

Monthly

vol. 04

Social Kitchen

21世紀の公民館「ソーシャル・キッチン」がお届けする月刊新聞

ソーシャル・キッチンの野菜事情

本当に寒さが厳しくなってきましたね。おかげさまで、このニュースレターも4号目になりました。毎月、ご近所さんに一件一件ポストイングをしています。もし届いていない号があれば、ソーシャル・キッチンにバックナンバーを置いているので、声をかけてください。

オーハラボと水本さん

さてソーシャル・キッチンの1Fカフェでは、なるべく京都近郊の食材を使ったり、信頼できる小売店から材料を仕入れるようにしています。お野菜は大原で有機農業をやっているオーハラボというグループと、滋賀県棕川の水本さんから主に購入しています。それぞれ新規就農者（もともと農業に関係なかった人たち）で、数年前に大原と棕川に移り住み始めました。外から来た若者が有機農業をやることが、その地域の住民にも、すぐには理解でされず、最初は大変だったようです。



「当たり前」のことを「当たり前」に

オーハラボの人たちや水本さんと話していると、「当たりのことを当たり前やって、生計を立てていきたい」ということをよく聞きます。時間と手間をかけて、野菜本来の味ができるように育てる。多様な種類を少量ずつ、季節にあわせて作り、適切な価格で販売する。こうして聞くと彼らの生産方法は本当に「当たり前」。でも現実には、食料が工業製品みたいに大量に作られ、びっくりするぐらいの安さで売られてます。この現実が「当たり前」ではないということ、すっかり忘れてしまいそうです。最近、私たちも畑や田んぼに（少しずつですが）関わり始めて見

えてきたことは、野菜を育てるのにもお米を作るのにも、とても時間がかかるということです。その過程を知ると、巷で売られているお野菜はどうしたら、そんなに安い金額で販売できるのだろう？とか、どこかの過程で誰かが嫌な思いをしているに違いない！と思うようになってきました。その過程には、たぶん無理が生じています。

有機野菜をかしこく食べる方法

実際、オーハラボと水本さんの作る野菜は、一般的なお野菜より高いこともあります。でも、季節のものを買えばそこまで高いわけではありません。そして、保存食にしたり、少しずつ大事に食べる習慣を身につければ、金額的にも「当たり前ではない」野菜を買うのと変わらなくなります。ソーシャル・キッチンでも、彼らの野菜をどうしたら美味しく、無駄なく食べられるかということを考えています。そして、その技術を皆さんとも共有できたらうれしいなと思っています。



有機農業の生産方法や、そのお野菜を使うことは一部の人の「こだわり」だと片付けられることも多いですが、「こだわり」ではなくて、「当たり前」のことを「当たり前」に「戻すための一歩」にしていきたいです。

▶ オーハラボの野菜は大原里の駅でも買えます。
<http://www.satonoeki-ohara.com/Home.html>

この記事に関連して、Social Kitchenでは畑についての催しも実施しています。詳細は裏面イベント欄で!

無印良品イスラエルへの出店を中止

株式会社良品計画は、2011年中にイスラエルに出店する計画でした。同社のHPにもあるように、日本の小売り店としては初めてイスラエルへの進出となる予定だったようです。出店計画が明らかになった後、インターネットの中では、出店に反対するキャンペーンが繰り広げられました。「イスラエルは数々の国際法を無視し、パレスチナ占領を続けている。南アフリカのアパルトヘイト政策に匹敵する、非人道的な政策を採用している国に出店することは、占領政策を追認することになり、無印良品の企業コンセプトにはそぐわないのではないか」という議論がキャンペーンの背景として挙げられます。このキャンペーン以外にも、世界中でイスラエルを経済的／文化的にボイコットする動きが特に民間レベルで大きくなってきています。国際政治の場では大国の利害関係が邪魔をして、なかなか解決に向かわない中、無印の出店計画が中止されたように、ボイコットキャンペーンは各国の市民が自発的に行うものとして、その効果が期待されています。ボイコットすることで、イスラエルの人への嫌悪の感情が大きくなるのではないかと懸念もありますが、このボイコットの目的は、占領政策を終わらせるために、イスラエル国内で頑張っている人々をサポートすることにもあるので、そこはしっかり分けることが重要です。とにかく、ネット上の流れが、こういう大切な決断に向かわせたのは、とっても希望が持てます。【参考サイト】<http://palestine-heiwa.org/muji/>

