

表町まちゼミ新聞

～その広がりについて～

編集：山陽学園大学地域マネジメント学部1年

はじめに

表町でまちゼミがどのように行われているか調査を行った。その状況をまとめた。

四代目 四季菜心 城 表町店

城さんは表町にある漬物をメインに販売されているお店である。ここは明治35年創業でまちゼミは年に2回行われている。

地産地消は行われているのかという質問では、あるものはあると言われていた。漬物を通しては牛窓の白菜、ぶどうを通しては岡山農家から直接仕入れたシャインマスカットなどが挙げられた。メリットとしては顔が見える安心、こだわっている美味しさがあるそうだ。デメリットとしては天候に左右されるため、農家は不安定である。よって数が限られるため値段、量が安定、確実な市場を求めているそうだ。

どこの市場から仕入れているのかという質問では、岡山の中央卸売市場で元々は漬物、野菜のみを仕入れていたが果物も仕入れているそうだ。

一番売れている漬物は白菜漬けや浅漬けなど定番なものがよく売れており、果物はピオーネが一番売れているそうだ。



ジュエリー・タナカ

野菜食堂こやまさんの実演キッチンライブ

小山さんの野菜食堂は開始5分で売り切れるほど人気だ。野菜食堂さんとジュエリー・タナカさんは“お客様を豊かに、幸せに”という点でリンクしているため提携を結んでいる。

宝石店は入りづらいと感じているお客様は多いが、ジュエリー・タナカさんで野菜食堂のまちゼミを行うことで、普段来ないお客様が来てくださる。

食材は自然栽培のものにこだわっている。

焼き菓子と雑貨の MOMO

桃太郎の「桃」とエンデの物語に出てくる「モモ」から名づけられたのである。

障がいを持たれている方の中には、手先が動きにくい、計算できない人もいるため、負担にならず、工程が複雑でない、簡単に作ることでできる焼き菓子を作っている。お店以外では市役所などでも販売されている。

障がい者の方には薬の副作用によってすぐに疲れてしまったり、手先が器用であっても集中力がすぐに切れてしまったりするためあまり量を作ることができない。しかし、手が動かないから何もできないというわけではない。そこから自分のしたいことが見つかっていくのである。そして彼らだからこそ私たちがよりできることもある。

まちゼミをはじめたきっかけは、偏見がある中で障がい者は普通で優しいことを理解してもらうためである。今回初めてまちゼミに参加して、予想以上にお客さんがたくさん来てくれ、活気もあり、楽しかったそうだ。地域の方々と繋がるためにもいいなと感じたらしく、今後も続けて行きたいと考えているそうだ。

これからは、アートや一筆箋、メンバーのイラストをもとに商品をつくり、今までになかったようなことで売り出していきたいということだ。

編集後記

地域実践で表町を調査して、まちゼミが活発に行われており、新規顧客が増加していると分かった。表町を散策していく



中、地産地消を取り入れている店舗が多いと感じ、今後の調査対象としたいと思った。まちゼミの調査を行った結果、特に MOMO さんではまちゼミ×福祉といった広がりがあり、まちゼミとの組み合わせで新たな顧客開拓といった可能性があるのではないかと感じた。