

何故、自然食の販売をすることになったのか？

DEME TERはパンと焼き菓子の店です。

店の周りに自家栽培畑がある環境をいかし、有機栽培で育てた野菜やブラックベリーやラズベリー、カシスなど四季折々の採れたての素材をパンや焼き菓子に使用しています。

自身の手でひとつひとつ摘み、更に選別し、ひとつひとつ丁寧に洗い、ジャムやコンポート、自家製酒やドライにしています。

大変手間も時間もかかります。そして有機で育てるのも大変手間のかかること。

母と叔父・叔母が畑をおこし、苗を植え、来る日も来る日も草を手で取り、地道な作業を重ねてやっと収穫を迎える野菜たちは、本当に美味しい。

そんな様子を開店時から見続けてきた私は、こだわりの材料で旬の素材を生かし美味しく、安全なパンと焼き菓子を作りたいと信念を持ち続けてきたと同時に生産者とお客様を繋げる役割も果たしたいと思ってきました。

まずは、自家栽培の採れたての素材を使い、母と・叔父・叔母が喜んでくれるような焼き菓子やパンを作ること。

そしてコーヒー豆やお茶などを仕入れ、商品に使用することで、生産者の方をご紹介してきました。

お客様も食について関心の高い方も多く、旬の商品を楽しみにしてくれると同時に色々お話を伺うことも多くなり、食品や添加物について勉強してきたこととお話しすることも多くなりました。

私自身、人より少し鼻が利いたり、外食やお総菜などを口にすると具合が悪くなったり、湿疹がでたり、いつしかなるべく添加物を避ける生活に・・・。

食べて美味しいと感じるもの、使っていて心地のいいものを選んでいたら、自然と合成洗剤は使用なくなり、化粧水や乳液は自分で作り、バジルを乾燥させたり、切り干し大根を作ったり、ピクルス、梅干しなど加工品も簡単なものを手作りする生活に自然となっていました。

自家栽培畑の野菜を中心に食べ、味噌やお醤油などの調味料も昔ながらの製法にこだわったもの等を使用すると、手軽な料理でも美味しく感じる。日々の生活は育児もあり、自営業なのでバタバタですが、体の調子もなんだか良く、心地よく暮らせるようになった経験をご興味ある方に伝えたいという思いがあり、その頃から、自然食を店頭販売したい思いはありましたが、実現できずに居ました。

このたび、ようやくご縁があり、販売できることに大変嬉しく思っています。

日本には誇り高く、食品を作っている方たちが大勢います。

とても誠実に製品を作り続けるというのは大変なこと。膨大な手間と時間がかかる、大量生産が出来ないなど、どうしても利益も薄くなる。そんな大変さを食品に携わるものとして実感しているからこそ、信念をもって消費者の方に安全でおいしいものを届けようと努力している方たちをより多くの方に知って頂き、皆で応援してきたいと考えました。

食品はどんな優れたものでも、驚くような美味しさであっても、有機物である以上、その形状を永遠に留めておくことは出来ません。

味も形状も記憶の中に残ることしかできないのです。

人々の記憶からその味が忘れられるとき、それは、その食品は姿を消すことを意味します・・・。

そこには、沢山の歴史や思いが詰まっても、どんな伝統の味も消えるときは、とてもはかないもの。だからこそ私たち生産者は同じものを毎日作り続け、皆様にお届けし、様々な媒体を使い、発信していく事で人々の記憶から忘れ去られないように・・・。

そのため、一人でも多くの方に知っていただき、皆で応援し、皆で生産者を支えていくことが必要と考えます。

同じ食品に携わる者だからこそ、できあがった製品にだけ着目するのではなく、生産者の志や社会への取り組み、生産過程に共感・感動したものをご紹介することをモットーに製品を選んでいきます。

そして、良質な商品は、毎日の生活に少しずつ変化をもたらしたり、小さな感動を与えてくれます。それらを敏感に感じ取ることで使用している方の生活や考えが少しずつ変化し、生活の中に少しずつの心の豊かさや食を楽しむ方が増えていくのを目の当たりにしてきました。

食は、作り手も食す人も両方HAPPYにすることが可能なもの。そんな小さな輪を自然食を通じて増やしていきたいと思っています。