

環境 × 食

インターン生によるインタビュー

- Good Nature Market
- アスカ有機農園
- みのもりカフェ
- ねおん食堂



Sustainability × Food



きっかけ

パンフレット作成は、私たち大学生が環境問題について考える機会って何があるだろうという疑問から始まりました。当初は、気候変動の現状や私たちへの影響などをわかりやすく伝えようと思いました。しかし、それを伝えても読者の行動はどのように変化するのでしょうか。読んだ直後は「環境問題について意識しなければ」、「ちゃんと考えないと」と思う方が多いと思います。しかし、実際にその後の行動を変える方は少数だと思います。それが悪いというのではなく、むしろ今のライフスタイルが確立しているのに、そこから行動を変えることは酷だと思っています。そこで、私たちは読者の方に新たな選択肢を提供することを目標にすることで、このパンフレットが少しでも読者の方の環境について考える機会になればいいなと思いました。このパンフレットでは、その中でも「食」という身近なもので、気候変動対策に取り組んでいる飲食店や雑貨店を紹介しています。そのため、外食したい、普段とはテイストの違う食べ物を食べたい、行ったことのない飲食店に行ってみたい、というみなさまのさりげない日常の思考のなかに、このパンフレットに掲載されている4店舗のことが脳裏に浮かんでくだされば、幸いです。

【目次】

02	きっかけ・自己紹介・目次
03	環境問題に対して 私たちは何ができるのか
04 07	インタビュー① @ GOOD NATUER MARKET
08 11	インタビュー② @ アス力有機農園
12 14	インタビュー③ @ みのりカフェ
15 18	インタビュー④ @ ねおん食堂
19	インタビューを振り返って

森重花梨

同志社大学の学生。特定非営利活動法人気候ネットワークインターンシップ生。最近の楽しみは好きな俳優のSNS更新と美味しいものを食べること。

谷口果子

京都女子大学の学生。特定非営利活動法人気候ネットワークインターンシップ生。管理栄養士の資格取得に向けて勉強中。好きなことは、歩くこと。

環境問題に対して私たちは何ができるのか

私たちのインターン先である気候ネットワークは、地球温暖化のために市民の立場から「提案×発信×行動」するNGO/NPOです。

ひとりひとりの行動だけでなく、産業、経済、エネルギー、暮らし、地域等をふくめて社会全体を持続可能に「変える」ために、地球温暖化防止に関わる専門的な政策提言、情報発信とあわせて地域単位での地球温暖化対策モデルづくり、人材の養成・教育等に取り組んでいます。

ここで「環境問題」と「食」との関連についてお話します。

私たちにできることの一つに「食べ物を変える」ことがあります。

地産地消を進めたり、食品ロスを減らしたりすると、食べ物由来のCO₂排出が減ります。食べ物の生産や遠くからの食べ物の輸送、冷凍保存は多くのエネルギーを消費し、CO₂を排出するからです。

なかでも、世界の家畜由来の温室効果ガスは、世界の乗り物からの排出量に匹敵します（CO₂換算、以下同じ）。家畜のげっぷやおならからはCO₂の20倍以上の温室効果を持つメタンが、排せつ物からはメタンよりも温室効果の高い亜酸化窒素（N₂O）が生じます。家畜のなかでも牛がダントツ。同じ量の食肉を生産する際に、牛肉は豚肉の4倍、鶏肉の10倍以上の温室効果ガスを排出します。牧草地の拡大や飼料生産のための森林伐採も深刻で、CO₂を吸収する自然の回復力を奪い、生物多様性も劣化させられています。

世界では、気候変動の心配からヴィーガン（完全菜食主義）を選ぶ人が増えています。ヴィーガンになれなくても、肉を食べる頻度を減らす、牛肉は避ける、時々ヴィーガンメニューを選ぶなどの工夫が可能です。

（気候ネットワーク 気候アクションガイド 2022年1月発行 引用）

一見関係がなさそうな「環境問題×食」。視点を少し変えるだけで、環境問題は様々なことと結びつきます。今回はそんな「環境×食」を少しでも感じていただければ、幸いです。

