

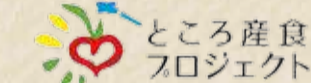


## 農家と飲食店、想いが詰まった野菜を召し上がれ



ところ産食プロジェクト発起人・プロジェクトリーダー  
高橋 秀世 さん (けやき台在住)

所沢野菜のおいさを広めようと、地元農家の新鮮な野菜を会員の飲食店に卸す新しい流通システム「ところ産食プロジェクト」を立ち上げる。「お菓子の工房エミール」代表。自身も、おいしいものが大好き。



▲「とこプロ」会員のお店は、このロゴが目印。7月中旬ごろまで「とうもろこしフェア」開催中！所沢の朝採れとうもろこしをご賞味あれ♪「とこプロ」の活動は、ホームページをチェック！



屋下がり洋菓子店。店頭のおいしそうな焼き菓子の間に、朝採れのみずみずしいヤングコーンが並ぶ。洋菓子店に野菜？最初は不思議そうに手に取るお客さんたちが、店員の話聞き、笑顔で購入していく。

「地元の野菜でスイーツを作れないか？」高橋秀世さんの夢は、とある雑誌の企画から始まった。

平成10年から泉町で洋菓子店を営む高橋さん。引き受けたものの、地元でどんな野菜を作っているのか、全く知らないことに気付き、がくぜんとしたという。

北海道・十勝平野の農家に生まれ、野菜には親しんで育ったはずだった。菓子作りに没頭してきて、今暮らしている地域の農業を知らなかったことを痛感した高橋さんは、「所沢の農業を知りたい、何か関わりたい」という夢をふくらませていく。そんな折、軽い気持ちで口にした夢に乗ってくれたのが、所沢商工会議所の職員だった。

市が主催する異業種の交流の場「きっかけづくり交流会」への参加も、同じ想いを持つ人たちと結びつく、まさにきっかけとなった。勉強会を重ね、平成25年5月に農家と飲食店がつながる「ところ産食プロジェクト（とこプロ）」設立。3年後には、事務局が商工会議所から「独り立ち」した。

地元農家の新鮮な野菜を会員の飲食店にワンストップで提供する。近くのおいしいものを見つけ、地産地消を進める「とこプロ」は、設立後5年が経過し、約120の会員を擁するまでに成長している。

「野菜がどのような想いで作られているのかを共有したい。農家の想いを知れば、料理は必ず変わります。損得だけで考えていたら、とてもできない活動ですね」と、高橋さんは語る。もっと農家のことを知ってもらおうと、農場を訪問する取り組みも重視している。畑は勉強の場。飲食店をつなげるだけでなく、農家同士の交流や教育の場にもなっている。

高校生が実習で育てた苗を農家に卸したり、調理師学校でプロが教える料理教室を開いたり、学校との連携などにも取り組む「とこプロ」の活動は、野菜を通して人をつなぎ、さらに他の業種へも広がっていく可能性を秘めている。

「つながり」と「想い」を大切にする高橋さん。「自分は、タイミングと人に恵まれたのだと思います」と、謙虚にほほ笑むが、そのタイミングも人も、高橋さんの熱い想いが引き寄せたものだ。

「とこプロ」のロゴを見かけたら、ぜひその野菜を味わってほしい。きっと、地元・所沢の農業を応援する、たくさんの想いが詰まっているはずだから。  
(取材：加賀谷)



▲ホウレンソウ、里芋、狭山茶…高橋さんのお店に並ぶ、野菜を使ったスイーツ

## 今月のプレゼントクイズ！

エコトコ・ファーマーズカフェで所沢産の牛肉を堪能♪  
スペシャルミックスグリルランチ  
(1,400円相当×25人)



▲キッズスペースやテラス席もあって、お子さん連れやワンコ連れにもやさしい♪

地元・所沢の契約農家から仕入れる新鮮な野菜をはじめ、地産地消にこだわるエコトコ・ファーマーズカフェ。所沢産の牛肉を味わえるランチは、ここだけのオリジナルです。地元の醤油をベースにしたオニオンソースで召し上がれ♪大きな窓の外に広がる航空公園の景色もごちそうです！

●エコトコ・ファーマーズカフェ  
並木 1-13 所沢航空発祥記念館内  
☎04-2936-6821  
(午前9時30分～午後6時/月曜定休)



### ◆今月のクイズ

8・11・12面のクイズを解き、空欄に入る文字を順番につなげると？

### ◆応募方法 (7月10日(火)締め切り)

①クイズの答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥電話番号⑦7月号の感想を記入し、〒359-8501 広報課に郵送・市HP (Qプレゼント) で応募

◎当選者の発表は、引換券の発送をもって代えさせていただきます。

### ◆プレゼント提供事業者も募集中！

詳細は、市HP (Qプレゼント募集) をご覧ください。



## 読者感想文

- 誰もが最近の異常気象を肌で感じています。特集を読んで、便利さばかり求めずに、小さくても自分ができることをするのが大切だと思いました (小手指町・70代男性)
  - 地球温暖化は怖いですが、それに対して個人レベルで取り組める方法が示されていて良かった。所沢市民の心掛けが、未来の地球を救うことにつながっていくと良いですね (中富南・50代女性)
  - 何ができるか家族で話し合う、良いきっかけになりました (下安松・40代女性)
- 編集から ●「できることから始めたい」「すでにこんなエコ活動をしています」など、多くの反響がありました。みんなの「小さな選択」

の積み重ねで、心豊かな暮らしを次の世代に引き継ぎたいですね

- 健康レシピやトコロん健幸弁当。食から健康への取り組みは気軽にできそう (上新井・40代女性)
  - 栄養士さんの健康レシピ、手軽にできました。今後も続けてください (北秋津・60代女性)
  - トコロん健幸弁当は地産地消でおいしそう。買ってみます (上安松・60代男性)
- 編集から ●食と健康への関心の高さを改めて感じました。所沢市管理栄養士おすすめの「健康レシピ」は、季節ごとにお届けします。「トコロん健幸弁当」は個数限定。見つけたらぜひトライ♪

## 編集後記

「地産地消」という言葉が定着した最近では、地場産野菜の売り場も増えましたが、今月のところこの取材では、それを応援する異業種の方々の熱い想いに触れました。プレゼント企画のエコトコ・ファーマーズカフェもそんなお店の一つ。とこプロのお店では、野菜を作る人と料理を作る人、2倍の想いを味わえます。私たちにできるのは、おいしく食べてそれを応援すること。それならお任せください♪ (加賀谷)

初の特集担当に。表紙の撮影は、3日間かけて市民の皆さんに「撮影させてください！」と声を掛け続けました。皆さんの笑顔に、レンズをのぞく自分もニッコリ。ご協力ありがとうございました (宮崎)

所沢産の牛肉にトウモロコシ。所沢で採れると思っていたいなかた人も多いのでは？最近では、所沢産に注目するようになり、買い物もより楽しくなりました♪皆さんも、ぜひ探してみてください！ (佐々木)