

今回の「この人！」



山本佐知子さん(左) 近藤こづ江さん(右)

「リレーインタビュー今回の「この人！」」
★近藤こづ江さん(ぱっちわーく)
★山本佐知子さん(ナチュラル)
こらび庵オープン時よりシェフとして登録され、現在は「ぱっちわーく&ナチュラル」というグループ名で活動中。それぞれの持ち味を生かしたランチが好評。

「今回のこの人！」は、コラビアが開館してから5カ月遅れでオープンしたランチスペース「こらび庵」で、シェフとして腕をふるってくださっている、ぱっちわーく&ナチュラルの近藤こづ江さんと山本佐知子さんにお話を伺いました。

■まずは、お二人が出会ったきっかけを教えてください。

近藤さん…一番最初にお顔を拝見したのはこらび庵の事前説明会だったと思います。私も山本さんも個人で参加していました。私のシェフ活動は今とは別のメンバーでスタートしました。

山本さん…私は特にグループは作らず、別に個人で参加されていた方とお互いにヘルプし合っただけで「ナチュラル」という名前です。子ども文化交流会の活動の中で、子ども達と一緒にクッキー作りをしたことから、誰かシェフを紹介してくれないか、というコラビアスタッフへの相談から私の所に連絡が入りました。同じ経緯で近藤さんと林さんもつながりました。そして、私と近藤さんでクッキー作りのお手伝いをする事になったのです。

近藤さん…私が所属して

いたグループのメンバーがそれぞれの理由で活動できなくなってきたから、個人で「ぱっちわーく」という名前を作り活動していましたが、山本さんとも一緒にやろうということになった。「ぱっちわーく&ナチュラル」が誕生しました。

■シェフ活動を始められて、ちょうど3年になるうとしていますが、スタート時と比べて活動に変化はありましたか？

近藤さん…私はとにかくパンを焼きたかったので、ランチには焼き立てパンを出したいと強く思っていました。ただ、設備や時間などいろいろな制約

できていません。やりたいうことと、やれない現実の中で少し空回りする時期もありましたが、今は余計な力は抜けてきました。自分のやりやすいスタイルでシェフ活動をする、という距離感がつかめるようになっていきました。変わっていないのは、作りたという気持ちです。家で作る料理とお客さんに作る料理とは全然違います。「おいしかったよ」とお客さんから言われる言葉はほんとうにうれしいのです。それは3年前からずっと変わらないですね。

山本さん…最初は、お客さんにたくさん来ていたがなくてはいけないう思っていました。やっといううちに、だんだんそう



「こらび庵」

ることは、やりながらいろいろ学べて、本当にありがたく思います。いつも、「自分」を生かしてもらっていると思います。

■普段のシェフ活動で大切にされていることは何ですか？

山本さん…献立をたてるときに「まごは(わ)やさしい(ま)豆類、(こ)ゴマ、(わ)わかめ、海藻類、(や)野菜、(さ)魚、(し)しいたけ、(キノ)コ類、(イ)イモ類」を意識して実践しています。シェフ活動を通して、食



7月のランチでは二人のカラーを生かしてパンとおにぎりが並びました。

れがうれしいです。

近藤さん…コラビアにランチを食べに来る女性が多いです。家庭でいつも料理を作る側を担当しています。でも、誰かが作ったものを食べるというの、はすごいエネルギーになると思うのです。そういう意味でお母さんたちがランチを食べる元気がなくなると、そのパワーをまた家庭に回せたら、みんなつながっていきますよね。まさに食育です。食べて元気になって次の人も元気になるって、こういうに。食べることはただ栄養を摂るだけではないんですよね。私もお客さんから「こ

らビアに関わるよう

近藤さん…「やりたい」という気持ちで、「やらなくちゃ」という義務に代わることは嫌です。ですから今のペースを維持して活動していきたいです。実はスランプみたいな時期がありました。そんな時期を経て、「できること」と「できないこと」がはっきりと自覚でき、「できること」を無理せずやればいいと思えるようになりました。今、私たちの作るランチは、主食をパンとご飯で10食ずつ用意しています。そのバランスも気に入っています。私たち2人のカラーがありそれぞれを生かしていきたいです。

「こらび庵」

近藤さん…「やりたい」という気持ちで、「やらなくちゃ」という義務に代わることは嫌です。ですから今のペースを維持して活動していきたいです。実はスランプみたいな時期がありました。そんな時期を経て、「できること」と「できないこと」がはっきりと自覚でき、「できること」を無理せずやればいいと思えるようになりました。今、私たちの作るランチは、主食をパンとご飯で10食ずつ用意しています。そのバランスも気に入っています。私たち2人のカラーがありそれぞれを生かしていきたいです。

