



ふるさとの味でみんなの心を温める!の巻

高齢者宅配 みぞぶちや

いんしょく はい そう
飲食・配送

(キッチンカー ことことや/菓子工房 Blue Kitchen)

所在地 北設楽郡豊根村 TEL 070-8949-0561



豊根村に恩返しをしたい! キッチンカーでふるさとに元気を!

豊根村出身の青山香織さんは、豊根村役場で25年間働き、たくさんの人とふれあうなかで、色々な課題があることに気づきました。そして、いつかは、「豊根村に恩返しをしたい!」という思いが強くなり、会社のつくり方を教えてくれる愛知県の「三河の山里なりわい実践者」という制度を活用して、高齢者に食事を配る会社を立ち上げました。



キッチンカー=を利用し、3つの事業でふるさとへ恩返し!

高齢者宅配 みぞぶちや

なかなか外出ができない高齢者へ、日用品やスープを届ける仕事。

キッチンカー ことことや

豊根村を拠点とした、地元野菜を使用したスープ専門のキッチンカー。

菓子工房 Blue Kitchen

昔ながらのお菓子に加え、豊根村の行事にまつわるお菓子などを販売。

CHECK!!

豊根村の行事に
まつわるお菓子
「お月見どろぼう」



昔ながらの豊根村の行事で、旧暦の「秋の十三夜」のお供え物を、この日に限って子どもたちが「どろぼう」することを許してくれます。いまも風習は伝わり、この日は、地域の楽しみになっています。

PICK UP!! みぞぶちや

ふるさとの人・食材・伝統を結ぶ宅配事業

青山さんは役場での経験で、移動手段がなく買い物や食事に行けない高齢者が多いことや、市場に出ない野菜が活用されていないという課題があることを知っていました。そこで、高齢者へ日用品やスープを届ける宅配事業を行うことで、2つの問題を一挙に解決しようと考えました。

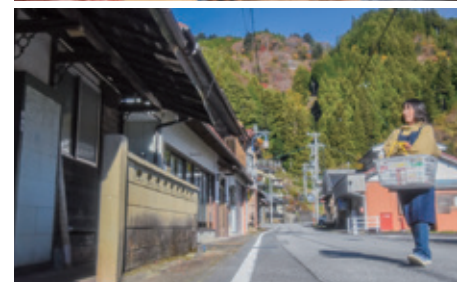


何気ない会話から
困りごとや必要なものを
聞き取ります



「市場に出ない」野菜を 有効活用した料理を「お届け」

市場に出なかった野菜を使って、スープを作り、地域の高齢者の自宅まで配送します。この際に、必要な日用雑貨を聞き、次回訪れる時に一緒に届けます。つまり、定期的に訪問することで、野菜をムダにしないことと、高齢者の孤立や暮らしの不便をなくすことを同時にできるのです。



CHECK!!

年越しに
欠かせない味
「ごちや煮」

ことことやでも
販売している「ごちや煮」



「みぞぶちや」や「ことことや」で提供される「ごちや煮」は、豊根村の年越しに各家庭で作られる伝統料理です。その年に収穫した地元野菜を使用し、一年無事に過ごした感謝とともに神棚や先祖にまつります。



森のおすそ分け
blue kitchen

森に 豊根村の食材と伝統をお菓子に込めて

恵み豊かな土地の豊根村には、知られていない良質な食材がまだまだあり、お菓子専門のBlue Kitchenでは、その魅力ある食材や旬の素材を手作りのお菓子にしてに届けています。多くの人に楽しんでもらい、豊根村の魅力を手で伝えようとしています。



自家農園で収穫した冬の食材のユズ



「美味しい」の笑顔と昔ながらの味を守るために



赤味噌とクルミの五平餅マフィン



豊根村産ブルーベリーマフィン

青山さんがもう一つ伝えたいと考えているのが、村の行事に関係した「五平餅」「ぼたもち」などの伝統の味。例えば、「五平餅のマフィン」は、青山さんの祖母が作ってくれた代々受け継がれた五平餅をマフィンにアレンジしたもの。喜ぶ笑顔とともに伝統が伝わることを願っています。

代表からみんなに MESSAGE

代表 青山 香織さん



大好きな豊根村がいつまでも活気が溢れる地域であって欲しいと願っています。将来、私の3つの事業がうまく連動して地域の人々をサポートし、元気にできるのならば、これほど嬉しいことはありません。私はいま色々なことにチャレンジしていて、知らなかった新しい道が拓け、挑戦することの大事さを感じています。今後も挑戦し、笑顔の絶えない村にしたいです。



奥三河は美しい



「OkumikawaAwake/メザメ奥三河」とは、「Okumikawa(奥三河)」と「Awake(目覚める、呼び起こす)」という言葉を組み合わせた新しい言葉です。この地域が、「心の美と健康が目覚めるような新しい旅の目的地」となることを目指すツーリズムブランドです。奥三河地域には、「美と健康」をテーマとした、魅力的な体験がたくさんあります。特に人気があるのが「美」をテーマと

した体験。日本では唯一東栄町で採れるファンデーションの原料を使った、手作りコスメ体験。その他にも、森や山のなかにある自然の道を使ったトレイルランニングも人気。仲間や家族と一緒に参加できて、誰でも楽しむことができます。奥三河の旅の思い出がよみがえってくるような「お土産」も用意して、奥三河の新しい魅力を発信しています。



【なおり(登録6040684号)】は、東栄町の登録商標です。

家族と一緒に奥三河の美食材でうちフレンチを作ってみよう!



奥三河の美味しい食材を使って、フレンチの達人、ホテルアークリッシュ豊橋の今里武 総料理長が開発したレシピを紹介! アスリートの身体のことを考えて開発されたレシピなので、スポーツを頑張っている子どもには特にオススメです!



つくしんぼうの会の「うめぼし酢」香る 東栄町産の鶏むね肉のハム サラダ仕立て



「奥三河高原ジビエの森の鹿肉」の軽い煮込みつくしんぼうの会の「ルバークと母のジャム」とはちようみそ八丁味噌のソース



絹姫サーモンのヴァーブル つくしんぼうの会の「柚子胡椒」とヨーグルトのソース 豊根村産のブルーベリーを添えて



奥三河産ほうじ茶のシフォンケーキ ほうじ茶と豆腐のソース

ホームページでレシピをゲット!

調理手順の動画もあるから、おうちの人と一緒に、作ってみよう!

