



▲高校での講座の様子。「きちんと伝える」ための活動にも、重きを置いている。



▲和やかにコミュニケーションが交わされる「CACAO TALK」。店主による旅やチョコレートの話なども本当に楽しい、トリビーターも多い。



▲主催している「とよたブックマーケット」。本を通じて、毎年市内外から多くの出店者やお客様が来場する。

▲カカオ農園の現地視察



Instagram



HP



とよたブックマーケット
HP



【住所】豊田市西町2-33-1



来世

- vol.57 -

flow-do

このまちで日々人生を
耕している人にお話を伺いました

丁寧
に
届けていく
ふたりの
「好き」

EAST ENDERS coffee&chocolate

山谷 明広 Akihiro Yamatani

山谷 麻美子 Mamiko Yamatani

Akihiro:豊田市出身 Mamiko:香川県出身
旅好きのコーヒー&チョコレート屋
元自動車エンジニア

豊田市駅から少し南へ歩いて行くと、白を基調とした洗練されたお店が見えてくる。こは、自家焙煎のスベジャリテイコーヒーとビントウバーのクラフトチョコレートを出す「EAST ENDERS coffee & chocolate」だ。

元々コーヒーが好きだった山谷さん夫妻、豊田商工会議所が主催する「創業塾」への参加をきっかけに、参合館1階でコーヒースタンドを開くことになった。平日は会社員、休日はお店で働くこと1年半、自分たちのやりがいや十分を發揮できる新たな場所をと模索していた帰り道に今の店舗と出逢い、コーヒー屋として独立することにした。

「創業塾」への参加はビジネスの考え方を学びたいとの気持ち

で始めたことだったが、それまでに趣味で通っていたパリスタ養成講座や、カカオの仕入れから製造まで一貫して行うビントウバーの講座など、自分たちのやりたいを求めてきた結果が店を開くことに繋がったという。

一般的なチョコレートは乳化剤や香料、油分が使用されているが、山谷さんたちのチョコレートはカカオ本来の味を味わって欲しいため、余計なものは一切入れていない。「手間はかかるけど、余計なものを足さずに、シンプルに作ることを大切にしています」と麻美子さん。カカオの皮も機械で飛ばすことをせず、雑味が出ないように一つ一つ丁寧に、手作業で皮を剥く。定期的開催されている「CACAO TALK」では、年齢・性別・職業など様々な人が集まり、雑談をしながらカカオの皮剥きをすることでカカオのことを伝えられる機会や、お客様同士のつながりと話せる場づくりにもなっている。

また、コーヒー豆に関しても台湾、ベトナム、ウガンダなどの農園へ視察に赴き、味は元より、全体の品質管理や農園の労働環境なども確認し、働いている人たちが幸せであることを重視した上で買い付けを行っている。

お店の思いや味に共感し、リピーターのお客様も徐々に増えてきている。「売るだけじゃなくて、チョコができるまでの過程や生産地とかの背景も含めて、改めて知ってもらいたかったら」と市内外での講座の依頼にも積極的だ。

また、本好きが高じて、古本市「とよたブックマーケット」を主催し、今年の11月には5回目が開催される。

「場を作り、文化を作り、発信していきたい。私たちが好きなことを続けたいよね」と2人はいこやかに目を合わせる。

(文・三宅里恵)



入らない綺麗な状態のカカオに仕上げます。食品を扱うため、作業中に髪を触ってはいけません。衛生面に注意を払える手先の器用な若手の利用者さん4名が取り組んでいます。

利用者のみんなにとって安心できる楽しいと思える場所にしたい」と優しく穏やかに今日もみんなを見守っています。



豊田市司町3-61-1

社会福祉法人豊田市育成会 ジョイナスつかさ

就労継続支援B型事業所として活動しているジョイナスつかささんでは現在、知的障がいのある高卒〜50代の24名の利用者さんが個性に合わせて就労をしています。車のバッキング付けや農作業、福祉センターの清掃などの請負事業、自主製品作りなど様々な事業の中で、約2年前から請負っているのがイーストエンダーズさんのカカオの皮剥きです。