近藤さん…「やりたい」という気持ちで、「やらなくちゃ」という義務に代わることは嫌です。ですから今のペースを維持して活動していきたいです。実はスランプみたいな時期がありました。そんな時期を経て、「できること」と「できないこと」がはっきりと自覚でき、「できること」を無理せずやればいいと思えるようになりました。今、私たちの作るランチは、主食をパンとご飯で10食ずつ用意しています。そのバランスも気に入っています。私たち2人のカラーがありそれぞれを生かしていきたいです。

近藤さん…「やりたい」という気持ちで、「やらなくちゃ」という義務に代わることは嫌です。ですから今のペースを維持して活動していきたいです。実はスランプみたいな時期がありました。そんな時期を経て、「できること」と「できないこと」がはっきりと自覚でき、「できること」を無理せずやればいいと思えるようになりました。今、私たちの作るランチは、主食をパンとご飯で10食ずつ用意しています。そのバランスも気に入っています。私たち2人のカラーがありそれぞれを生かしていきたいです。



写真で振り返る第4回コラビアまつり

2013年3月3日(日)に行われた第4回コラビアまつり。31の団体が様々な企画で盛り上げてくれました。また、今回は大府中学校から16名、大府南中学校から34名、総勢50名もの中学生ボランティアが参加しました。当日の様子を写真で紹介いたします。



お天気に恵まれましたが、ちよつと肌寒い日でした。



ボランティア中学生と最終打ち合わせです。



団体さんが作ったファンドレイジングイベント投票箱です。



おぶちゃんも参加して、記念撮影です。ニッコリ笑顔♪



ミニ講座で一生懸命モノ作り。



各ブースも中学生が大活躍!



ステージ企画に飛び入り参加の小さなお客様♪



後片付けもしっかり手伝ってくれました。

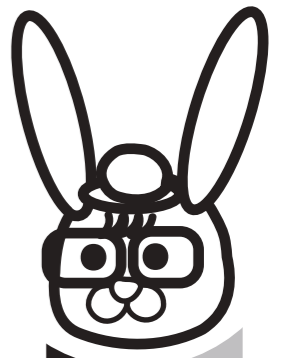


たくさんの皆さんが遊びに来てくれました。



←交流スペースに集まった人の数としては最高記録かもしれません。まつり終了直後に、みんなで交流会をしました。

今年のテーマは「ふみだそう! つなぎ・つながる・みんなの手」でした。一歩ふみだした後は、自然につながりも広がります。来年もみんなで集まりましょう! 皆さん、お疲れさまでした。



ラビさんの

市民活動お役立ち情報

今回ラビさんがお話するのは、「助成金」についてです。

その二
助成金情報を
集めよう!

市民活動を継続的に行うためには、どうしてもお金が必要になります。打ち合わせのための会議室使用料、勉強会や講演会の講師料、イベント開催時の色んな経費、情報誌やチラシを作るための印刷費、紙代など、活動によって必要なお金は様々です。活動の規模が大きくなるにつれ、必要経費の金額も当然大きくくなります。そんな時、助成金を活用するのも一つの手です。

館内掲示
コラビア中央ホールに「助成金コーナー」があるのをご存知ですか?ここでは、コラビアに届く、様々な助成金情報が掲示してあります。

助成金応募ガイド

コラビア受付カウンターには、全国の助成財団の情報がまとめられた「NPO・市民活動のための助成金応募ガイド」という本があります。情報は毎年更新され、分野別にもなっています。館内閲覧用です。スタッフに声をかけて下さいね。

メールマガジン

毎月15日をめどに「大府市民活動センター」メールマガジンというタイトルで発行しています。コラビアのイベント情報や、最新情報に加え、

助成金情報もお伝えしています。配信をご希望の方はコラビアスタッフまでお申し出ください。

パソコンコーナー

コラビアにはどなたでもご利用できるパソコンが2台あります。このパソコンを活用して、助成金情報を検索してみたいかがでしようか。検索のコツは是非スタッフにご相談ください。

助成金を得るために、まずは情報収集が重要です。どんな助成財団があるのか、どういう活動に助成金が出るのか、過去の助成先などという団体があるのかなどの情報を集めたら、次は応募書類の作成に入ります。それは次回にお話しすることになります。乞うご期待!

市民活動☆INFORMATION

◆イベント情報 (団体名:あつまり処わのや)

『毎月11日は東北物産市』

日時:毎月11日 11:00~14:00

場所:大府市民活動センター[コラビア]情報コーナー前

内容:東日本大震災復興支援のために毎月コラビアで東北物産市を開きます。

被災した気仙沼の障がい者施設から届く美味しいカップケーキやクッキー・三陸の海産物・特産品など復興に向けて頑張っている東北の皆さんが作った美味しいものを取り寄せます。買って、食べて、これからも長く応援していきましょう。



このコーナーにイベント告知など掲載をご希望の方は、コラビアスタッフにお申し出ください。

