

愛Pとは??

愛知大学の学生サークルです。主な活動として、オープンキャンパスで愛知大学生の生活を紹介する独自企画の運営や、来てくださった人にキャンパス内をご案内しています。活動を通じて、愛知大学の魅力を学生目線で発信している広報サークルです！

「愛Pが行く!!!」コーナーは、偶数月の16日号に連載します。

体験農村“かきつ畑”とは?

体験農村“かきつ畑”は、日本で一番小さくて楽しい農村を創る、都心における農業の機能について理解を深めることを目的として立ち上げられました。

農事組合法人アグリ知立が管理・運営していて、参加者は農業体験ができます。個人区画と共同区画があり、共同区画で収穫されたものがカフェで提供されています。農業の専門家にノウハウを教えもらいながら作業することができるため、初心者でも一から学ぶことができます。

参加者に話を伺うと、ほとんどの人は農業経験がないそうです。それでも、皆さんはお互いに助けあい、情報交換し、楽しみながら野菜を育てていました。

かきつ畑の参加者のみなさんの声をご紹介します♪

○なぜ農業体験を始めたのですか?

- ・新鮮なお野菜を食べたいという気持ちから。
- ・子どもを自然と触れさせたいと思ったため。
- ・農業を教えてくれる人がいるし、野菜作りに必要な道具もそろっていて面白そうだったから。

○野菜作りをしてみてどうですか?

- ・キャベツは虫食いなどで穴あきが多く、無農薬で育てることが難しい。
- ・なすは意外と簡単だった。
- ・自分たちで作るからおいしく、味が違うと感じる。
- ・一度に収穫してたくさん取れるので、会社や友達に配ることができ、コミュニケーションが広がる。
- ・カラスなどの動物による被害が多い。



まちづくりと農のつながり

今、私たちは人と人とのつながりが薄く、交流が少ない時代のなかにいます。自分たちの住むまちにも関心がなく、愛着がないという点が地域課題として挙げられることが多くなりました。

そんな中、以前は生活の基盤で人々の中心であった農で、今の時代を再び交流のあるまちにしたいという気持ちが今回の取材から伝わってきました。自分たちが作った野菜を通して、農家とまちの人々が気軽に知り合いつながることができ、農業は人同士をつなげ、コミュニケーションが増える素敵なものだと感じました。

米 café Repos (ルポ)

- ▶場所 中央公民館1階 エントランスホール横
- ▶営業時間 午前9時～午後5時
- ▶休業日 日曜日、公民館休館日
- ▶問合せ 米 café Repos (ルポ) (☎090-6079-5600)

編集後記

取材を通して、「米 café Repos (ルポ)」は、たくさんの人たちの力で成り立っていることがわかりました。皆さんがそれぞれの想いをもち、活動している楽しさが伝わってきました。今まで農業に関わりがなかった人や、若い人達にもぜひ農業に関わってもらいたいと思いました。

取材中には、かきつ畑の皆さんが作られた野菜をいただきました。特にとうもろこしがとてもおいしく、また食べたいと思いました。

たくさんの人たちに支えられている「米 café Repos (ルポ)」に、ぜひ一度足を運んでみてください。

愛Pが行く!!!

知立市の魅力発見旅 No.3

あいさつ

こんにちは！愛知大学広報サークル愛Pです。今回は、今年3月、中央公民館内にオープンした「米 café Repos (ルポ)」に行ってきました！ここでは地元でとれたお米と野菜を使った料理が食べられると聞きましたが、いったいどんな所なのでしょう。

今回はカフェのスタッフだけでなく、アグリ知立・まちなか農知プロジェクト・体験農村“かきつ畑”参加者の皆さんにお話を伺うことができました♪

米 café Repos (ルポ) とは?

「まちづくりの課題を、農を使って解決できないか」「もっと農を知ってほしい」そんな思いから、農事組合法人「アグリ知立」と市役所職員チーム「まちなか農知プロジェクト」がコラボレーションしたカフェです。

お店の外観はとてかわいらしく、隠れ家的な入口が特徴です。「Repos」はフランス語で「休憩」を指し、内装はとてゆったりできる空間になっていました。店内にはソファ席や座敷もあり、家族連れの人も快適に過ごすことができます。

市内でとれたお米と農作物を使うことをコンセプトとしていて、これらの食材を使って提供される料理は絶品！ランチタイムは満席になるほど盛況で、アンケートでもうれしい声が届くそうです。

おすすめ

もちろんすべておすすめですが、グルテンフリーの米粉パンは特におすすめの一品です。数量限定でモーニングのみで提供されていて、小麦アレルギーの人でも安心しておいしく食べることができます。

ランチメニューは日替わりになっているので、毎日違ったメニューを楽しめます。メニューは体験農村“かきつ畑”で収穫した野菜の種類や量に応じたものを、ご飯のおかずになることを一番に考えて決めていて、幅広い世代の人に味わっていただけるよう、味付けにもこだわっているそうです。日替わりランチに登場する野菜の肉巻きは、とてもおいしいと話題です。生姜焼き風の甘辛い味付けで、その時期採れる野菜によって中身が変わり、旬の味を楽しめます。市内で大切に育てられた野菜が入った肉巻き、私たちがぜひ食べてみたいですし、皆さんも地元で愛情込めて作られたお米と野菜を味わってみてはいかがでしょうか。



このコーナーでは、知立市と愛知大学との連携・協力に関する協定に基づき、愛知大学の学生が取材し、発見したものを伝えていきます。