EVENT

催し @ Social Kitchen

■味噌仕込みワークショップ

12月25日、世間はクリスマスですが、味噌仕込みワークショップを行います。だいたい6ヶ月後には食べれるようになります。

■日 時：2010年12月25日(土) 15:00～

■申 込：jun.kawamoto@gmail.comまで連絡をください。

■Social Kitchen オープンミーティング&忘年会

12月26日は、Social Kitchenに関わっている人全てが集まり、今後の方向性について意見交換ができる場を作りたいと思います。ミーティング終了後の忘年会は、どなたでも参加できます。

① 19:00～20:30 オープンミーティング

② 20:30～ 忘年会(飲食費：2,000円) ※飲食の持ち込み大歓迎

■申 込：①②のどちらに参加するか明記の上、info@hanareproject.netまでお申し込みください。

■日 時：2010年12月26日(日) 19:00～

■料理教室「one dish, one meal a day」

飾らない日々のごはんをいっしょに料理し、調理のコツや応用、栄養バランスなどを伝えたい、そんなお料理教室を開いています。みなさん一人ひとりが包丁を持ち、食材に触れ、ほぼすべての工程に関われるようにしています。調理だけでなく、食材の選び方、扱い方、調味料の話、栄養のこと、応用の仕方など、いろんなお話をします。

※メニューは1月に入ってからお知らせします。<http://onedishaday.jugem.jp/>をご覧ください。

■講 師：分才えり

■日 時：2011年1月22日(土) 10:30～14:00

■参加費：3,500円

■持ち物：エプロン、手拭きタオル、メモを取りたい人は筆記具

■申 込：dicolaverita@gmail.comまでお名前を明記の上、ご連絡ください。

■台所大学「畑を知る、畑を作る、畑を生きる」

「畑カフェ・おいしい店」(現在は閉店)の糸川勉さんに講師としてお越しいただきます。今回は、前回のおさらいと畑についての基本的話聞き、それぞれ参加者の状況に合わせた畑の実践法について質問をしながら進めます。現在畑に取り組んでいない人でも今後どのようにすれば畑をやれるのか、畑をやることで今の生活にどのようなリズムができるか参考になると思います。途中、糸川さんの農法で作った旬の野菜をふんだんに使った定食を味わいます。

■日 時：2011年1月23日(日) 12:00～14:00

■料 金：1,500円(昼食代含む)

■Social Kitchen 文章表現ワークショップ

文章で思いや考えを伝えてみたい。心にあることを書いてみたい。そう思っている、いざ書いてみるのはむずかしいものです。また、ある程度書いてこられた方でも、何かモチベーションがないと、書き続けるのは大変なことだと思います。そのための「場」がこのワークショップです。決まっているのは「各々の書いてきた文章を、みんなで読み合う」ということだけ。書く力をつけるためには、読むこともまた同じくらい大切なのですから。文章を書いた経験のない方も、ある程度書いてこられた方も、どちらも歓迎です。

■講 師：松村美賀子

■定 員：10名

■日 程：全5回 水曜日(1/19・2/2・2/16・3/2・3/16) 19:00～21:00

■料 金：11,000円

■申 込：socialkitchen_bunshou@yahoo.co.jpまで、①お名前、②連絡先、③講座への要望を明記してメールをお送りください。



Social Kitchen 公民館+台所 (ソーシャル・キッチン)

■1F Café & NOT PILLAR BOOKS (営業時間：水～日曜日 13:00～23:00 ※22:00 ラストオーダー)

Social Kitchenの心臓部として、朗らかで気持ちのいい場所、人が集い、会話や議論が生まれる場所です。保存食を中心にしたメニューで、近郊農家と信頼できる小売店から材料を仕入れています。世界や日本の面白い印刷物を販売するNOT PILLAR BOOKSの売り場もあります。

■2F Space (使用可能時間：水～日曜日 11:00～23:00)

誰でもレンタルできます。ミーティング、ダンス公演、勉強会、展覧会、音楽イベント、集会、レクチャー&ワークショップ、政治討論会、卓球(?), 子育てサークル等。アイデアがある人は、ひとまずご連絡ください。

■3F Share Office デザイナーやプログラマー達が日々仕事をしています。

京都市上京区相国寺門前町699 ○営業時間13:00～23:00 ○月・火定休 ○TEL 075-201-1430 ○info@hanareproject.net

www.hanareproject.net

