

お弁当から、未来のためのまちづくりへ

ゼアーズノーエンド



中村 奨氏
柏崎市田中2-14
Tel.0257-41-6801

春の訪れが感じられる三月のはじめに、市内田中のJ A 柏崎愛菜館の中にある、お弁当屋さん「ゼアーズノーエンド」に伺い、代表の中村奨さんにお話しをお聞きしました。

中村さんは平成五年五月一日生まれの二十七歳。市内田中に生まれ、鏡が沖中、柏崎総合高校から、新潟調理師専門学校へ進み、調理師免許を取得しました。その後すぐに、お母さんが経営していた、りとするがぁでん萌 Flower & cafe で働へんこと。他の店で勤務しなかった理由をお聞きすると、「卒業するタイミングで飲食部門の規模拡大が予定されていたことにワクワクし、一度挑戦してみたいという好奇心が勝ったので。」と中村さん。飲食を仕事にしたきっかけは保育園の頃からというからびつくり。幼いころから、お花屋さ

んで過ごすことが多く、会社員をすることは考えていなかったそうです。

その後、六年間りとするがぁでん萌で働き、その間に野菜に対する興味から、野菜ソムリエの資格を取りました。そして地元の野菜をもっと広めたい、地産地消を進めたいとの思いから、フリーペーパー（野菜を活用するレシピ等を掲載）を作り、自主的に配布を始めました。その配布先の一つとして、J A 柏崎愛菜館にも置かせてもらうために伺いました。そのお話の中で「空いているスペースがあるので、利用しませんか」と出店の提案をいただいたそうです。以前より、もっと多くの方に地元野菜やまちのことを発信したいと思っており、ご提案を頂いてからすぐに独立開業の準備を始めました。準備期間を経て令和二年三月末に開店しました。

お弁当屋さんとして開業した理由は、席数に制限される飲食店として営業するよりも、制限のないテイクアウトの店のほうが、多くの人に地元野菜の良さを届けられるからだそうです。

現在はお弁当七種類、サイドメニューでドリンク、玉葱と長ネギの

味噌汁、黒酢油淋鶏くん、そしてイートインメニューとして、地元野菜のパスタランチを用意しています。使用しているのは新鮮な地元野菜を中心に、お肉、卵、味噌など、八割以上が地元食材を使用しています。

今後の展開、夢をお聞きすると、「まちづくり」で地域社会の活性化を進めたい。その一つが、柏崎に「観光メディアとしてのホテル」を造りたい。（現在は「もしも、このまちに、ホテルを建てたら。」という CAMPFIRE コミュニティを運営中）だそうです。

その夢の実現に向けて、準備をしつかりと進めている中村さん。私にもまず、お弁当を食べることで応援したいと思います。

（十人衆（販）（贈）取材）

