

えもんみっけ!

～市民レポーターのページ～

市民レポーターの皆さんが、市内のさまざまな場所に出かけて、市民ならではの視点から小牧の魅力や身近な話題について取材した様子を、毎月紹介していくコーナーです!

REPORT 215

フードドライブに協力を!

必要な人は、活用を!

小牧市善意銀行（小牧市社会福祉協議会内）は、市民の皆さんの善意を預かり、必要とされる福祉施設や地域の要支援者へ配布するといった「善意の橋渡し」を行っています。最近では、フードドライブにより地域の大切な人たちの食料品も多く寄せられています。今回は、フードドライブについて聞いてきました。

困っている人に届く

逆に、生活に困って食品などが必要な人は、小牧市社会福祉協議会の中にある善意銀行に行って、払出申込書に住所や氏名、家族構成、収入などを記入して、食品を受け取ってください。受取りは、4週間以内が原則です。フードドライブに賛同して、イベントで食品を

フードドライブってご存じですか。家庭で余った食品を集め、生活に困っている人へ支援する活動です。各地区の民生委員や市が中心となって下の表の各市民センターなどで、余った食品を集めています。最近では、マ

ルシエの一角でフードドライブの活動をしているイベントもあります。少しでも、ちょっとした食品でも大丈夫です。集められた食品は、善意銀行に寄附され、食品庫にきれいに分類され、すぐに必要な人に渡せるよう大切に保存されます。

フードドライブ受付場所・日時

- ・ふれあいセンター1階
平日8:30～17:00
- ・東部市民センター1階ロビー
毎月第1金曜日 9:00～10:30（1月を除く）
- ・味岡市民センター1階ロビー
毎月第2金曜日 9:00～11:00
- ・北里市民センター1階ロビー
毎月第2水曜日 9:00～10:30（4、5月を除く）
- ・南部コミュニティセンター1階 ふうみなサロン受付
毎月23日（ふうみなサロンの開催日）10:00～14:00
- ・西部コミュニティセンターは、イベント等の折に開催日にち、場所については変更がある場合があります。

受取りができる食品

お米、缶詰、ビン詰、レトルト食品（カレーや親子丼など）、インスタント食品（麺類やスープ、味噌汁など）、飲料（お茶やジュース）、お菓子類、乾物、調味料各種
※賞味期限が1カ月以上あるもの
※要冷蔵、要冷凍の品は不可



入口すぐのところにあります



食品庫の中。企業から防災用にストックしていた食品が寄附されることになっています。

善意で成り立つこの活動の輪が広がり、「もったいない」と「ありがとう」が繋がり、本当に必要としている人に、必要な食品が届くといえますね。

善意で成り立つ

集めている団体の担当者は「一人親家庭で、突然の出費があり、一時的に生活が苦しくなった時、子どものためにも利用してほしい」と、話します。失業中や病気などで困っている人も受取りができるそうです。

小牧市善意銀行



フードドライブ開催についての問い合わせは、小牧市善意銀行または、市福祉総務課（☎76-1196）まで。

場所：小牧5-407
電話：77-0123
時間：9:00～17:00

今回の取材先



編集後記

ヤンメイ

倉庫にあるたくさんのお物資の数だけ、たくさんの方の善意があると思うと心が温まりました。善意の橋渡しって素敵ですね。

小牧初！ 羊専門店がオープン！



羊肉の専門だけに部位もすごい！

ここ数年、東京や大阪を中心に羊（ラム）肉の店が増えていると聞いていましたが、小牧にも！羊専門店がオープンしました。ラム肉には必須アミノ酸が多く含まれているほか、不飽和脂肪酸やビタミンも豊富で、低カロリーで健康的な肉と言われています。そんなラム肉の店「羊専門 根岸」に行って、オーナーの根岸 圭樹さんに店を開いた話などを聞いてきました。



オーナーの根岸さん。撮影のために包丁を持ってポーズを決めてくれました。

8年前に、「羊専門 根岸」の隣に「PLUS土」をオープンした根岸さん。小牧で中学校、高校を過ごし、一時は東京で仕事をしていたが「やっぱり小牧がいい」と、戻ってきて、飲食店の道に進みました。

2店目の店を開こうと思っていたところ、コロナが流行し、時期を逃すこと数年。やっと念願が叶いました。

何かに特化した専門店を作りたいという思いから、店の構想を練り、自身がラムが好きだったことから、羊（ラム肉）専



店内は、カウンターと奥に座敷があります。8人掛けのテーブルを6人で使うよう設えているので、ゆったりしています。

専門店ならではの 豊富なメニュー

門店をと決めました。そして、名古屋や東京など羊肉を扱う専門店を食べ歩き、食べ比べ、研究を重ね、仕入れ先を吟味してきたそうです。

内装も友人の力を借りながらも、壁は自分で塗り、天井の壁も自分で張るなどしたそうです。

定番の肩ロース、シヨルダークから始まり、リブフィンガー、ランプ、サーロイン、ヒレ、チョップ、タンなど1種類のラム肉が食べられるのは、専門店の中でも珍しい。アラ

カルトもほぼ、羊のメニューというこだわり。

店の売りでもある「一度も冷凍していない肉」を北海道の業者から仕入れていきます。

吟味した新鮮なラム肉だから、一般的に言われている臭みは全くないと言います。

羊にこだわり過ぎて、食後のデザートも羊乳のアイス（笑）。

小牧名物になれば！

ジンギスカンではなく、ラム肉の焼肉。ソースもさっぱり系でオリジナルラム肉に合うお酒を自分で吟味したそうです。

「まだ、オープンしたばかりですが、将来的には小牧の名物料理になったら、嬉しいですね」と、話す根岸さん。

飲食店が少ないと言われる小牧駅周辺で、新しいにぎわいが生まれるといいですね。

編集後記



みくる

茶目っ気たっぷりに撮影に応じくれた根岸さん。羊を語る時には、目がキラキラしてました！

ラムがこんなに健康的な食材とは知らなかったの、絶対、食べに行くぞ！と思って、帰ってきました。

今回の取材先

羊専門 根岸



場所：中央56
電話：48-7825
営業時間：17:00～23:00
定休日：火曜日