

## つなぎの食堂 × つなぎのカフェ

～ よりすぐりの生産者と街のコミュニティをつなぎ、食と健康を考える ～

代表取締役 橋本昌隆

株式会社フューチャーラボラトリ

(特定非営利活動法人イノベーションネットワーク)

Keyword 食育、農業、保育、介護、健康

### 発表要旨

1. きっかけ  
(ア) 土鍋を頂戴した件 伊賀焼 長谷園 かまどさん (写真)
2. お米が抜群に美味しい  
(ア) なぜだろう? → 探求
3. いい食材、調味料、土鍋  
(ア) これを整うことで、誰でも簡単に素晴らしい料理が出来上がる。(写真)  
(イ) 健康、ダイエット 90kg → 70kg  
(ウ) 知恵の共有
4. 目利きの方法  
(ア) 生産者に会う。思想、作り方、人間性、食べてくださる方への思い  
(イ) 食べてみる。美味しいかどうか? (農薬の知識)  
(ウ) まわりに紹介、フィードバックをいただく
5. 現状  
(ア) 腕利きの生産者も、販売には苦勞している。(小規模、ネット中心)  
(イ) その辺のスーパーでは買えない。(大量流通)  
(ウ) 既存の流通とは違った仕掛け作り
6. 仮説  
(ア) 腕利きの生産者と街のコミュニティを「直接」つなぐ
7. ぐるなび様との出会い  
(ア) ビジネスモデル レストランから会費徴収 → ぐるなびサイト掲載  
(イ) 食ベログ他、ライバル増加  
(ウ) 新しいビジネスにトライ
8. つなぎの食堂 × つなぎのカフェ スタート  
(ア) 平成 26 年 4 月～12 月 様々なコミュニティで食の実験  
(イ) 保育園、介護施設、ママコミュニティ、産総研、など、15 回開催  
(ウ) 内容 梅干し作り、試食会、マルシェ、料理教室 など
9. みんなの心に響いたもの、笑顔  
(ア) 映像 梅干し、保育、ママコミュニティ  
(イ) こういう場があると嬉しい!
10. つづけるためにどうしよう?  
(ア) 運営資金の最小化 (場所代、人件費、運賃など)  
(イ) 正しい知恵の伝搬、従来とは違う視点の食育 (左脳型、右脳型)  
(ウ) 複合型 (介護、保育、障害者、農業、調理の知恵)
11. 新たなプロジェクトの企画 平成 27 年 4 月  
(ア) 介護・ヘルスケアプロジェクト  
① 介護事業所を実験フィールドに展開

- ② 帝人 介護・ヘルスケアプロジェクト ブランディング
  - ③ 協賛企業を募集 パナソニック、コニカミノルタ、大建工業
- (イ) 地域づくりとの連携
- ① 埼玉県 小川町プロジェクト (池袋から1時間10分)
  - ② 有機農業、酒蔵、地ビール、自然食、和紙、温泉
  - ③ ホーム・アンド・アウェーで、イベント企画、ファンづくり
- (ウ) 他のモデルへの展開
- ① マンションコミュニティ、障害者施設、社員食堂
12. さいごに
- (ア) いいものを食べると健康になる
- (イ) コミュニティ (地域、家族) の復活
- (ウ) 新しい仕事をつくる



#### はじめに

食のアイデアの交換の場づくりという社会実験は、これまでのイベント型キャンペーン型とはちがった視点と仮説をもってスタートしました。さまざまな人がそれぞれの専門性を持ち寄り、多面的な理解を促進することが大切と考えて、

1. 安心して話し合える場のデザイン
2. 本物の食の体験の共有、相互確認
3. 映像を記録として共有する、配属のサポート
4. ソーシャルメディアによる時間と空間を超えた、持続的なネットワークの形成
5. コンセプト探求型のプロジェクト

以上のような方向性をもって特徴ある各回のワークを進めてきました。

#### まとめ

食を巡る参加者が当事者意識をもって集まり、共有体験を持つことによって起こるコト、深い理解、つながりあうことで浮かび上がる関係価値の発見がありました。本来のつながりに気づきの場を提供する活動は、それぞれの経済活動や生きる意味の発見、明日への活力と連鎖的に広がっていくことを確認できました。本質的な価値創出の場として機能させることを更に探っていくことが、これからの地域活力の創出につながる大きな課題となることを確認しました。



