稲城産野菜や果実を使った「こめのこ」の米粉蒸しパン

いう野菜や果物がたくさん採れてるよ」と報せがあると、「じゃあ、こういう蒸しパンが作れるね」とか「それだったらジャムにしよう」って栄養士のメンバーが考えて、仕入れさせてもらったものは余すところなく使うことを大切にしています。

お客さんに対しても、「地域の農業を守って、採れたものをみんなで美味しく食べよう」という思いに共感してくれる方がリピートしてくれれば嬉しいなと思っています。私たちの信念を大切にして、無理な万人受けは狙っていません。

最初は蒸しパンだけでスタートしましたが、アレルギーのお子さんをお持ちのお母さんから「米粉で誕生日ケーキを作れないか」ってご相談をいただいて新商品のシフォンケーキが生まれ、別のお母さんから「クリスマス等に予約注文ができないか」っていうご相談をいただいて予約注文制を始めたり、求めてくれる方のご要望にしっかり応えながら商売をしているので、私たちとしては win-win だと思っています。

山本　私は稲城に住んで 9 年目なんですが、近所の梨農家さんで梨を買うようになって農家さんと仲良くなれて、娘がその場で梨を食べさせてもらったりする関係になれたんです。そして、食べたらすごく美味しい！

だけど今、どんどん梨農家さんが減っているように見えて、私がドライフルーツを作ることで何が変わるわけではないけれど、「何か自分にできることを」ということで、梨を活用した活動をしてみたい思いがありました。それでココロコを始めるとき、会社のチラシを持って「こういう活動をしたい」って農家さんを一軒ずつ訪ねて回ったんです。そんなことから多分、仕入れ先の農家さんは共感だったり応援する気持ちを持っていただいているのではないかと。仕入れ先というより、支援者みたいな気持ちでお付き合いいただいていると感じることが多々あります。

お客さんについては、マルシェなどでお会いする方は結構リピーターが多くて、「いつもペアテラスで買っているけど今日はこっちに買いに来たよ」とか「ちゃぼさんでいつも買ってます」とか言っていただいて、うちのドライフルーツの味を覚えていただきつつあるのかなと思っています。

司会　そういうお客さんは、普段から SNS とかでココロコやこめのこのスケジュールをちゃんとフォローしてるんだよね。「このイベントに出店するんだ、じゃあ行ってみよう」なんて。

中倉　わざわざ来てくれる方いますよね、「インスタグラム見て来たよ」とか。

山本　そうですね。ありがたいです。

子どもたちの故郷の良さを伝えていく

司会　2 人の話を伺っていると、稲城のまちへの愛情がとても感じられて、そういう「地域のために何かしたい」っていう思いが、多くの人の胸に響いているんだと思うんですが、何故、稲城に対してそういう思いを抱けるんでしょう。

中倉　稲城は子どもたちの故郷なので、子どもたちが将来、社会に出て「実家はどういう所？」と訊かれたときに、「すごく素敵な場所だよ」って言ってもらいたいと思っています。

稲城は自然が豊かで農地も多く素敵な場所ですが、子どもが育つうえでは、親がどういう生き方をしてきたかも本当に大事だと思っています。地域のために何かしたいと思って地域の仲間と活動をして、コミュニティでつながれているから、どこへ行っても挨拶しあえる相手がいて、週末も色々な行事に参加したりイベントに行ったりして稲城で過ごすことが多いし、地域の色々な人が関わって育ててもらったという感覚。それは、親が地域コミュニティにつながっていたからだということが、子どもたちが成長して故郷をイメージしたときに分かると思うんです。

子どもには、地域に育ててもらった記憶が自分の誇りとなるような育ち方をしてほしいし、親自身もそういう生き方をしないとな、と。その生き方の先に、稲城を盛り上げる活動がつながっているという感じですね。

山本　私は会社員で働いていたときと今稲城で働いているときでは、まちの景色が全然違って見える気がします。稲城に長くいると、色々な立場の市民の人たちが、それぞれのテーマで活動しているのが見えてくるんですが、昼間は仕事で稲城を離れている人だと、外に目が向いて地元の良さが見えないので、地元に期待しない感覚になっちゃいます。

でも、住環境が静かで、子どもがちゃんと学校に通えてればOK、保育園に入れればOKというご家庭でも、無農薬の野菜が食べたいとか地産地消に関心があるとか、地元産の新鮮な野菜や果物を食べたい人っていると思うので、そういうことができる稲城の良さがもっと多くの人に伝わっていくと良いと思います。

司会　わがまち稲城の良さを仕事を通じて伝えていく役割が、稲城で仕事をしている私たちにはあるんだと思います。お互いこれからも頑張りましょう。今日はどうもありがとうございました。