

コレカラ商店・コレカラ農園・コレカラご飯

調査団体名 : コレカラ商店・コレカラ農園・コレカラご飯 団体代表者名 : 水澤孝司

設立年 : 2013年 対応してくれた人の名前 : 水澤孝司

団体URL: http://stillwate2.wix.com/korekara

活動拠点 : 豊田市大阪町北ノ入47-1(コレカラ商店) 調査員 : 丹羽健司、浜口美穂

取材日 : 2015年 12月 21 日 レポート作成者: 浜口美穂

活動内容

●これまでの経緯

- •神奈川県川崎市出身。
- ・自分のお店の開店資金をためるため、西表島で調理師として住み込みで1年ほど働く。
- ・青森県弘前市で5年ほどアジア料理の定食屋を営む。同時に六ヶ所村核廃棄物再処理場や原発への問題的提起の活動も行う。
- ・かねてから空き家バンクを通じて情報を入手していたが、東日本大震災をきっかけに2011年4月、妻と1歳半の子どもと一緒に豊田市小原地区に移住。
- ・様々な活動があったにも関わらず、原発事故が起き、住むところをなくした人もいた現実に無力感を覚え、その反動で移住後は某大手の会社で調理師として働く。・・・が、2時間で何千人もの食事を作り、「気持ちが入っていない料理だから一口食べて合わないとすぐポイッと捨てられてしまう」という状況の中で自問自答。「本当にやりたいことは、自分で育てたもので料理を作って提供すること」と再確認し、3カ月で会社を辞める。
- ・2012年4月頃から1年間、豊田市栄生町の「みどりの里」で農業(自然栽培)研修を受ける。
- ・2013年に車の移動販売の許可を取り、各地のマルシェなどでお弁当販売をするようになる。小原の食材を使った菜食 弁当。
- ・同時に元は桑畑だった畑を借りて無肥料、無農薬、固定種の種で野菜栽培を始める。
- ・同じく2013年に友人2人とイベントもできるスペースを借り、「419製作所」と名付ける。その一角の店舗で「自分で作る」ことを応援する商品(基本調味料、ビールキット、オーガニックコーヒーの生豆、各種スパイス、製麺機、湯たんぽなど)を扱う「コレカラ商店」を開業。
- ・2014年には、陸稲作り、畑に残っていた桑の木を活用して桑茶パウダー作りも行う。

●2015年の活動

- ・コレカラ農園・・・3年目で1反に増やしたが、夏に時間をかけられなかったら草に負け、イノシシに入られて、初心に戻る機会を得た。桑茶パウダーは小原地区に本社があるあいのう流通センターが半分ほどを買い取り、残りは手売りで完売。
- ・コレカラご飯・・・月に4つのマルシェ(豊田・green mamanの朝市、豊田・ストリート&パークマーケット、名古屋・東別院手づくり市、あま市・甚目寺観音手づくり市)で菜食弁当の販売をする他、オードブル・ケータリングの注文を受けている。
- ・コレカラ商店・・・現在は、419製作所でイベントをする時のみ開店。「自分で作る」「買い続けなくていいもの」を販売。

キャッチフレーズ

懐かしくて新しいコレカラの暮らし

会のモットー(何を大切にしているか)

●自分で作る暮らし

商店を始める時に、ビーフリーマーケットをやろうと思った。日本語に当てはめると何だろうと考えて「コレカラ」にした。 「懐かしくて新しい」というのは、「自分で作る」暮らし。

与えられる(買う)ものだと思い込んでいるものが、自分で作れることを知ると変わってくる。喜びも湧いてくる。個が変わると全てが変わると思う。

●目指すは、「農」「仕事=料理」「暮らし=家のこと」の3つのバランスがとれること。

設立から現在に至るまで変化したこと

コレカラご飯・・・最初は菜食メインの料理だったが、M-easyの戸田さんに「自分がやりたいことより、人がやってもらいたいことをやった方がずっと続くよ」と言われ、希望に応じて菜食以外の料理も作るようになったら、オードブルの注文が増えてきた。こだわりを捨てたら広がった。マルシェでは菜食弁当を販売しているが、それは「みんなが食べられる(食べられない人がいない)」から。欲しい人に欲しいものを作ってあげられるのがいい。