イベント実績

2014 年度実績

日 時	コミュニティ	イベント	会場	人数	農家
5月31日	企業	料理会	かじ家	10名	白木
6月7日	まちづくり	料理会	やさいやふうど	20名	白木、村田
6月8日	ママ	料理会	Oh Bento Labo	10名	白木
6月11日	ママ	料理会	ハニカムステージ	10名	白木
6月14日	高齢者	マルシェ	日本アメニティ協会	50名	田中
6月15日	企業	料理会	坂本家	10名	村田 
7月4日	ママ	マルシェ	ハニカムステージ	50名	田中
7月26日	保育園	マルシェ	ハートフルママ	20名	白木 
7月31日	ママ	料理会	ハニカムステージ	30名	白木 
8月8日	企業	料理会	Vino Hayashi	20名	福島
10月11日	高齢者	マルシェ	日本アメニティ協会	50名	田中
11月7日	ママ	マルシェ	ハニカムステージ	50名	田中 
11月7日	企業	料理会	産業技術総合研究所	500名	田中
11月15日	まち	マルシェ	やさいやふうど	20名	田中 
11月22日	企業	料理会	龍崎の四郎	15名	村田

作る人の顔が見える。  
本物を知った。  
食に関する意識の変化。

良い野菜が、  
定期的に格安で  
買える。

マルシェ

地域とのつながり  
職員へのサービス  
老人の生きがい働きがい

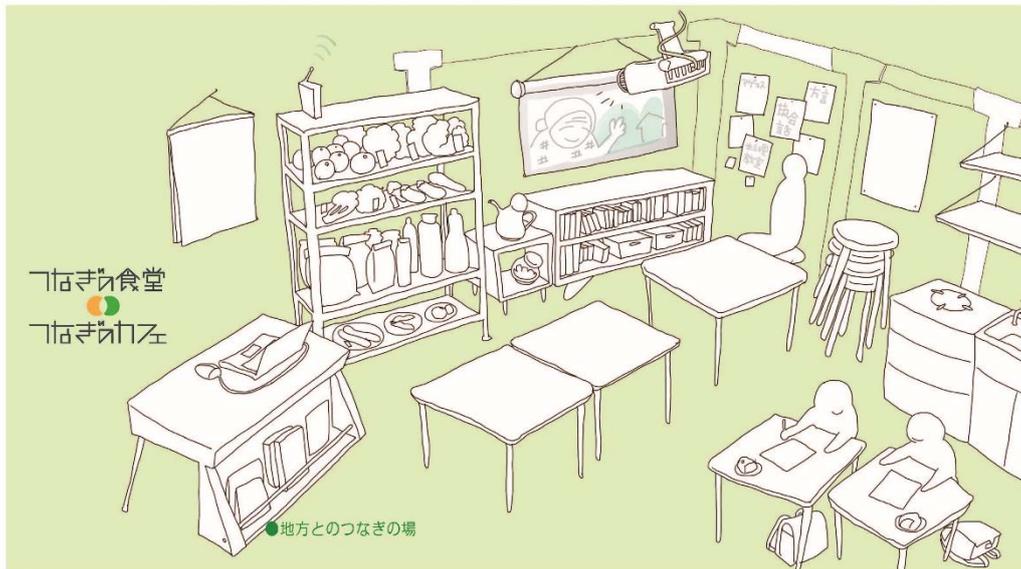
高齢者施設



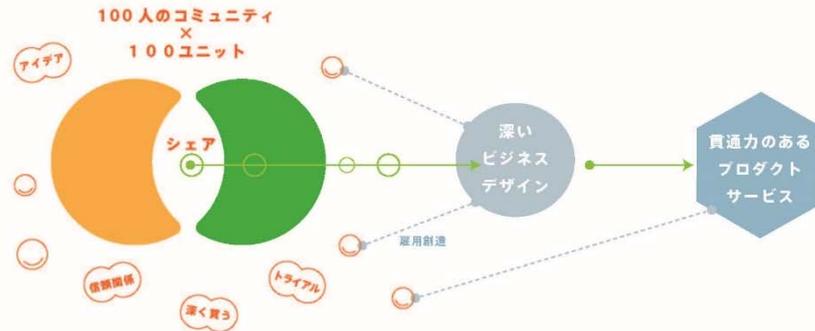
 <http://goo.gl/O68AWC>

スペースイメージ 理解し合う × つながり合う × 支え合う 食を中心につなげるスペース

- よりすぐりの食材、調味料など販売
- 料理教室、英会話教室などのイベント開催
- コミュニティスペース



- 近隣のワークスペースなどとの連携
- 地域の知恵交換ネットワーク
- 子どもの自習スペース



### 未来の社会をつくるための投資

トップダウンの「プロダクト・サービス」の発想ではなく、深いコミュニティからボトムアップで産まれる、人々がほんとうに必要としているものやことをアイデアの軸にしてビジネスへ繋げる。コミュニティはそのトライアルの場であり、未来のビジネスを担う人々の発達の場にもなる。社会や暮らしに根付いた貫通力のある「プロダクト・サービス」、その雇用の創造へ。

