



地産地消 と もったいない!
モノをムダにしない安らぎのカフェ

■活動時期 → 年中

■活動場所 → 安芸市下山

■主な活動メンバー

家族+1名(雇用)

【ホームページ】

<http://www.yasuoka-j.co.jp/curry.htm>

■ 野菜の切れ端も全部食べられる自慢のスープカレー

【取り組み内容】

◆地産地消の食材

スタッフの実家で栽培した野菜を使用している。
ただし、育てるのが難しいリーフグリーンは、
栽培出来ない場合のみ県外産を使っている。

◆食材を無駄にしない料理レシピ

高知県のフードコーディネーター大原一郎氏より
野菜の切れ端なども全部使えるスープカレーの
料理レシピを頂き、店で実践している。

◆廃棄物を利用した店内

家族が経営する会社(安岡重機)からでる
“廃材”を店内の机や壁に有効利用している。
また、敷地の緑化も、伐られる予定であった
樹木を譲り受けて移植している。
冬には薪ストーブを利用して暖をとっている。

◆再利用できるものを使う

割り箸や紙のおしぼりを使わず
再利用できるものを使用している。

◆その他の取り組み

- ・どうしても必要な車も、燃費の良い車を利用し、
長い停車時はアイドリングストップを心がけている。
- ・環境美化のために、半月に1回程、
お店の周辺1kmの清掃活動を行っている。



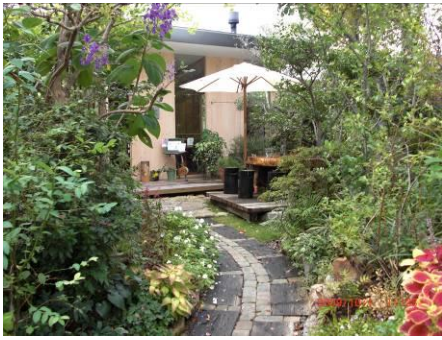
女性に人気♪
きのこベーコンのスープカレー



廃材を利用した机



再利用できるお手元



移植した樹木



廃材を利用した壁



冬は薪ストーブ



店内の様子



◆お店の想い

- ・どうすれば、無駄なく再利用やサイクルができるかを常に考えています。そして何より、お客さんがどう楽しんでくれるかを考えています。
- ・産業廃棄物＝汚いというイメージがあるため、それを脱却させたいです。

◆温暖化防止に対する想い

- ・みんなが同じ考えを持って、取り組むことが大切だと感じています。
- ・無駄を省いて、それを回していく仕組みをつくっていく必要があるのではないのでしょうか。皆が統一して行えば“コスト”も下がるはずで。

(平成21年10月現在)