

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

令和4年

12

No.1417

特集

エシカルな
手みやげを買って。



\\ CLOSE UP /

働かって楽しい!

連載

キラリスポーツ

「ゴルフ」

たかつき歴史アラカルト

「アインシュタインへの贈り物」

週末どこ行く? 何食べる?

おでかけDAYS

「西国街道エリア」

What's ethical?

エシカルって
何ですか?



エシカルとは、「道徳・倫理」という意味を表す言葉で、消費者庁によると、「エシカル消費とは、地域の活性化や雇用なども含む、人や社会、環境に配慮した消費行動」。障がい者が労働の場を得てつくるもの、地域のために地産地消する食品、環境に配慮したエコ商品など、高規で生まれ、人や環境、社会にやさしい手みやげを物語とともに届けてみては？

さまざまな人の手による、とっておきの味。

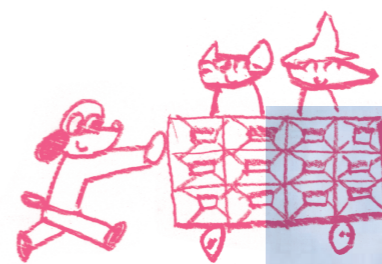


「わかかさ障害者作業所」の

はにわクッキー

40年以上前から、さまざまな障がいのある人のために、その人に合った働く場所を提供してきた「わかかさ障害者作業所（※ 郡家新町48-2）」。隣に「いましろ大王の杜」ができた2011年からはにわクッキーを製造、働く人たちの明るい笑顔も見られる「クッキー室」で、愛らしいお菓子が生まれています。

生地をこねて型をとり焼きあげて包装まで、すべてが手づくり。それぞれが独自の道具や方法で工夫して作業しています。「いましろ大王の杜 はにたんミュージアムショップ」などで販売。



「LaLa-chocolat」の

フェアトレードチョコレート

“フェアトレード”とは、原料や製品を適正な価格で購入し、生産者や労働者の生活改善や自立を目指す貿易の仕組み。「LaLa-chocolat」(※ 城北町2-13-2)では、58%、66%、72%のハイカカオのタブレットで、フェアトレードチョコレートを使用しています。

手作りのチョコレートや焼き菓子など並ぶ実店舗のほか、オンラインショップでも販売中。



「FIFTEEN COFFEE ROASTERS」の

スペシャルティコーヒー

店主・加賀山優二さんが、ニュージーランドでのスペシャルティコーヒーとのおいしい出会いにより専門店を開店。「生産地域が明確にわかり、国際審査で品質が保証され適正な価格がつけられるスペシャルティコーヒーは、農園の収入安定につながります」。

現在、コスタリカやエチオピアなどのコーヒー農園で生産されるコーヒー豆を、実店舗（※ 古曾部町1-15-19）とオンラインショップで販売しています。



地元を活性化する 高槻で生まれる逸品。



「オーガニックファーム HARA」の

キャロライナリーパー

世界一辛いと言われる唐辛子、キャロライナリーパーを原地区の畑で育てて加工。代表の末延冬樹さんは、「化学肥料や農薬を一切使わず栽培し、実の状態を見ながら加工しているので、香りも辛みもフレッシュさが長続きます」。強烈な辛さのあとに甘みも感じる一味や七味は、新鮮な手みやげとなりそう。

栽培から乾燥など、加工までの工程ほぼすべてが末延さんの手で行われます。一味唐辛子が4g、12g、七味唐辛子は4g、10gを用意。オンラインショップのほか、安満遺跡公園などで購入可。



「SANDY.HONEY」の

季節ごとの百花蜜



ファッション関係の仕事をしていた上野真知子さんが、自然に採れるはちみつのおいしさに出合ったのが8年前。「今まで食べたことがない味を伝えたい!」と高槻市内の川辺で採蜜を開始。採れる時期や味わいで3種類に分けた百花蜜を販売しています。「はちみつは、口にすると採れる土地の空気感を感じられます。高槻の豊かな自然にふれてください」。

