



～ 畑の景色がみえる食事 ～



地元の食材を使えば地域の力になる。

地域にはおいしくて本当にいいものがたくさんあることを、みんなに知ってもらいたい。

一番大切なのはおいしいこと

おいしいものでみんなをうきうきさせたい。人も琵琶湖も大地も元気になる、そんな食事を作りたい。でもありきたりじゃつまらない。食べた人に驚きを届けるにはどうしたらいいか、自然の恵みを感じる木の下でそんなことを考えるから木下実験室。

安藤さんが作る料理は自然や生態系に負担をかけないものばかり。特に、煮た大豆を発酵させたインドネシア発祥の料理「テンペ」^{ほっしょう}は絶品です。各地のマーケットで、そんな食材たちを使ったお弁当の販売などを行っています。

食材一つひとつに物語があるから、何を使ってどんな料理を作るのか、どうしたら食べる人に伝わるかを考えるのが楽しいのだそうです。

いくら環境にやさしくても、おいしくなければ意味がない。『おいしいものに出会ったから調べてみたら、環境にとってもよいものだった。うれしくなってみんなに教えてあげたくなった』そんな好循環を生む仕掛けづくりが大切なのだ、と、安藤さんはお話してくれました。

自分が好きなことだから続けられる。SDGsへのアプローチ方法もみんなが同じである必要なんてない。人それぞれ違ったものであることが本当は近道なのかもしれない、と、安藤さんの考え方はヒントをくれているのかもしれない。

