

健康料理で途上国支援 浜松の清川さんがレストラン

ビジネスコンテストで最優秀 有機野菜や公平貿易活用

自然や地域とのつながりを大切に、途上国の人たちへの支援も考えるレストラン「Bija（ビージャ）」が5月中旬、浜松市中区富塚町に開店した。店長の清川孝男さん(33)が、はままつビジネスコンテストで最優秀賞を受賞したアイデアを実現した。「営業を通じ、少しでも環境や人の役に立てれば」と意気込んでいる。

仕入れる野菜は、磐田市のサニーレタスや浜松市のジャガイモや玄米で、有機栽培されたものばかり。日本でとれないスパイスや紅茶、コーヒー豆は、途上国から搾取しない「公平貿易」(フェアトレード)で南アジアなどから輸入している。

カレー皿は地元の知的障害者が焼いたオリジナル製品。店内に並べたテーブルは、清川さんが生まれた旧天竜市のモミを使い、なめても安全な塗料を塗った。

売り上げの1%を、途上国や環境のために寄付したいと考えている清川さん。「地元の有機野菜たっぷりのカレーを食べてもらい、途上国の人たちの支援につながる紅茶やコーヒーを楽しんでいただければ」と笑顔を見せる。

こんな店を開店させようと思ったのは、食に関心が高かった清川さんが20歳前後のころから足かけ10年、欧米やオセアニアを一人旅し、ゆったりとした生活を実感したのがきっかけ。有機農法や自給自足する集落を訪ね、のんびりと健康的に過ごす人たちと接し「途上国の支援や、環境や健康に配慮した生活を日本にも伝えよう」と考えたからだ。

ニューヨークの大学院で、健康的な食を提供する人材を育てるコースで学んだのも影響した。地球上では12億人が飢えており、同じだけ栄養過多の人がいることを知り「自分が育った浜松で、健康につながる食事を提供することが、途上国の支援につながれば」と、営業の構想を温めてきた。

この構想は、静岡県西部の起業家らを対象に起業のアイデアを競う2006年はままつビジネスコンテスト(浜松市など主催)で最優秀賞を受賞。ミスターチルドレンの桜井和寿さんら人気ミュージシャンが、環境に関するさまざまなプロジェクトに融資するためにつくった「APバンク」の支援も得て、開店にこぎ着けた。

提供する野菜カレー(950円)は、地元産の野菜がたっぷりで、スープ、サラダと組み合わせれば1日に必要とされる量の半分以上を食べられるという。油分も少なく、カレー5人分で大さじ1杯ほどしか使用しない。鶏肉入りのカレー(1,100円)には、地面で健康的に育てられたニワトリの肉を使うなど、メニューは食べる人の健康も考えられている。

問い合わせはビージャ=電053(474)0330=へ。

(中日新聞(夕刊) 2007年6月2日)

「Bija」

<http://www.bija.jp/>