

京都文教大生による宇治商工会議所会員企業・団体紹介〔第23回〕 ～社会人0年生の私たちが見つけた企業と地域の魅力～

2024年 **3**

地域連携学生プロジェクト 商店街活性化隊しあわせ工房 CanVas × 炭焼き肉と京の野菜 Nico 「食」で繋がる地域の笑顔

宇治橋通り商店街で活動を行う商店街活性化隊しあわせ工房 CanVas が、「炭焼き肉と京の野菜 Nico」の店主、辻村享子さんにお話を伺いました。

【出会いの空間】

辻村さんが接客業に興味を持ったのは、飲食店のアルバイトをしていた学生時代でした。専攻は工学部。データやモノを相手にする研究を進めていた辻村さんは、徐々に、直接反応の返ってこないモノと接することより、お客様と接することに魅力を感じるようになり、肉料理店で経験を積み重ねた後、地元である宇治でお店を開かれたのです。

お店の名前は「みんなニコニコ」のニコからきています。また、お店のロゴデザインのフライパンには様々な食材を詰め込むことができることから「出会い」という意味も込められています。使われている家具や内装、食材など隅々まで地元宇治で溢れていることに、宇治のことを大切に思われていることが伝わってきました。

【味や安心だけでなく、地元野菜にこだわる理由】

提供している多くの料理には、辻村さんのご両親が育てた野菜や近隣の農家さんから仕入れた食材が使われています。ご両親が趣味で作っていた野菜を使うようになったのは節約のためでしたが、料理を食べたお客様は、野菜の美味しさに驚き、「すごいね」と褒めてくださいました。それを両親に伝えると、2人ともとても喜び、野菜作りが両親の生きがいになっていきました。生産者の生きがいづくりにも繋がる料理を提供したく、今でも地元農家やご両親の野菜を使うようにしています。

ご両親が育てた野菜は様々で、希望する野菜がない時や、必要以上に大量に届くこともあります。それらを有効活用するために試行錯誤の連続でした。ランチメニューは、その日にある野菜をアレンジして提供しており、取材時に頂いた「塩こうじ漬け鶏ももグリル」の下味には、ペーストにした人參の葉や玉ねぎの葉を入れています。素材を無駄なく活用するかを考えるなかで、様々な発見があり、辻村さん自身も勉強になり面白かったと話されました。

【つなぐ場所を目指して】

辻村さんは、「食べる」ことは自然を一番身近に感じる行為で、そこから様々なことを考えるきっかけになってほしいと言います。そのひとつがフードロスです。Nicoさんでは、ニンジンの葉や伸びすぎた玉ねぎの茎を料理に活用しており、フードロス問題の解決が少しでもできればと話されます。

また、地域の方々のコミュニティも大切にされています。店内は仕切りをなくすことで、お客さん同士のコミュニティが生まれやすい工夫がされています。これまでもヨガ教室や、落語会など様々なイベントを企画されてきました。今後は人とモノをつなげて、その人のよさや魅力を引き出し、地域とつなげるような活動や配食サービスによる地域コミュニティの強化など、今まで以上に地域と関わることがしてみたいとお話しされました。

取材を通して、学生として宇治や地域に対してできることは何だろうかと考えとても貴重な経験をさせていただきました。



祖父母の家を改築した Nico の店内



辻村享子さん（中央）とご両親

【今回の取材先】 炭焼き肉と京の野菜 Nico



JR宇治駅から徒歩5分程度、宇治近郊の地場野菜を使ったお料理と、丹波牛などの炭焼き肉のお店です。作り手の思いやストーリーを大切にしており、飲食だけでなく、宇治の女性起業家の方を中心に、さまざまなワークショップを開催しています。それらを通して、人と人との出会いの場を目指しています。

【今回の取材担当】

地域連携学生プロジェクト
商店街活性化隊
しあわせ工房CanVas

2014年設立。宇治橋通商店街振興組合の公認を受け、商店街の活性化に取り組む学生団体。宇治橋通りの魅力を発信する事業の実施、情報紙の発行などを行う。現在、学部や学年を超えた30名で活動中。



今回取材、記事作成を担当した学生のみなさん。

右から吉田 陽さん（総合社会学部3年生）、梨本 悠さん（総合社会学部1年次生）、本郷 静輝さん（臨床心理学部1年生）。