GOOD NATURE MARKET

四条河原町にある

「5GOOD」な複合型商業施設

2019年12月に開業した、四条河

原町駅の近くに位置する複合型商業施設。

一階にはオーガニック製品や自然に優し

い商材が販売されている「MARKE

T」。二階には素材を追求し、四季を五

感で味わう食体験「GASTRONOM

Y」。三階には自然にも人にも優しいコ

スメや雑貨が取り揃えられている「BE

AUTY & CAFE」。四階以上は5G

OODを体感できる「HOTEL」。今

回は「GOOD NATURE MAR

KET」さんにお話しをお伺いしました。



〔入口〕

ー「GOOD NATURE STA
TION」が開業された経緯を教えてください。

はじめはオーガニックとか認証された
ところに付加価値を持った施設を作ろう
としました。でも、認証されているもの

だけが良いというわけではないから、私
たちの方で「5GOOD」という基準を

設けて、それに準じているモノとかコト
を体験できる施設を作りましょうという
ことになりました。この「5GOOD」

とは体にいいか、心にいいか、地域にい
いか、社会にいいか、地球にいいかの5

つ。特に心と体の位置づけは、体にいい
から心にいいからこれ。という商品を求

めているわけではなくて、ひとつとして
は居心地のよさなどがあります。ここに

来館すれば心がワクワクするとか、面白
そうな商品や施設の気持ちのよい空間な

どを体験できる場所がいいなと考えています。

他にも泊まれたり、食べたり、買えたり、
そういうコンテンツを集めたのが
この施設です。その中でマーケットの
フロアは、楽しんでワクワクできるよ
うな商材を陳列して販売させていた
でいるフロアになります。

ー陳列方法ではどのような工夫を
していますか？

この施設の特徴は「5GOOD」に
準じてオーガニック野菜とかいろんな
ものを置いていることですが、そう
いうものを訴求する看板を出していない
んです。つまり、有機野菜コーナーは
あるけれど、有機野菜コーナーと明記
していないんです。お土産になるよう
なものがたくさんあるけれど、あえて
お土産コーナーという看板を一切出
していません。いろんなお客様がいて、
それぞれ価値観が違うわけなので、商
材の出口を大切にすることがこの施設

【インタビューを受けてくださった方】

マーケット事業部 シニアマネージャー 本山喜之様

の特徴です。それぞれの商材にどんなストーリーがあるのかは、スタッフが実際に食べておいしいと思った言葉をそのまま形にしています。

また、ナッツ（写真1）とかワイン（写真2）の販売方法にも工夫があります。言ってしまうとお客様のセルフなんです。セルフというところごく機械的なことに感じてしまうかもしれませんが。そこをどのようにしてワクワクに変えるのがカギになっていると思います。自分で好きなおすすめのナッツを自分で好きな量取ってください。ワインもそこで自分の好きな量飲んでください。これはある種の体験で、モノの価値じゃなくて体験によるコンテンツに変わります。僕たちは物を売っているんじゃないくて体験を売っているんですね。



（写真1）ナッツバー



（写真2）ワインバー

ー取引先の決め方がありますか。
「どれだけ真摯にモノづくりをされているか」が一つのポイントです。農薬を使って野菜を作っている方でもちゃんと土地とか環境のことを考えている場合もあるわけですし。有機が良くて、それ以

外が悪っていう風に決めつける必要は一切ないというのが私たちの考え方です。野菜を作った人がいて、それを買ったお客さんが美味しいって喜んでくださって、そういう風なお客様と作り手の方と、そして私たちのコミュニケーションがうまくいってしまえば、基本的には良いのかなと考えています。

ー大学生が環境に興味を持つためには？

体験が重要だと思います。を通して環境について知ってもらうことでですね。若者の方が、SDGsという言葉が浸透しています。今ではそういうのが当たり前になっている世の中だから、この施設では体験を重要にしています。逆に有機野菜、オーガニック野菜というところどんなイメージがありますか？

――（値段は）高いですよ。

なかなか手に取りにくい、でも本質はそれですよ。だから、実際に取るという体験、欲しいものというところに対して体験で買っている。そういうコンテンツを揃えていきたいと思っています。例えば、収穫体験はお子さん連れの方なら食育にもなります。そういう考え方はすごく面白いですよ。これは結構この施設の本質的なところになります。



これをもっと手軽に出来たらいいなと、もっといろんなことが出来ればいろんな年齢層が来てくれそうですね。そういう価値観もだけど、とりあえずパッケージとしてかわいいから買いたいというのにも気を遣っています。