連携している団体・専門家・自治体など

大工集やまびこ、green mamanなどマルシェでつながった人・団体、M-easy、山本薫久氏、おいでん・さんそんセンター、他多数

山村再生や、その担い手づくりに関わる具体的な活動(例:小仕事づくり、山村・森林資源活用など)

- ・419製作所は、異業種の人たちが集まって何かを生み出せたらと思って借りたスペース。現在は音楽的なイベントや、水澤さんの妻をはじめとする女性グループが中心となって不定期で朝市を開催。これからここでどうやって利益を生んで活かしていくか考えている。
- ・地元の人から借りている畑は、元々桑畑でその後リンゴ畑になった後、セイタカアワダチソウがはびこっていたところ。それを開墾した。桑の木があったので活かしたいと思い桑茶パウダーを作った。今年は300袋?弱だったが、目標は1000~2000袋?。
- ・山の間伐材(ヒノキ)でなめこを栽培。
- ・稲作り・・・今年、妻の女友達も含め3人で田んぼを借りた。
- ・移住から4年経ち、今年は地域の組長をやっている。

現在直面している課題

まだまだ駆け出しなので、農と仕事と暮らしのバランスが取れないこと。ほんとは暮らしに必要な分だけ仕事(料理)をして、余分な仕事は断り、あとは農と家のことをやりたいが、まだ始めて2~3年なのでお客さんがいなくなる不安感から注文はすべて受けている。そうすると、2015年のように農に時間をかけられなくなる。

今後やってみたいこと

- ・ワンデーシェフを2015年は名古屋でやったが、もっと近いところで定期的にやりたい。
- ・419製作所の活用。

そのためにはどんな情報・人脈が必要か

地域でつながりづくり。

チームオリジナルの質問

< 質問内容> 青森でやっていた反原発運動などは今はやっていない?

<答え>

今は暮らしに落とし込めていて、依存しすぎない生活を心掛けている。井戸のポンプをソーラー発電で動かしたり、温水器、お風呂も薪ボイラー。「お風呂ってこんなに気持ちいいんだと思った」。このような暮らし方はわくわくする。 東日本大震災の時、うちにはだるまストーブも薪ストーブもあって困らなかった。昔の人が使っていたものはすごいと思う。

その他、伝えたいこと

●都会と田舎

田舎には値段が付いていないものがたくさんある。自分が生まれ育った都会は、全部に値段が付いていた感じがする。バスや電車を待つ時も座る場所がなく、お金を払って店に入らないと座るところもない。田舎なら切り株にだって座れる。人が見向きもしないものがたくさんある。そこが楽しい。

●女性と子ども

子どもがいるから、地元の人に「こいつは何やっているか分からないけど、ちゃんとやっているんだろう」と思ってもらえる。信用される。

女性は暮らしの中で見栄も建前もなく、当たり前のことを当たり前にやっていてすごいと思う。女性は田舎暮らしのキーポイント。

●助け合う暮らし

419製作所は3人で借りているが、それぞれが自立して1となってはじめて、集まった時に3以上のすごいものが生み出せるのではないか。一人前になっていないものが集まっても何も生み出せない。それぞれが自立することがまずは大事。その上で大変なことがあれば助け合っていきたい。

小さな助け合えるコミュニティーがいくつもあって、それが大きくつながるのが理想。広くなるとイベントになって暮らしではなくなる。

写真





コレカラ商店にて、水澤さん



東別院でづくり朝市(名古屋市)にて コレカラ弁当を出店



桑茶パッケージ