。

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。

淡路島の潮風を浴びて育った玉ねぎとジャンボニンニクを、砂糖や味噌、りんごと一緒に大きな鍋でじっくり煮込んで。こうして時間と手間をかけて作られるのが「あわじ焼肉のたれ」です。つくり手は、淡路島の農家のお母さんたち。玉ねぎなどの栽培から分たちで、手作業で行っていました。「長年作り続けてきたものだから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いです。(かまパン・畔永)

▼かまパン出店情報
8月30日(土)に開催のnaruto shoreに出店予定!



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)

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	かま屋 週末限定 モーニング ※要予約