

[1]経過

10. 1 美瑛の ries cafe 訪問(山の中の店。観光ルートから外れている)
 10.23 コミセンでの「お試しカ フェ」運営会議(3回目)。



「スマイルモシリ」使用決定(略称「スマモ」地域通貨的なもの)

- 11.25 「協力隊の火曜カフェ」(昼)と飲み処「気まぐれ屋」「お好み焼きてえ(亭)」スタート
 (オープン記念として、3店同日開催)



12. 2 「協力隊の火曜カフェ」2回目。特別メニュー「山菜おこわと茶碗蒸し(サンマの揚げ煮、漬け物付き)」

12. 6 そば打ち教室とそばを食べる会 幌加内の木下名人らを招く

12. 13 「気まぐれ屋」& 母子里ヌーボーを楽しむ会

12. 16 「協力隊の火曜カフェ」3回目。特別メニュー「いなり寿司・巻き寿司とスパゲッティのセット」

1. 13 「協力隊の火曜カフェ」4回目。特別メニュー「お赤飯、牡蛎フライ、イナダの刺身、ベーコンとタマネギのスープなどのセット

1. 24 「気まぐれ屋」「お好み焼きてえ」朱鞠内から6人参加

1. 27 「協力隊の火曜カフェ」5回目。地鶏の肉団子スープなどのセット

2. 7 「天使の囁き記念日」の集い-カフェ(6回目)、天使実行委と合同で交流会「気まぐれ屋」「お好み焼きてえ」

2. 24 「協力隊の火曜カフェ」7回目。豆ご飯の三色丼、母子里大豆と川海老のマヨネーズ和えなど

3. 15 「母子里と出会う旅 2015」でカフェ。8回目。シフォンとガレット、前日に旭川大学で焼く)



3. 24 「協力隊の火曜カフェ」9回目 ジャガイモ料理いろいろ

[2]これまでの総括

- カフェの「お客」さんは、10-15人ぐらい。
それほど多くはないが、一人暮らしのお年寄りの参加率はけっこう高い。
「孤食の人に、みんなで楽しむ食事の機会をより多く提供したい」とご飯メニューを加えるなど工夫してきた。その成果だと思う。
- 石けんで手を洗うなど衛生面に十分に注意する必要がある。

[3]今後の計画

- 上水道と排水処理設備、厨房設備の整備を町に要請していく。
- コンテナの塗装(色は?)
- コンテナの周りにブルーベリーなどの小果樹を植える(建設課と交渉へ)
- コンテナで物品の販売-山菜など
- 4月以降は、山菜シーズンの準備や売り込みなどがあるため、火曜カフェは、当面はお休みか、月1回程度にしたい。
「気まぐれ屋」と「お好み焼きてえ(亭)」は、月1回程度開催の予定



- カフェオープンまで、メニュー研究これまでも、昼食時などにカフェメニューを研究してきた(写真上)。引き続き、旭川大学短期大学部の和島孝浩先生や坂上さんの父(イタリアンレストラン経営)らと連携し

て、お客さんを呼べるメニューを研究していきたい。

- 協力隊の2人と坂上さん、多田が、素人蕎麦打ち初段に合格した。
まだ自信を持って人に食べてもらえるほどの腕前ではないが、今後も練習を重ね、できれば、地域で時々「蕎麦を食べる会」を開催していきたい。

地域資源活用の補足

- 北大と山菜利用協定締結交渉(4月)
- ギョウジャニンニクとタケノコ、東京方面に売り込み(4-5月)
- ギョウジャニンニクとタケノコ、瓶詰めなど(幌加内の加工センター、5-6月)
- コンテナで山菜販売(5-6月)

計画協議会のホームページ

<http://derusu.blog.fc2.com/blog-date-201503.html>

スライドショー「母子里の四季」

<https://www.youtube.com/watch?v=c53vy6To07I>