――環境にいいことも、体験も重視しているということですか？

環境にいいと訴求できるものは体験してからでいいかなと思っています。最初からそういう訴求の仕方も重要だけど、このMARKETに関してはそういうものを当たり前のように揃えているけれど、そこは大々的に出していません。その代わりにプライスカードに書いてあります。

――ゴミ削減の工夫はしていますか？

この施設のシンボルになっているのが、生ごみ処理機です。施設の裏にあるんで

すけど、調理から出てきた切れ端や食べ残しなどをそこに入れていきます。それで一次堆肥ができます。それを滋賀県の農家さんに取りに来てもらって、滋賀県の農家さんがその肥料でお米に足りない栄養分を補っています。そこで収穫されたお米を私たちが仕入れて販売したり、お店で使ったりしています。つまり、捨てないじゃなくて循環させるんです。こういうことは開業時からずっと大切にっていて、稲刈りと田植えは研修の一環で社員さんは体験をやらせていただいています。

――体験の一環として？

そうですね。社員研修や体験の一環としてもそうですし、モノのありがたみもこれを通して理解してくれたらと考えています。あとゴミ削減に関しては、用意しているストローはバガス

トローといって、サトウキビの搾りかすなど自然由来のものから作られているものになります。ポリ袋に関しては、すべて無くすることはできなかったけど、できるところから減らすことが大切だと思います。

ー循環とか地域・人との関係性を大切にしている印象を受けます。

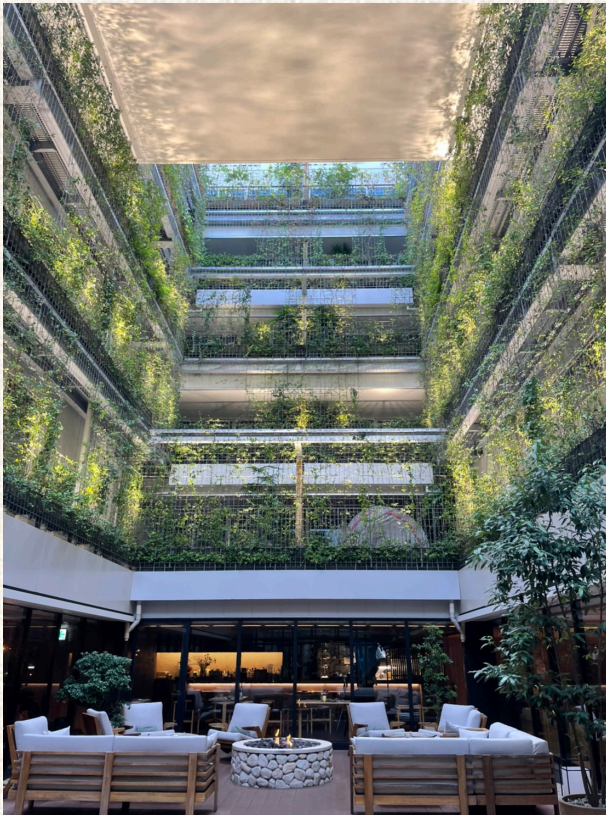
そうですね。腹落ちの関係という

か。例えば、忙しいときにうちの施設に来てもらわなくてもいいですよ、忙しい時は作る方に専念してくださいという風に、忙しくない時にみなさんとすべきことを考えましょうというスタンスで行くと、最終的に忙しい時期でも農家さんが「うちで作った一番の品はGOODNATUREさんのお客さんに食べてもらいたい」という風にしてくださるという関係性が重要だと思います。

うちではモノづくりに真摯に取り組んでいることを重視しているけれど、オーガニックスーパーやスーパーとはまた異なった基準がある。それぞれの価値観を大切にしています。うちではあえて有機野菜であることや体に優しいことを前面に押すのではなくて、おいしいものとして提供している。それが後にオーガニックや体に優しいものであったとわかればいいのかかと。

ー気軽にオーガニック製品も取り入れられるのではないかと思います。

これも伝え方ひとつですね。好きなものをアレンジするぐらいで。押し付けになっしまうから、あんまりストイックになってはいけませんし。その人その人にライフスタイルがあるから、これに合った取り入れ方をすべきだと思います。