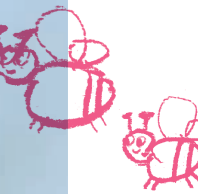
カカオニブを漬けた季節限定品(写真左)も。芥川商店街の「Wonderful Table」、JR高槻駅前の「イマソラ珈琲」、オンラインショップで販売。

「井田養蜂」の

北摂の自然の恵み はちみつ

60歳の定年を機に、「何か新しいことをやりたい」と養蜂を始めた82歳の井田雄三さん。成合にある巣箱に毎朝出かけて、ハチたちの様子や機嫌を見ながら採蜜します。「お客さんから、来年も待ってると言われたら、やめるにやめられん(笑)」と20年。風味、甘み、酸味、苦味が絶妙に混ざり合った高槻生まれのはちみつを届け続けています。

百花蜜、レンゲ蜜などがあり、「ミートモリタ屋」、「JA たかつき本店」、安満遺跡公園などで購入できます。



「上田養蜂場」の

Queen of Queens

生まれも育ちも高槻、ダンサーにして養蜂家の上田彩さん。生き物に詳しい一人息子の影響でミツバチに興味を持ち始め、昨年3月から樫田地区に巣箱を置き田能の山を蜜源に採蜜を始めました。「ハチたちも自然豊かな場所で暮らしているので、自由にノンストレスで飛び回っています」と上田さん。高槻の山の味が詰まったはちみつをご賞味あれ。

「Queen of Queens」は上田さん所属のダンスチーム名でも。オンラインショップやイベントなどで販売。



3

人、社会、環境のことを考えた、
さまざまな手みやげ。



店で提供している「鹿肉の赤ワイン煮込み」と「イノシシのポロニージェ」をレトルト食品に。

「シェフズキッチン カナール」の

ジビエ料理

「里山でシカやイノシシが増えすぎて、畑の被害や生態系への影響が出る。それを抑えるために適度に間引かなければならない」と野生鳥獣を素材にジビエ料理を作り続けるオーナーシェフの中西次郎さん。この秋からレトルト食品の販売も始めました。「貴重な命をいただくのだから、おいしくないね」。



「添加物を入れていないので、味を定めるのに試行錯誤しました」と中西シェフ。「シェフズキッチン カナール」(●西町20-5)で販売しているほか、富田町の「おみやげ処 笹井屋」でも購入できます。

たかつきぐらし vol.5 始めようエシカル消費



「KAKURA」の

革小物



「スタッフのみんなと勝手に“小さな革プロジェクト”って名づけて始めたんですよ」と「KAKURA」(●富田町5-1-20)のオーナー・石原ゆかりさん。手帳やクッションなどの革製品をつくる時に出てしまう端材を捨てずに、文具などの小物をつくらうという試みです。端材はほかにも、包装用に利用されたり、子どものワークショップ用に提供したりとムダなく生かされています。



オーナーでデザイナーの石原さんと、工房の人気者、秋田犬スタッフの竹遥(ちくよう)ちゃん。

革、紙、土などの自然素材を使ったものづくりをしている「KAKURA」では、工房で一つ一つを手づくり。環境に配慮し、緩衝材に革の端材の他、紙を使うなど、積極的にリサイクル材を使用しています。



ブックマーク、えんぴつキャップ、消しゴムカバー、ミニトレイなど、小さなサイズの革を最後まで生かそうとつくられた革小物たち。

「白菊屋」の

19歳の酒



酒販店の「白菊屋」(●柳川町2-3-2)が、茨木市の酒販店と協働で10年前に始めた「19歳の酒」プロジェクト。20歳直前の若い人たちが、酒米の田植えから収穫、仕込みまでを体験して酒造りに参加。20歳になったら、できあがった酒をみんなで飲むという企画です。10代の若者が、ものづくりや労働の大切さを知りながら造るお酒を、その物語も添えて手みやげに。

「若い人たちに日本酒のことをもっと知ってほしくて始めました。うれしかったのは、卒業生の中で奈良の酒蔵で日本酒づくりを始めた子もいるということ」と店主の藤本一路さん。毎年、高槻など北摂を中心に30人前後の19歳が参加しています。今年仕込む酒は来年春発売予定。店頭などで注文を受け付けています。

