



⑤「未来食ショップつぶつぶ」
のリアル店舗の前で

第4回日本ベジタリアン
アワードの授賞式で

鳥越さん④、NPO法人日本
ベジタリアン協会・垣本会長⑤、
月刊ソイフートジャーナル・
西尾編集長⑥



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4回日本ベジタリアンアワードで「企業賞」を
受賞された、未来食ショップつぶつぶ店長の鳥越
路代さんを、橋本晃一がご紹介しします。



今月のベジーさん
とりこえ みちよ
鳥越 路代さん

～日本ベジタリアン学会認定アドヴァイザー、
オンラインショップ「おいしい雑穀専門店、未来
食ショップつぶつぶ」店長～

ショップでは、大谷ゆみこ主宰の日本生まれ
のヴィーガングルメ料理「未来食つぶつぶ」を日々
実践するのに欠かせない食材や道具をすべて取り
揃えている。

●「未来食つぶつぶ」がライフワークに●

社会人1年目、入社した会社で大谷ゆみこと出会い、
3年後、彼女の呼びかけで女性だけの企画デザイン
会社作りに参加。仕事を展開するうちに「未来食つ
ぶつぶ」が会社のライフワークに。そして、お店巡り
をしてモノを探すのが大好きだったため、つぶつぶ
ライフに欠かせない商品の販売担当となっていく。未
来食ショップ つぶつぶの仕事を通して、今までの
経験や好きなことが全て一つにつながっていく。
今はこの目覚めが周りにも伝染していく感じが楽し
くてたまらない。



未来食ショップ「つぶつぶ」の
職場風景

●未来食つぶつぶとの 出会い●

出会いは1975年。鳥越路代
さんは、未来食つぶつぶ主宰の大
谷ゆみこさんと、ステーションナリ
ー会社に同時入社されました。そ
の後、ゆみこさんが設立した「デザ
イン会社を手伝ったことがきつ까
けで今に至っているとのこと。
鳥越さんから見るとゆみこさん
は、ずっと探求し続ける人という
感じで、その頃から、半分の時間
で仕事をし、あとの半分の時間を

生き方の探求に当てていたそう
です。そして、「本気で遊ぼう会」を
皆でやろうということになり、そ
の一環で自然食スクールに行った
ことがきっかけで、週末レストラ
ンをやろうということになりました
た。それが徐々に毎日営業するよ
うになり、数年後、自然食品が買
えるショップを併設。同時に通販
も初めたそうです。

●通販部門を松山に移転●

鳥越さんの父親の具合が悪くな
ったのをきっかけに、両親のいる

四国に戻ろうと思い、仕事を辞め
るつもりでゆみこさんに相談され
た時に、「通販（事業を）持って帰
ったら？」と言われ、現在に至っ
ているとのこと。最初はFAX注
文の方が多く、途中からオンライ
ン注文の受付はじめ、年々取り
扱い商品も増えていきました。
もともとショップが出来たきつ
かけは、鳥越さんが、お店巡りを
してモノを探すのが大好きだった
ためでした。そして、つぶつぶラ
イフに欠かせない商品の販売担当
となっていくのです。未来食シ



ワカメ生姜ごはん



キャベツとコンニャクのゴマ味噌炒め



高キビ粉の牛丼風

ヨップつぶつぶの仕事で、自分の
今までの経験や好きなことが全て
一つにつながったとのこと。
「つぶつぶの中でも、通販部門
は一般の人たちに一番近いと思っ
ます」と語る鳥越さん。今のスタ
ッフたちに助けられながら仕事
ができることが何より幸せだとお
っしゃっていました。

●未来食ショップつぶつぶ
のコンセプト●
未来食ショップつぶつぶの5つ
のコンセプトをご紹介します。
1つ目は、「生命のルールを守
る」。自然な農法で育てられた、
農薬、化学肥料、除草剤等の薬品
を極力使用しない食材を厳選、ま
た、食品添加物や化学調味料、遺
伝子組換え原料を使用しない商品
を厳選されています。そして、毒
性の無い安心な加工のキッチンツ
ールを厳選されています。

2つ目は、「透明でフェアな生
産と流通」。生産から販売まで、
全工程が確認できるものを発掘し
て販売しており、作り手の顔も心
も見える透明な質の高い商品を届
けるべく努力されています。また、
生産者の育成にも取り組んでおら

れます。

3つ目は、「国内産へのこだわ
り」です。可能な限り国内産にこ
だわり、国産の原料を使用してい
る商品を主に取り扱っており、日
本での栽培や生産が困難な食材や
原料は一部輸入しています。
そして4つ目は「動物性食品不
使用」で、肉、魚、乳製品やそれ
らの加工食品は一切使用していま
せん。

**おいしい雑穀専門店
未来食ショップ
つぶつぶ**

穀物、調味料、お菓子やキッチン
用品などの取扱商品の紹介・販売は
もちろん、鳥越さんのブログや「生
産者の想い」、「雑穀の放射能の対策
について」も詳しく掲載されていま
す。メルマガ登録にも登録できます。

<https://www.tsubutsu-shop.jp/>

未来食ショップつぶつぶHP 内容/通販・ブログ・資料など

最後の5つ目は「砂糖類不使用」
で、砂糖、蜂蜜、メープルシロッ
プ、アガベシロップその他の人工
甘味料は一切使用していません。
このように「つぶつぶ」には、
雑穀を使用し、動物性食品を一切
使用しない日本式ヴィーガン食と
して、日本人に親しみやすい食材
を使っており、大人から子供まで
楽しめるさまざまなレシピが用意
されています。

好評 違いがわかる無浸漬豆腐原料

元祖 大豆まるごと原料 **きん豆**
熟成大豆原料 **ジュクセイ豆**

受託加工等も承ります。

※豆乳粉小袋用150g入り取り扱っております。

株式会社 第一タンパク <http://www.daiichitanpaku.co.jp>

〒380-0928 長野県長野市若里4-16-17 TEL:026-224-8445 (代表)

<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
大阪市立大学大学院修了・修士 (都市政策)