GOOD NATURE MARKET

住所：〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目

稲荷町318番6

GOOD NATURE STATION 1階

営業時間：10:00-20:00

定休日：施設に準じる

アクセス：京都河原町駅5番出口より徒歩2分

京阪本線祇園四条駅3番出口より徒歩5分

人々を笑顔で健康にすること アスカ有機農園



約二十数年前、心に決めたある思いがありました。

「食と農への関わりを通して消費者と生産者を繋ぎ、食卓と畑を繋ぎ、現在と未来を繋ぐこと」

「人々を健康で笑顔にすること」

阪神淡路大震災をきっかけに始まった移動販売。様々な縁が数珠繋がりになって起こった奇跡。現在、伊原さんはご夫婦で京都市右京区で八百屋さんを営まれています。



オーガニックを通して、健康で笑顔あふれる社会を作りたいと考えられています。そんな伊原さんご夫妻にインタビューをしました。

谷口―阪神淡路大震災をきっかけに移動販売を始めたとき、その経緯を教えてください。

伊原さん―二十五前の話になるんで

すけど、もともと建築業の現場監督をしていた三十歳くらいのときに阪神淡路大震災がありまして、それから半年くらいはずっと解体の現場に通うことになったんですよ。最初の一週間くらいは僕たちも被災区域に入らなかったんですけど、状況が落ちてきて、復興作業として建築業の人はほとんど解体に駆り出されたんです。ボランティアの方は徒歩でしか入れない状態でした。自分たちは特別通行許可証をもらって現場まで行ってたんで、ボランティアの方が一生懸命運んでらっしゃるのを見て自分も何か出来たらいいなと思ったんです。せっかくトラックで行ってるんで何か運べたらな、という単純な思いだったんです。たまたまそのとき農家さんから無農薬のお野菜を宅配してもらっていたので、その方に野菜を少し分けてもらえませんか

と相談して、被災地に持って行ったのが始まりです。そうしているうちにだんだんインフラもだいぶ回復してきて、もうぼちぼちやめようかなと思っていたら、被災地の顔なじみの方たちから、「やめないでほしい」、「持ってきてくれたら、買うからお野菜のセットという形で持ってきてほしい」などといわれました。

それから八百屋ではないんですけど建築業を続けながら、ついでに持っていくという状況が半年か一年くらい続いていました。これが、今の移動販売を始める原点になっていると思うんです。

谷口―今の移動販売用の車を使って野菜を売り始めたのはいつからですか。

伊原さん―それも現場監督をやりながら始めたんですよ。二足のわらじでその時の社長に無理を言ってそういうことをしたいんで会社を辞めさせてほしい、野菜を売りたいと言いました。最初は会社で

野菜の販売をしたいといったんかな。でも、会社でやるのは畑違いやし、うちはようやらんということやったんで、そうやったら自分でやりまうと言って、やめさせてといったんやけど、社長が一年ちよつと自分で二足のわらじでやってみて、もしできそうやったらええし、無理やったら諦めたらどうやと提案してくれたんですね。中古車屋さんにたまたまそういう面白い車があったんで移動販売車を始めることになったんです。

今は2台目のびいちゃん号で、初めの車は昔の現場監督時代のデザイナーの仲間の子が社内にしたのでその人たちにデザインしてもらって絵を描いてもらって。今も火曜日と木曜日は移動販売を続けてるんですけどね。



量り売りも やってます

アス力有機農園さんでは、フードロス改善につながる量り売りも取り入れています。量り売りは、お客さんが買いたい分を個包装なしで販売するやり方です。個包装をしないことで、ゴミの排出を削減でき、お客さんも買った量を使い切れず無駄な出費を防ぐことができます。これは、SDGsの12番「持続可能な生産消費形態を確保する」ことに繋がります。

谷口―他に、行っている活動はありますか。

伊原さん―京都オーガニックアクションという活動をしています。他の八百屋さんもそうかもしれないですけど、市場で仕入れるのではなくて、農家さんから直接仕入れるんです。自分で取りに行ったりとか、農家さんに直接持ってきてもらったりとか、やっぱり結構手間がかかるんですよ。早起きして配達行ったり集荷に行ったりとか。

人によっては、夜遅くまで集荷に行く人もいたりするんですよ。体力的にも大変な仕事なんで、何とかならないかなと思ったことがあって。農家さん自身も、京都市内とかの都市部の農家さんは割とすぐに出荷先がいっぱいあるんですけど、中山間地の農家さんは自分で作ったものを宅急便などで送るか、自分で売って歩くかなんですよ。