### ご協賛・ご協力頂いた皆さま

<p><b>イベント運営資金のご提供</b> 中井博晃さん(株式会社ぐるなび)</p> <p><b>イベント会場のご提供</b> 木田聖子さん(チャイルドハート) 荒川美沙さん(ハートフルママ) 小金沢一実さん(ハニカムステージ) 山本亮弘さん(日本アムニファイブ協会) 恵持沙さん(かじさんおうちの会) 坂本に志さん(日本語 rare-sakeinfo) 松本寿子さん(Oh Bento Labo)</p>	<p>三浦正人さん(産康技術総合研究所) 松井源江さん(稲穂の四角)</p> <p><b>食材のご提供</b> 白木昌樹さん、白木進代さん、高山香さん(和食 BALL 福岡 小郡市) 松本輝紀さん(あおぞら寿楽 福岡 小郡市) 村田光貴さん、恵さん(きび茶 大分 国東市) 田中慎太郎さん(菜食いそぐ 埼玉 小川町) 鎌倉有希さん(武蔵ワイナリー/武蔵醸造 埼玉 小川町)</p>	<p><b>調理師のご提供</b> Jeffrie Lauさん、大石有紀 さん(レストラン a seed)</p> <p><b>調味料、ノウハウのご提供</b> 中野克彦さん(かつお節 伏高) 伏木輝一さん(バスタ 豊の穴) 野村和司さん(やさいやふうど) 清水良二さん(オリーブオイル ベリッシモ) 高橋成樹さん(菜王柳 オークリッチ) 林功二さん(ワイン VINO Hayashi)</p>	<p>イベントご参加いただいた皆様 約 500 名</p> <p><b>マネジメントチーム</b> 飯倉ジトムさん(プランディング) 中島志穂さん(デザイン) 香田沙さん(映像) 橋本高彦(総合プロデューサー) 久野美和子(特定非営利活動法人イノベーションネットワーク理事長)</p>
--	--	---	--

### みんなのつなぎのワード集

すごい嬉しいですね。作った人と、食べる人が一緒になってお話できるって！自信持って作っているから、食べる人ともお話できるし。今度、新しくするお店、森山さんの野菜売るとき、食べられる状態にして、味見して買えるお野菜やさんをしたい。生で食べて買ってもらえる。

美味しいものをお客さんに伝えたい。お店の方の生産者に対する思いもひしひしと感じる。そういうことを言めて伝えないと、レストランも選んでもらえない。インターネットを経由して、皆さんに伝えていきたい。

有機農業。農業、化学肥料を使わないで栽培する農業。なるべく石油に依存しない形で栽培できればいいなと思ってやっています。

地域全体で子育てしていた、やさしい時代に戻れるように、少しずつできることから取り組んでいきたい。

うちの園児は、都会の子供で、食に全く興味がなくて、2歳、3歳でも離乳食に近いものを食べていたのが、ハートフルママに来てから、すごく食べるようになって、先生たちもびっくりして、お母さんもびっくりして、本物の美味しい味って、子どもたちには分かるんですね。子どもって真っ白だから、余計分かるんですね。

染み渡りますね。美味しいです。お出汁だけでは思えない。匂いだけでお腹がすごい感じる。これだけでごはん食べられる。

美味しいのは大前提で、どこで、だれが、どんな思いで作ったかが、伝わる野菜を届けたい。  
私も子供が生まれたことによって、はじめて母親になれた。それと一緒に、芽が出て、花が咲いて、実になって、その過程を全部見てきているので、やっと収穫できた時の喜び、それをそのまま伝えたいですね。

すごい食べますね。家だとかいう茄子のグリルは食べないですね。子供生まれてから畑やってみたり、調味料こだわったり、食べ物には体を作るものなんだと、妊娠中から実感しまして、無理ないように、楽しくできればいいなと思っています。

食の問題、食べ物、環境もいろいろありますが、次の若い世代、お母さん、年寄りも含めたみなさんが健康で生き活きと、健康長寿な社会を作るためには、何よりも中心軸に食というものをきちんと見つめて、本当に体にいい食品をきちんと食べていく、そういう拠点をこれから作るよ！という非常にワクワクする楽しいイベントを、これから全国で重ねていきます。

子どもたちが本当に喜んでくれたのが何よりです。本当に良い野菜は、本能的に自然に手が出ていた。迷いも何もなく、ずっと手が出て、子どもたちが人参、オクラを食べる姿に、本当に感動した。

非常にいい素材なので、いじりすぎないように、いじればいじるほど、栄養価は壊れていきますので、元々持っているお野菜の命を、ありがたくいただけるような形に仕上げられたらと思っています。