

地産地消材料を意識した 料理教室/カフェ

はやまエシカルアクション賛同店
「cafe manimani」

〒240-0112 葉山町堀内1312-1
046-807-1094



葉山に住んでいても実際地元の食材をどうやって手に入れて、調理して良いかわからないなどという方とは仕入れからのツアーを組み込み、実際農家さん、漁師さんたちと対面しながら食材を購入、そして調理をすることにより、食材に対しての意識が変わりより愛情のこもった料理に出来上がり、体にも美味しく、環境にも優しい食卓で心まで豊かになります。



▲漁師さんから直接仕入れにより今の「海」がわかる

料理教室を始めた13年前からキエーロを取り入れ、教室で出た生ゴミは極力キエーロへ。使い勝手がわかり、生徒さんたちも導入するきっかけにつながる。

自宅のキエーロにもったいない「うに」を導入したことがきっかけで葉山小学校にもうに堆肥コンポストを設置！HFCに木枠を寄贈いただきました。

葉山夏みかんプロジェクト運営にも携わり、お店のお客さん、教室の生徒さん達の食ネットワークも活用。葉山の台所としていろんな情報交換ができるコミュニティーの場を心がけています。



▲手間ひまかけたごはんを地元の情報交換しながら過ごす時間が精神安定剤！