それか、道の駅とかの直売所で売るかなんですけど、手間がかかりますね。

それと、道の駅はいろんな農産物が置いてあるんですけど、その無農薬の野菜と通常の野菜は差別化されていないので、無農薬の野菜でも安くないと売れないんですよ。無農薬の農家さんは野菜を売る自主ルートを作らないといけないんですけど、それがかなりご苦労があるみたいでした。あるとき、

八百屋の仲間でちょっと思いついてね。

京都縦貫道沿いの農家さんの農産物を共同物流を作って週に2回集めて回ろうという計画をして、それを八百屋に配達したらいいなっていう。僕ら自身は効率化もできるし、農家さんも安く買いたたかれるんじゃないかって、ちゃんとした値段で、ちょっとした量でも出荷できるし、こういった双方のメリットがあるし、お客さんにしても



農産物を安く買えるっていうメリットがあるんで、そういう物流の流れを作ろうと思ってやりだしたのが、京都オーガニックアクションです。谷口ー環境問題について触れる機会があっても、実際に行動に移すのは難しいと思いますが、このことについてどう思われますか。

伊原さんーそうですね。まずは、消費者の意識を変えていく必要があると思います。日本は季節があるから、それに合わせた食事をすることを消費者が学ばないと農家さんたちも現状を変えられないと思うんですね。例えば、夏にレモンありますかと訪ねてくるお客さんがいますけど、レモンは冬が旬というのを学ぶことが一番大切。これが、フードロスの改善にもつながります。季節に合わせた農作物を食べることが重要。

季節外れの農作物を作ろうと思ったら、たくさん農薬を使わないといけないんですよ。それに比べて旬の野菜はほっというても安全で栄養価も高い。値段も安い。オールシーズンで野菜を欲しがってはいけないと思うんですよ。谷口ー今の大学生に伝えたいことなどあれば教えてください。

伊原さんー最近、若い農家さんが少しずつ増えてきています。特に、「〇〇がしたい」、「〇〇な農園を築きたい」などという気持ちが優先している人よりも、ビジネスとして有機農業を取り入れている農家さんが多いです。その方が、技術的なことを積極的に学べますし、スマートに活躍できます。自分から情報を積極的に取りに行く若者が今後増えるといいですね。



住所 〒615-0924
京都市右京区
梅津尻溝町61-1
営業時間 月金 10時～19時
土曜日 10時～17時
日・祝日/第二土曜日 休み
アクセス 市バス梅宮大社から
徒歩5分

MINORI CAFE

KYOTO

地産地消も環境問題の解決の糸口になります。

輸送時にトラックや飛行機から出る二酸化炭素を地産地消であれば、削減できるのです。

地産地消に取り組んでいるみのりカフェ京都ポルタ店にお邪魔してきました。

このお店は、J A（農業協同組合）が行っている「みのりみのるプロジェクト」の一環で始まったお店です。

今回はJ A全農京都生産資材部販売企画課主任の渡邊隆司さんにインタビューさせていただきました。

谷口「みのりみのるプロジェクト」について教えてください。

渡邊さん「各産地でみのりの願いを込めて、大切に育てられ実った果物

や、野菜などをたくさん消費者の方へ届けるために、また、新たな発見をしていただくために始まった取り組みです。その取り組みの一環として、2010年9月にみのりカフェ・みのる食堂銀座三越店が一番最初の飲食店舗としてオープンしました。地産地消、また、国産国消をコンセプトに、地元で大切に育てられた収穫物がお店で提供され、多くの消費者の方に利用をしていただいております。

次第に店舗が増え、現在は北海道から九州まで全国各地でお店を展開しております。京都では、2015年11月にお店ができ、今年3月にみのりカフェが、9月にはみのるダイニングが京都ポルタに移転オープンしました。

谷口「年齢層のターゲットはありますか。渡邊さん「みのりカフェ京都ポルタ店は、大学生から三十代の女性の方がメインターゲットと考えています。」

インスタなどのSNSで投稿していただけの方が多い層だと思います。多くの方にお店やみのりみのるプロジェクトのことを広めてもらいたいので、この方々をターゲットとしてメニュー構成を考えたり、SNSの投稿を上げております。もちろん、こういった方だけでなく、京都駅前の立地も活かして



