

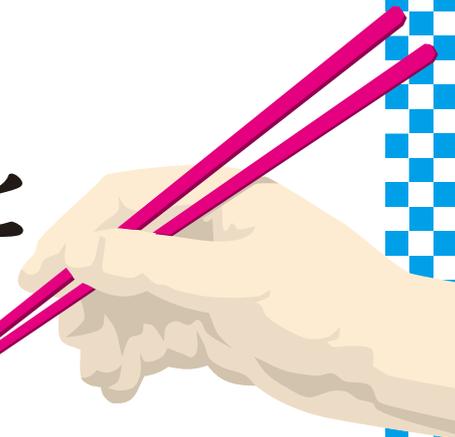
山梨スマートドライバー

第9回ミーティング くるまと食

2014.

11.19(水)

レポート



2014年11月17日、山梨県立図書館で、約20名の参加者を迎えて、山梨スマートドライバーの第9回ミーティングを行いました。

今回のテーマは「くるまと食」でした。山梨県民だれもが毎日くるまに乗るように、毎日欠かせないのが、朝昼晩の食事です。安全運転をするためにも、きちんとした食事は大切です。参加者みんなと「食」を通じて、スマートドライブを空想しました。



株式会社 甲西フーズサービス

岩下 恵美さん

Iwashita Megumi

プレゼンター

12006年 東京医療専門学校 呉竹学園卒業し、国家資格取得。2013年 調理師免許を取得、母の実家でもある株式会社甲西フーズサービスへ入社。現在は寺院ケータリング部 営業部長。山梨英和短大在学中に、足ツボマッサージに魅了され、アルバイトで足ツボマッサージを始める。足ツボマッサージの治療経験から、さらに東洋医学、および身体の元となる「食」の重要性に気付き、「食」の世界へ進むことを決心する。株式会社甲西フーズサービスへ入社し、仕出し弁当用の地元食材探しをしながら、「地産地消」のありがたさに気付く。現在は県内の農家を回りながら、地元食材を活かした手創り惣菜を作り、身延山など寺院のお客様に提供している。



地産地消の食にこだわり、
農家の畑を訪ね、思いを聞く
「くるまに持ち込める食」を
参加者みんなでプレゼン



岩下恵美さんは株式会社甲西フードサービスで寺院に納める仕出し弁当などを作っています。地産地消にこだわったお弁当は、大変好評を博しています。添えられているお品書きは食材の説明がびっしりと書かれており、食への熱い思いが伝わってきます。

岩下さんは学生時代に足ツボマッサージと出会い、学ぶうちに東洋医学、身体の元になる「食」の重要性に気付いたそうです。そして、「食」の世界へ進み、南アルプス市の豊かな地元食材に魅了されながら、毎日のように農家の畑を回る日々を続けているそうです。

日常、ゆっくりと食事をする時間が少ないことも多く、サンドイッチなどを車に持ち込んで食べることも多いそうです。岩下さんは、車で慌てて食事をする人も多いのではないかと思います。今回は「くるまに持ち込める食」をみんなで考えるワークショップを行いました。

「食べやすく、ロール状になったもの」「串で刺して食べるフルーツ」、「ランチパックの縦長バージョン」、「ウイダーインゼリーのような飲んで栄養補給できるもの」、「魚肉ソーセージのような剥いて食べるもの」…など、参加者みんなのプレゼンテーションで斬新なアイデアが飛び出しました。くるまのドリンクホルダーを活かしたアイデアも出ました。

参加者のおひとり、ベーカリーループルの芦沢素征さんの活用できそうなアイデアもお聞きして、「くるま食」の新しいカタチを楽しく考えました。



最後に、参加者全員で記念撮影



第9回ミーティング「くるまと食」に集まって頂いた皆様、ありがとうございました。プレゼンター、岩下恵美さんの食への熱い思いに聞き入ってしまいました。毎日の食事、作っている人の熱い思いが詰まっていることをあらためて再認識いたしました。ぶどう、桃をはじめ、豊かな食の山梨にも感謝です。

いつも山梨スマートドライバーを応援して頂いている皆様、ありがとうございます。「おもいやり」を増やすことで交通事故を減らす。これからも山梨スマートドライバーをよろしくお願ひします。



ご参加、ありがとうございました。

