

女性起業：食楽工房やそうの活動紹介

～「食」を「楽しむ」みんなの「工房」でありつづけたい～

田崎則子（豊田加茂農林水産事務所農業改良普及課）

【平成24年6月26日】

【要約】

豊田市猿投地区の女性農業者5名が平成12年に「野草グループ」を発足させた。その後、古代米入り五平餅の販売を通し、活動が活発になった。また、発足当初のグループ員が講師を務めた農産物加工の受講者がメンバーに加わり、現在は10名で活動を続けている。平成22年6月30日には念願の「食楽工房やそう」をオープンさせ、自らが栽培した食材を使ったランチの提供や農産物の加工体験教室を開始した。

1 グループの発足

豊田市の猿投北交流館で開催されていたハーブの講座に参加した仲間5名が集まり、今後もハーブなどの農産物加工の勉強を続けようと、平成12年にグループを発足させた。「野草」のように逞しく、そして地域にある「食材」を活用できるようにとの思いから「野草グループ」と名付け農村輝きネット・あいちへも加入した。

2 「五平餅」を核にした活動

グループは、発足当初から手作り味噌を利用した五平餅の試作販売に取り組んでおり、何か特徴を出せないかと思案していた。そんな折に、グループ員の一人が知人から古代米を譲り受ける機会があり、古代米入り五平餅の開発を思いついた。各地の道の駅などを訪れ、五平餅を食べ歩き、味の研究を重ねて、グループ全員が納得できる自慢の古代米入り五平餅を完成させた。炭火で香ばしく焼き上げることにもこだわり、販売の際には、ハーブ講座で教わったフレッシュハーブティーもサービスで提供し、好評を得ている。地域のイベント等での販売が中心であるが、豊田市猿投町のマレットゴルフ場で定期的に販売している。

3 各自の持ち味を生かした活動

グループ活動の趣旨に賛同する人が増え、当初5名であったグループ員も現在は10名となっている。中には発足当初のグループ員が講師（現在2名が、農村輝きネット・あいちの技人）となった農産物加工講座を受講した生徒が感銘を受けての加入もあった。また、調理師免許を持つグループ員が料理の主担当（愛称「料理長」）ととなり、その他のメンバーも漬物担当、煮物担当、ハーブ担当、コンニャクやキムチ等の加工担当というようにそれぞれの特技を生かしてグループの運営に携わっている。また、料理以外にも手芸や草花の苗作り名人もおり、グループ活動を盛り上げている。

4 「食楽工房やそう」のオープンまでの経緯とこれまでの実績

代表の鈴川氏が他地域の農業者との交流会に参加したのをきっかけに、様々な人々と交流する楽しさを感じ、自らも楽しく集まれる「工房」がほしいと思うようになった。その思いに建築業を営む夫が賛同し、「工房」の建設が始まった。通常業務の合間をみての建設作業であったため、完成までに長期間を要したが、その間にもグループ員は農産物加工の勉強を重ね、オープンの日を心待ちにしていた。そして、着工から10年以上が経過した平成22年6月30日（水）、ついに「食楽工房やそう」がオープンの日を迎えた。

ランチは、バイキング形式、会食形式、弁当形式等、客の希望に合わせて、様々な形で対応している。平成23年4月～平成24年3月までの1年間でランチ利用が10回、約130人が工房に訪れた。弁当の注文は15回約190個、五平餅は3,400本販売した。加工体験としては、「五平餅」「キムチ」「コンニャク」作りが体験ができる。



五平餅体験講座



キムチ体験講座



お料理の解説と交流

5 「食楽工房やそう」の理念

ランチには、1,000円で古代米五平餅が1本、季節の食材を生かした味ご飯、約10種類のおかず、デザート、ハーブティーが入る。お客様からは「これで経営は成り立ちますか？もうかりますか？」と毎回のように質問される。その度に以下の3点を答えている。

- ① 素材は、肉と魚以外は会員が栽培した野菜を使うので材料費を安価に抑えてある。
- ② 「儲ける」というより食を通してグループ員が学ぶと共に、旬の野菜のおいしさを人々に伝えられる場としたい。
- ③ お客様との交流を大切に、「食を楽しむ」工房でありたい。

6 食事の予約と連絡先

当面は予約のみで、「弁当」形式、「大皿盛料理」形式等どんな対応もできるが、看板である五平餅は味わって頂きたい。価格は、1人1,000円程度とするが相談にのるとのこと。一番人気は古代米五平餅ランチである。

「食楽工房やそう」

連絡先 : 鈴川さかゑ(代表) 090-7950-0426

場所 : 豊田市猿投町池田36-10



古代米五平餅ランチ



会食型式のランチ

Copyright (C) 2012, Aichi Prefecture. All Rights Reserved.