

Lunch キテハ食堂

「生きる事は食べる事」
毎日の事だからこそきちんと手間をかけて、家族に食べてほしいもの、食べて笑顔になれるものをモットーに自らも化学肥料、農薬を使わず野菜やお米を育て、味噌を作り漬物を漬ける。昔ながらの手法で作られた調味料を使い心にも体にも優しいご飯を作っています。昔の人の知恵や知識、手仕事など伝承していける場所作りを目指しています。

営業日 火水木金土
11:00~14:30 (14:00 ラストオーダー)
長浜市高畑町 298 tel 0749-50-6647

Now ON SALE
何度も洗ってつかえるエコラップ
ミツロウラップ 販売中!!

オーガニックコットンの生地にミツロウ(たまばん@信楽のニホンミツバチのミツロウ、オーガニックミツロウ)とオーガニックココナッツオイルと松ヤニをいい塩梅にブレンドして、あまいる探偵団が手づくりしています。(監修 Biwabochi ちまり)

取扱店 Base For Rest (東近江)、自家製酵母パンひとつぶ(能登川)、NPO 碧いびわ湖(安土)、自然食品と生活用品の店 hana(草津)

発送ご希望の方は、あまいるだより FB・インスタにメッセージにてお問い合わせください。(送料別途)

- Sサイズ 13x13cm (半分に切ったリングなどに)
Mサイズ 20x20cm (お皿に残ったおかずなどに)
Lサイズ 26x26cm (サンドイッチやおにぎりなどに)
LLサイズ 28x40cm、36x36cm (キャベツ半分などに)



声をつなぐ市民ラジオ
ことばにする
耳をかたむける
AMAIRO CHANNEL
あまいろチャンネル
http://www.aoiwako.org/amairo-channel/



手づくり市民メディア
あまいるだより



vol.44 家もエネルギーも自給する

2021.3.15

あまいるだより(天色便り)第44号
特集/家もエネルギーも自給する
編集/あまいる探偵団
(北岡七夏・志登未来・中野和子・藤井朋子・森優子)
表紙タイトルロゴ/岸田知之
発行日/2021年3月15日
発行/特定非営利活動法人あまいろびわ湖
~大切なことを他人まかせにしない。自分たちで力をあわせてつくる~
TEL 0748-46-4551 FAX -46-4550
Eメール info@aoiwako.org
びわ湖の森を元気にするkikitoペーパーを使用しています(びわ湖の森の間伐材活用)
*kikito

プロフィール

清水 陽介 しみず ようすけ
湖北エコ村デザイン協会理事長



自転車で世界を旅する中で、「人間が生きていくには、家と食べ物が必要」だということに気づき、帰国後 25 歳で大工親方の下へ弟子入り。10 年間の修行後、大工として独立。建築工房エコワークスの代表を務める。エネルギーを自給できる家・ムラづくりを通して持続可能な社会の実現を目指し、材料・道具・技術を共有(=Allimende アルメンデキテハ)することで活動の輪を広めている。好きな食べ物はチーズ。

山田 周生 やまだ しゅうせい
一般社団法人ユナイテッドグリーン代表
バイオディーゼルアドベンチャー代表
フォトジャーナリスト



25 歳の時にバイクでサハラ砂漠を単独縦断、そのまま 2 年間バイクで世界中を旅する。2007 年から独自に制作した BDF 精製機を車に搭載し、旅先で廃食用油を回収しながら、化石燃料を一切使わず、世界の環境やエネルギー事情などを取材しながら地球一周に成功。東日本大震災の後、BDF 車の機動力を活かして被災地支援を開始。「未来循環型地域づくり」の活動で、世界の環境とエネルギー、被災地活動、生きる力など現在までの経験を活かしたメッセージを発信している。好きな食べ物も嫌いな食べ物もない、なんでも美味しくいただきます。

家もエネルギーも自給する
化石エネルギーを使わずに
暖房と給湯をまかなっている食堂がある
古民家をリノベーションした建物には
芝生が広がる中庭と
大きな窓からはたっぷりの陽射しに
素足が喜ぶ無垢材の床
そんな自然エネルギーを利用した心地の良い食堂で
手間をかけて作られた
おいしいごはんをいただきながら
暮らすのことに
エネルギーのこと
世界を旅してきたおふたりにお話を伺いました

パッシブ・ソーラハウス