観光客、ご年配の方もたくさんいらっしゃるのので、
いろんな層の方にもちよつと休憩、お茶いただける
ような場として、季節のスイーツとドリンクのセッ
トや宇治抹茶ラテといった、お手軽な喫茶メニユー
も展開しております。



谷口―実際に来ていただいてるお客さんの層
に偏りとかはありますか。

渡邊さん―偏りはなくて、本当に幅広く、女
性の大学生の方やお仕事帰りの方、年配の
おじいちゃん、おばあちゃんにも来ていた
だいております。

谷口―メニユーの食材はどのように考えてい
るのですか。

渡邊さん―先ほどあったように、地産地消を
コンセプトとしているため、全国各地、お
店によってメニユーが異なっております。
特にこの京都ポルタ店には、他のお店と全
く同じ商品はなく、京都の名産である宇治
茶や、季節感のある果物を使ったメニユー
展開を行っております。みのりみのるプロ
ジェクトは地域の食材を知ってもらうため
の取り組みですので、同じメニユーという
よりは、各地でいろいろと中身を考えて地
域に合ったメニユーを販売しております。

当店のサンドイッチに、京都市左
京区の大原が古くからのしば漬け
の産地なんです。そういったと
ころのものを使った商品がありま
す。食材にはこだわりの持ってい
まして、それをお店の強みとして
いろんな方に広めていこうとして
おります。

また、季節感のあるメニユー展
開をしてゆくということで、旬の
ものを使うということだけでなく、
夏にはかき氷をしたり、今ですと、
新たに国産のりんごを使ったアッ
プルパイやさつまいもがおいしい
時期ですので、さつまいものモン
ブランを始めました。いつ来ても
季節を感じていただける、いつも
新たな発見をしてもらえるようい
ろんな工夫をしております。

常にお店に來ると新たな発見にもつながって、
そこに地産地消の良さも感じてもらえる、そんな
お店作りを心掛けております。

インタビューを通して、みのりカフェさんが地
産地消をととても大切にしていることが分かりまし
た。京都は宇治抹茶が有名で、このお店でも一番
人気は宇治抹茶やほうじ茶のパフェだそうです。

現在のメニューを一部紹介します。

ぶどうのパフェ (ピオーネ&シャイン)

SNS映え間違いなしの
国産のぶどうモリモリ
のパフェ。



宇治抹茶パフェ

抹茶好きにはたまら
ない、抹茶づくしの
パフェです。

住所 〒600-8216
京都市下京区烏丸通塩小路
下る東塩小路町
京都駅前地下街ポルタ

営業時間 11:00~22:00

Instagram



☎ 075-344-2881



ねおん食堂

—心にも、体にも優しい食事を

京都市北区の北山駅近くにある、自然体になれる飲食店。

「地域の人々と交流できる場所をつくりたい」という思いから生まれました。体にも心にも優しい食事を提供し、お客さんに安らぎを与えます。今回は、ねおん食堂のディレクター、水島英芽さんにお話をお伺いしました。

—開設の経緯は？

初めはそこまでSDGsとかの意識はなかったと思います。それよりも大切にしていたことが、「ご縁」。人との繋がりが生まれる場所を作ろうとしていました。それを地域密着にして、より良い関係性を築いていく中で、SDGsってという言葉に出会ったのになって私からはそう見えます。自然に人が集まって、そこには体にいいものがあって、優しいものがあって、心地のいい空間があってっていう。それがどんどん変化して、進化していく感じにきたんじゃないかなと思います。

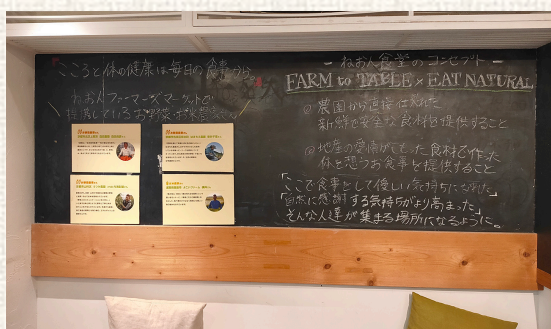
—お客さんは食に気を遣う方が多いですか？

そういうお客様もいらっしゃいますし、全く意識していなかったけど、意識するようになった人もいます。実は後者の方を狙っていて、意識のある人だけが来るんじゃないくて、そういう意識を持ちたいって思っている人も来てくれたらなと思います。入口はあるけど、実際何からすればいいのだろうとか、エシカルな食事をしたいけど、どこに行ったら食べられるんだろうとか、プラントベース（植物由来の食生活）に共感を求めている方へも、メッセージが届けられるような場所なのかなって思います。

