



食堂ヒトトで使う食材はほとんどが福島産。採れたての新鮮な食材を調理できる贅沢さを日々感じています



食堂スタッフのみんなと、山並みと夕陽がきれいなスポットにお出かけ。



就職

**私の行くべき場所はここ！
食材への愛と農への敬意を
大切に紡ぐ新天地**

「食や農への考え方にすごく共感できて、ここでなら自分のやりたい仕事ができると思うんです」と語るのは、東京都で生まれ育った近藤仁美さん。2020年4月に福島市へ移住し、中心市街地に店を構える食堂ヒトトで調理スタッフとして働いています。

近藤さんの祖父は自分の手で畑を耕す生活が夢で、実家には農業についての本がたくさんあったそう。「母もアウトドアや自然が好きで、そんな環境で育ったからか、私もいつかは東京を離れて、自分で育てた野菜で料理をするような生活がしてみたいと考え始めました。自然が豊かで、東京から1時間ちょっと



食堂ヒトト勤務
近藤 仁美さん

東京都出身。都内レストランでの勤務を経て、福島市へ2020年に移住。

でアクセスできて、冬はあまり雪深くない場所が理想だったため、実は福島市は理想の候補地の一つでした。

東京ではオーガニックレストランで調理師として勤務しており、オーナー同士が知り合いだった縁で食堂ヒトトと出会います。素敵な店だと聞いて、食事をしに何度か福島を訪ね、スタッフと話す、フィードバックもびったりでした。「私が行くべき場所はここだ！と実感。ヒトトの料理は様々な理論に基づいて調理しており、食材と日々真摯に向き合っています。その姿勢が格好いい！だからこそ力が湧いてくるような魅力ある料理がしてくれるんですね。」

街のそばに山が連なり、空が広い。地元で育つ野菜や果物がおいしい。そんな福島市の豊かな風土も好きだと話す近藤さんの笑顔は、この街の中でひと際輝いて見えます。



NPO法人0073代表
永井 康統さん

神奈川県出身。2018年から地域おこし協力隊として移住。

「信天山の烏ヶ崎からの眺めは最高！温泉がいっぱいあるのもいいよね。でも一番はやっぱり米かなと福島の魅力語る永井康統さん。福島市東部にある山に囲まれた米どころ、大波地区で、営農支援と地域振興に取り組んでいます。」

かつて東京電力の社員だった永井さんは、東日本大震災の翌年、大波地区の除染担当者として、家族を神奈川県に残して単身赴任。原発事故の影響で苦境に立つ農家の姿を目の当たりにし、「自分に何かできることはないだろうか」と休日を利用して、首都圏に大波米を売り込む活動を開始。大波米の本格販売のため、悩んだ末、東京電力を退職して、NPO法人0073（おおな



自宅で精米作業。注文を受けてから精米した新鮮な米を発送します



地域振興の一環として、月一回の子ども食堂を実施。8月は流しそうめんを開催

み)を立ち上げ、米のPRに専念するようになりました。2018年には、地域おこし協力隊として現住所を大波地区に変更し移住。「大波米は、冷めた時に美味しさが際立ってわかるお米で、弁当屋さんに褒められたお米です。最初は友人を中心に販売していたけれど、おいしいという口コミで販路が広がり、2019年度は約8トンのこしひかりが売れました。」

現在は「稼げる農業」の素地づくりと、就農を希望する若い世代の移住者を増やすことを目標に、サツマイモの栽培支援や6次化商品の開発もスタート。2020年4月には18歳の若者が1人、大波に移住し、農業に取り組んでいます。「米やサツマイモの栽培にプラスして、切り餅や干し芋、冷凍焼き芋など高付加価値の6次化商品で通年販売できる仕組みを確立したい。大波地区を若い世代が農業に夢を持って集まる元気な地域にしていきたいから」。大波の人々と永井さんの熱い挑戦は続きます。