元々他の事業所で行なっていたこの事業をつかさ事業所で試したところ、1人の方が集中して取り組んだのを見て請負いを始めたそうです。利用者さんは、袋にたっぷり入ったカカオ豆を取り出し、ピンセットで一粒一粒皮を剥き、芯を取り出し、丁寧に雑味の



支援員 高木さん
利用者のみなさん



岡崎市康生通南3丁目43番地



HP



Instagram

素材の風味がぎゅっとつまつた濃厚なジェラートは、香料や着色料などの添加物を一切使わず丁寧に作られています。また、愛知県産にこだわっているのも大きな特徴です。豊田産のアブリコットや豊田産のバナナなど、地元になんにも美味しいフルーツがあることに驚かされます。特に、ひとシーズンの間に採れる品種が移り変わっていく梨はそれぞれに風味が異なり、ジェラートの味も移り変わっていくのだそう。それを楽しみに、時期をずらして再度梨のジェラート

を注文する人もいるのだとか。農家さんに精通しているのは、ホテルや飲食店に食品を卸している株式会社マルサが運営しているためです。農家さんの人柄や思いに胸を打たれ、それに恥じないジェラートを作ろうと決めている柳田さん。少し形が悪いなどの理由だけで流通に乗らないものでも、ジェラートには問題なく使えるので、農家さんにも喜ばれています。イーストエンダーズさんのチョコレートをを使用したジェラートも食べることができます。

オーカジェラート

季節と楽しむ地元の食材



店長 柳田さん
看板娘 橋本さん

おためしマーケット

気になるものを好きな分だけ

古民家カフェ in ohanaの隣にある築150年の土蔵を改装した店内に、およそ100種類のスパイスやドライフルーツ、調味料などが並びます。少量から、お試し感覚で購入することができ、量り売りのお店です。料理が好きな林さんが、レシピにある変わったスパイスや調味料を購入した後に使い切れず余らせてしまふのをなんとかしたいと思ってお店を始めたそうです。どれも作り手の顔が見えて、添加物なるべく使わずに作られた安心できる食材ばかりです。

ここは料理の楽しさに出会える場所でもあります。自分でアレンジして配合できる七味、ゆでた野菜と和えるだけの絶



豊田市中立町御堂前1



Instagram



品ナムルの素など、手軽に楽しめる食材も人気なのだとか。空き容器を持参して購入するのがおすすめです。店頭の小袋や空き瓶もあり、そちらを利用することもできます。イーストエンダーズさんのカカオトークに参加したことが縁で、「とよたブックマーケット」にも出店しています。お店で扱っているカカオニブは、ローストしたカカオ豆をイーストエンダーズさんから仕入れて、自らひとつひとつ皮剥きして並べているそうです。また店内には、手仕事の味わいを感じられる雑貨も置かれています。様々な手作りを一緒に楽しむきっかけになるようなお店にしていきたいと話していました。



店主 林さん

ライブラirie リエバナ

見て触って、綴じる
おもしろさを伝えたい

豊田市駅近くでひっそりとお店を構えているライブラirieリエバナさん。VITS豊田タウンの階段を降りて扉を開けると、優しい笑顔で店主の藤田さんが迎えてくれます。

中世ヨーロッパの写本やキリスト系の書籍・古本ポストカードなど様々なものが所狭しと並び店内には、一般には目にすることのない複製本もあります。それらを趣味で集め始めたのが、このお店の始まりです。店名の「リエバナ」は、店内にある写本「ベアトウス黙示録註解書」の作者の住んでいた村の名前から付けました。複数

ある大型の複製本の展示は、原本の紙質や汚れ・破れ・表紙の皮の質感などが忠実に再現されていて、原文が読めなくても見て触れるだけでワクワクしてきます。

書物修復の勉強もされた藤田さんは、店を立ち上げた年に開催された「とよたブックマーケット」に宣伝も兼ねて出店したところ、主催のイーストエンダーズさん



Instagram
HP
豊田市西町5丁目5 VITS豊田タウンB1F



店主
藤田 秀明さん

