

# 作る人と食べる人がつながる、オーガニックレストラン

地球畑カフェ 草原をわたる船  
 店長 久野かなえさん

有機野菜と年中行事を通して季節を感じる事ができるお店。とびきりの素材で作る日替わりの「本日のお膳」、他では味わつことのできないサラダバイキング、街の中で自然の恵みを感じ、ほっと一息つけるカフェレストランです。

— オープンはいつですか。

2006年です。1992年に、「生産者と消費者が直接顔を合わせてつながりが持てるようなお店を作りたい」という思いで、かごしま有機生産組合の直営店として地球畑がオープンしました。その後、より多くの人に有機野菜のおいしさ、いろんな地場野菜の食べ方を知ってもらいたい、とレストランを作ったのが8年前になります。

— お店のこだわりは何ですか。

もちろん、食材です。一番の主役は、有機農家から毎日届くお野菜たち。新鮮な野菜は本当においしくて味付けしなくてもいいのではと思うくらい。野菜本来のおいしさを引き立てる味付けには特に気を配ります。まずは生で二口食、べてみて、野菜の味を感じます。毎日届くお野菜は日によって味が違います。レシビ通りのお料理ではなく、野菜の味、今日の天気、全

体のバランスを考えて五感で感じる、心と体がゆるりとほぐれていくような、そんなお料理を届けたいと日々野菜と向き合っています。ごはんは常時3種類。鹿児島県有機栽培された黒米・玄米・白米を選ぶことができます。

お魚は天然のもののみを使用。お肉も薬品を使わずに自然な環境で育てられたものを使います。本物の「食材」はそれだけで深い味わいと旨味を持っていることがよくわかります。

そして食材を引き立てる際の役者は、昔ながらの製法で丁寧な作られた調味料。こんな食材と調味料を使ってお料理できることは、とても豊かで幸せなことだなと感じます。

ショーケースに並んでいるスイーツはすべてお店で手作り。国産小麦やオーガニックのナッツ、ドライフルーツなどを使った、素材だけけれどリッチな焼き菓子です。アレルギーやベジタリアンの方も食べられるマクロビスイ-



## 地球畑荒田店 草原をわたる船

〒890-0056 鹿児島市下荒田3-17-1 TEL:099-201-7000  
 ランチタイム11:00~15:00 (LO14:30)  
 カフェタイム15:00~17:00 / ディナータイム18:00~21:30

ツや季節のフルーツを使ったお菓子が常時10種類ほど並んでいます。

— 働き始めたきっかけは?

母親がマクロビオティックに興味があり、食や添加物についての本が家にたくさんありました。お菓子に含まれる添加物がいかに危険かも本で知り、安心して食べられるようにと自分でお菓子を作り始めました。アルバイトをしようと考えた時ちょうど地球畑がカフェを作るということを知り、応募したのがきっかけです。今お店で販売しているビスコッティは、私が学生のころから作っていたレシビを採用してもらっています。

— 久野さんの喜びとこれからのお店づくりについて教えてください。

私の喜びは、やはりお客様笑顔とスタッフの笑顔です。うちのスタッフはそれをいろんな手しごとが得意で、食にも暮らしの中の小さなことにも熱い思いを持っています。そんなスタッフたちの個性とセンスを表現し、共にお店を作っていくことで、また新しい「地球畑カフェ・草原をわたる船」の顔を見せることができると思います。スタッフもお客さんも生産者も、たくさんの人の思いが繋がって、少しずつ広がっていく、そんな場所を鹿児島市で育てていきたいと思っています。たくさんの笑顔が生まれるお店になるといいな。



### 取材を終えて

お料理をいただいて、体が喜んでる感覚を味わえました。それがうれしくて心も楽になる。スタッフさんの笑顔やほんわかしたお店の雰囲気、心身ともにリラックスさせてもらいました。

取材・楠元 貴美子

### 季節のイベントなど

- 1月/おせち、七草粥、鏡開き(ぜんざい)
- 2月/恵方巻き、バレンタインケーキ
- 3月/ひな祭りランチ、チラシ寿司
- 4月/春のお花見弁当、入学祝いのお赤飯
- 5月/こどもの日、母の日オードブル、あくまき
- 9月/十五夜団子、運動会弁当、敬老の日スイーツ
- 10月/秋の焼き菓子
- 12月/クリスマスケーキ、おせち、忘年会