ーメニューのコンセプトはありますか？

コンセプトはね、「心と体の健康は、毎日の食事から」っていう、体を思う食事をする。体を感じるの、掲げています。体に思う食事っていうところに、地産地消の、できるだけお薬を使わない、人にも環境にも優しい野菜、化学調味料に頼らない自家製の調味料を使用しています。もし、外で買うとしてもできるだけ無添加のものを購入しています。そういうものを使った食事は体に溶け込むっていうか、ずっと入ることを心掛けています。お菓子も全部そうですね。例えば、重たそうに見えるティラミスでもヴィーガンで作っています。うちのヴィーガンのメニューは、ヴィー

ガン専門のフードクリエイターの先生が伴走してくださっているんで、完全にプロに任せています。ヴィーガンのご飯って、難しいと思います。飲食店ですから、美味しくヴィーガン料理を提供したい。そういう意味で、やっぱりプロに任せています。他のメニューは従業員みんな決めて、もちろん私が最終決定したりはするんですけど、基本的には平等に決めています。



ー材料にもこだわりはありますか？

ありますね。化学調味料を使わず、自然に近いもの、買う場所とか。あとは、今、発酵菜食プレートっていう新メニューがあるんですけど、これは、フードクリエイターの方と一緒に作ったメニューで、調味料とかも自家製のものが多いです。先ほどのメニューの組み立て方の話で言うと、もちろん農家さんありきにはしたいんだけど、個人店だけど、やっぱり1人で経営しているわけじゃないから、好き勝手にはできない。仕入れのこととか、細かいことが色々あるから、できない時もやっぱりあったり。あと、うちと提携している農家さんは季節

のお野菜にこだわって丁寧に作っておられるので、時期によって全く収穫が無い時もあります。そういう時は信頼している八百屋さんとかに入荷をお願いしています。あとは自分とか料理担当の人がちゃんと買いに行っていて見えています。

ーその場にですか？

その場に行きに行っちゃう。あとは信頼できる会社さんに定期的にちょっと運んでもらったりとかですかね。絶対に必要なものってあるじゃないですか。欠かさず必要な材料は、信頼できる会社を送ってもらった

ーホームページから農家さんとの繋がりも大切にしている印象受けましたが、どのようなきっかけで繋がることのできたのですか？

繋がり方を大事にしています。店内に写真を貼ったり、メッセージを書いたりしています。農家さんとの出会いは、ねおん食堂がきっかけですね。ここから、ある農家さんがいたら、別の農家さんを紹介していただいて。どんどん紹介してもらっています。だけど、

農家さんはやっぱり大変だから、私たちとの取引じゃなくて農業そのものに専念してほしいなと考えています。時には農家さんのところに行って、農業体験をすることもあります。私たちはそこで学んだこ

とをここで「食」を通して表現しています。農家さんの話や農業体験の後に、その野菜を使用したカレーを食べたらすごい味が違うように感じると思います。そういうコースにしたらよさそうですね（笑）。最近ではできないんですけど、以前は畑の援農ツアーもやっていました。そうやって、環境のことを座学で勉強するより、目の前にあるものに感謝することが大切だと思います。できるところからスタートだと考えているので。



ーフードロス削減ために取り組んでいることはありますか？

うちがやってきたことは、コンポストもつたない野菜やフルーツを加工することとかですね。今はコーヒーのカスを集めて、農家さんに渡しています。あとは、北山街がそういうSDGsグループっていうのを作っていて、循環型の肥料で樹の植替えをするとかそういうのに参加させてもらっていました。本当にできることだけをしていきます。ねおん食堂ももちろんですけど、この地域の人たち、お店をやっている人たちとも一緒にそういう活動をやりたいですねっていう話は、まだコツコツですんでいます。

