

# 今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。  
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

第3回日本ベジタリアン・アワードにノミネートされた、  
ベジタリアンショップ「かきさ」代表の野田雅之さんを  
橋本晃一がご紹介します。



こだわりの油揚げ・豆腐の  
ラインナップ



油揚げ・豆腐の調理法もサジェスチョン

取り扱う豆腐に関して  
基準としている事は、国  
産大豆(非遺伝子組み換

で、岐阜県関市を中心  
勤め先の休日である土  
日曜に、販売業務を行っ  
ています。

移動販売車、**ベジタリ**  
**アンショップ「かきさ」**

野田さんは、もともと豆腐(野  
田さんはこの表記方をチョイス)  
が好きであった事や、豆腐マイスタ  
ー登録をした事をきっかけに、豆  
富を主力商品のひとつとす  
る移動販売車、**ベジタリ**

## ●日本豆腐販売への想い●



## 今月のベジーさん 野田雅之さん

～ベジタリアンショップ「かきさ」代表、  
日本ベジタリアン協会評議員、  
豆腐マイスター～

### ●ベジタリアン・ヴィーガンになった きっかけ●

もともと肉類は好きではなく、どちらかと言え  
ば魚類寄りの食生活をしていたが、20代半ば  
頃から、身体がだんだん動物性食材を受け付け  
なくなっていき、10年ほど前に、乳卵も受け  
付けなくなったことでヴィーガンになり、現在  
に至る。

### ●ベジタリアン食材や豆腐を販売●

20代の初めの頃、豆腐料理店でバイトをして  
いたことがあり、それが豆腐料理に関心を持つ  
事になった原点。

2018年5月豆腐マイスターに登録、現在は  
刃物会社勤務のかたわら、移動販売車で豆腐類  
を主に、ベジタリアン向けの食材として販売し  
ています。

え大豆である事にがり(成分表示  
では塩化マグネシウム)使用の豆  
富である事。そしてただ単に売上  
を伸ばす事が目的ではなく豆腐料  
理のサポートをしていけたら幸い  
だ、と感じておられます。「料理法  
によって豆腐を選ぶ」ということ  
を念頭に置いてお客様と接してい  
きたいと野田さんは思っています。

移動販売とはいえ近所には豆腐  
屋さんもスーパーもあり、同業者  
とか商売敵的に構えると窮屈たし  
豆腐(料理)を発展させ後世に継  
承していく同志でありたいと思  
い、他店で取り扱う豆腐もその良  
さや適した料理法などを伝えてい  
たい、と思っているそうです。

## ●包丁研ぎの仕事●

刃物会社勤務という繋がりもあ  
り、趣味でナイフや包丁を製作し  
たり副業として包丁研ぎの仕事も  
しています。「ナイフは決して人  
を傷つける事は無い。人が人を傷  
つけるのだ!」という事を理解し  
て子供達に「ナイフは道具として  
存在する」と、伝えて欲しいと思  
っております。

「SHARRING 幸輪」、  
「SHARRING」分かち  
合う輪が繋がっていく、という意  
味を込めて、作ったナイフや包丁





デスクナイフ「SHARRING 幸輪」



ナイフ「SHARRING 幸輪」(ケース付き)



趣味でナイフや包丁を製作したり  
副業として包丁研ぎの仕事も



を使っていただけける方の幸せ  
を祈って、ブレードに名を入れて  
います。

## ●「ベジタリアン(ヴィーガン)としてのこれから」

ベジタリアン(ヴィーガン)として活動していくに当たり大切なのは、「紳士淑女でいるための努力」と「主張しない、押し付けけない」の2つだと野田さんは考えています。ベジタリアンの市民権というものは主義主張が認められたり理解してもらった事得られるものというより、紳士淑女であるための努力によって得ていく方が良いと感じておられます。自分を含む我々ベジタリアン一人一人の言動は良くも悪くもベジタリアン全体に対しての印象を左右することになると考えているそうです。それに対し、自分は何が出来るか? 何をすべきか? 日々自問自答をし、その中で自分なりに一つの答えとして辿り着いたのが「主張しない、押し付けけない」と、いうベジタリアンとしての考え方および姿勢だとのこと。現実的には世界各地で起きているさまざまな問題、それに対し、菜食生

活へ移行することは解決するためにとても有効な方法であることは間違いない、と思っておられます。

ベジタリアンとノンベジタリアンが共通して向き合わなければならない共通の問題は何なのか? さまざまな問題があります。野田さんは、**食料問題**を取り上げる事が一番良いと感じているそうです。食料問題を切り口にすると既存の栄養学に従った食生活(肉類が必要不可欠な栄養素と位置付ける)の継続は困難であるという現実には辿り着き、どのような食生活を実践していいかと、それは認めざるを得ないとのこと。MFM(ミートフリーマンデー)は、本当に有効な

取り組みだと思っておられます。そしてビジネスで切り込んでいくのも有効な方法と感じており、温泉が好きで日帰り入浴などに時折出掛けられ、温泉旅館を訪問するたび、ベジタリアン対応可なのか? を尋ねたり要望したりされています。飲食店も同様ですが、地道にこれを行うことでベジタリアン料理が広まっていく事になると考えているそうです。

現在フェイスブックで「**岐阜ベジタリアン交流会**」の管理人をしており、交流および情報交換などを行っており、「いろいろな方の参加をお待ちしております。宜しくお願いたします」とのことです。



**DATA**  
TEL & FAX / 0575-22-2103  
Handy / 090-4085-8299  
E-mail whiterabbit@cocoa.plala.or.jp



軽快なフットワーク、移動販売車の店舗

## 食品安全マネジメントシステム(HACCP) “ISO22000”の認証を取得しました

これからもお客様へ高品質、健康・安心・安全を  
最優先にお届けする為に取り組んでまいります。

代表取締役 **松田 亮一**



**松田食品工業株式会社**  
大阪市生野区中川5-4-21  
☎06-6758-5501 FAX.06-6758-6680  
http://www.matsudamind.com

- 味付け油揚げ(いなり揚げ)厚揚げ・がんも等
- 大豆加工食品の製造・販売
- 味付け高野豆腐・味付干瓢
- 寿司材料の製造・販売(巻芯等)
- その他和風総菜の製造・販売

<協会事務局>

〒532-0003

大阪市淀川区

宮原 1-19-23-1317

☎06-6868-9860

http://www.jpvs.org



**NPO法人日本ベジタリアン協会**

**橋本 晃一(事務局長)**

日本ベジタリアン学会プレゼンテーション賞受賞