あとは、できるだけ野菜など過剰除去しないように調理面には配慮しています。完璧にはできない時ももちろんあります。例えばピーマンを使います。例えばピーマンを使う時、無農薬なら尚更中のわたや種は栄養価もあるし、そのまま使いたいところですが、普段みんながそうしているか？となると…。まずはお客さんに野菜を美味しく、シンブルに食べてもらうことが大切なので全てを強制することは違うかなと思っています。

徐々にそんな知識も浸透していけたらと思います、創意工夫はしています。

ー大学生にメッセージはありますか？

日本にいる以上、いろんな制約があるこの世界に生きる

ことは仕方ない。じゃあ、ここで自分ができることはなんだろうっていう自主的な脳にして、答えを探していくことが大切だと思います。私はそこで、誰とやっていくかがすごい大事なのかなと感じています。飲食店と環境っていうよりは、やっぱり人と人かな。私は聞かれたことに対して、自分の答えをちゃんと答えられる人になりたいって思っていて、だから、すぐ法律が、とか衛生が、とかなっちゃうけど。それでも自分なりの答えを見つけていくっていうのが、私の永遠のテーマなのかなって思います。ちゃんとした理論も大事だしでも、じゃあ、どうやったらもっと柔らかくできるのかなっていう引き算

ができるようになればいいと思います。もう日本に住んでるんだったら、今の日本のリズムにうまく寄り添いながら、自主的な気持ちを持ってほしい。環境問題もこうしなきゃいけないんじゃないくて、こうしたいって思うことをすればいい。それがわからなかったら、やってる人たちと関わったり、調べたりするのが大事だと思います。その場所を私たちが提供して、体験してもらって、多くの人にオーガニックに興味を持ってもらえたら嬉しいなと思っています。



・インタビューを受けてくださった方
ねおん食堂 ディレクター 水島英芽様

←店内の様子 温かみのある木目調の席が特徴的。外にもテーブルがあり、おだやかな雰囲気漂う。

ねおん食堂

住所：〒603-8053

京都市北区上賀茂岩ヶ垣内町22
パティオ北山1階

電話番号：075-708-3337

営業時間：11:00～18:00

定休日：水曜日定休

アクセス：地下鉄北山駅4番出入口より徒歩3分



↑ねおん食堂のメニューと
オリジナルドレッシングの紹介

インタビューを通して

4店舗にインタビューしたことで、気候変動対策にも様々なアプローチがあることを知りました。はじめは4店舗しか行けないのか、とマイナスに考えたこともありましたが、同じ「食」というツールでも有機野菜、地産地消、ヴィーガンなどインタビューに行くたびに新しい考え方・価値観に出会うことができ、とても充実した内容だったと思います。特に、「その人の価値観・環境に合わせてアプローチを変えるべき」という言葉が印象に残りました。私たちには気候変動以外にも男女差別、貧困問題など解決すべき課題がまだまだあります。これらの問題を考えるとき、自分には何ができるだろうと考えると同時に、その当事者はどのような点を問題だと感じているのか、本当の原因はどこにあるのかを認識することを肝に銘じたいと思います。（森重）

新しいことを始めるとき、いつも不安と戸惑いに駆られます。今回のインターンでもそうでした。私自身、環境問題について学ぶ機会が少なかった私がインタビューしてもやっていけるのだろうか、と心配でした。しかし、インタビューに行かせていただいた全ての方が、どんな質問にも分かりやすく丁寧に答えてくださいました。「環境問題」と聞くと壮大で自分たちは関わるのは難しいものというイメージがありましたが、それを払拭できました。環境問題解決につながるオーガニック、有機野菜、地産地消、量り売りなどの取り組みは意外にもハードルが低く、私たちが気軽に入っていける世界です。それを提供してくれているのが、今回紹介したような飲食店や商店なのだと思います。

情報があふれている今の世の中は、何が正解か分からなくなることがよくあります。その中で、自分たちに必要なことは「自分から情報を取りに行く」ことだと思います。今回のインターンでは、自分から情報を取りに行く大切さを学ぶことができました。（谷口）

環境 × 食

Sustainability x Food



発行：2022年11月

大学コンソーシアム京都

長期プロジェクトコース

インターン生 森重花梨 谷口果子（文責・本文レイアウト）

受け入れ団体：気候ネットワーク



〒604-8124

京都府京都市中京区帯屋町574番地高倉ビル305号

TEL:075-254-1011 FAX:075-254-1012