

## 藍葉作りから染色、 制作までをひとりで行う

農産物に加えて徳島県を代表する伝統工芸が「阿波藍」。藍染めのもととなる染料「藍」(写真上)作りが現在も継承されている。

藍染めは本来葉を作る「藍師」と染める「染師」の分業が主流だった。だが約8年の経験を経て昨年藍染め工房を立ち上げた渡邊健太さんは、自分が納得できる藍色を作りたいと、天然藍の栽培から葉作り、藍染め作業、作品販売までの全工程をひとりで行って

いる。

古き良き伝統を守りつつ、新たなスタイルで藍の魅力を発信。藍の栽培では近所の金時豚農家から堆肥をもらって土を作り、代わりに藍の茎を豚舎の敷き藁にするなど資源の循環にも関心を寄せる。

山形出身で東京を経由してイターンした渡邊さん。「地域の多くの人たちに助けられて藍染めを学んだから、これからは恩返しをしたい」と地元愛を語る。



良い藍葉から葉を作れば良い染料がきれいな色が出る。と自らの畑で藍を育てる渡邊さん

染め付け時間を調整することで好みの色を作り出せる。工房では見学や藍染め体験から持ち込みTシャツ1点でもウエルカムとのこと

### Watanabe's (ワタナベズ)

住 徳島県板野郡上板町瀬部 314-10  
080-1835-1731  
info@watanabezu.com  
https://www.watanabezu.com/

ナルトベースは食材加工場を備えた日本初の「複合型6次化共創施設」。そこで加工された食材がレストランでも提供されている



地元農家との連携のため東京から移住した大関社長。ITで食の流通問題を解決できるという

### THE NARUTO BASE

住 徳島県鳴門市撫養町黒崎松島125  
☎ 088-602-8882  
営 11:00~23:00  
休 不定休  
https://www.narutobase.jp/

徳島駅地下にあるお洒落な居酒屋ナルトベースドットバルはナルトベースで加工販売する食材を調理して提供している。店の暖簾は藍染め工房ワタナベズの渡邊健太さんの作品



### NARUTO BASE.BAR TOKUSHIMA STATION

住 徳島県徳島市寺島本町西1-61  
徳島駅ビル クレメントプラザB1F  
☎ 088-679-7223  
https://www.narutobase.jp/naruto-base-bar-tokushima-station/



料金はファミレス並みのため連日大盛況。

店を運営する大関興治社長は東京のIT企業の経営者。「2015年にバイヤーとして徳島に来たとき規格外品の問題を知り、ITで解決できると確信した」という。

農家・加工者・店・消費者がネットワークでつながることのできた「食」の流通は新たな地方創生のスタイルになるかもしれない。

## 地元の規格外野菜を加工して美味しく提供

鳴門地域を含めた徳島の特産物は、なると金時を筆頭に、レンコン、ニンジン、すだち、トマトなどの農産物のほか、なると金時を食べて育った「阿波の金時豚」などクオリティーの高い食材が多くそろっている。

だが生産農家にとっては悩みも多く、既存の流通網に頼らないB級、C級の規格外野菜は現在も3割近くあるという。丹精込めて作ったのに処分するしかない、多くの特産物は大阪で止まり、東京まで認知が届かない……。そんな

問題解決に取り組むことで注目されているのが「ナルトベース」だ。

この店は地元食材を使った地産地消レストランで、店内に加工場を併設。規格外品などをプレ加工し県外に流通させる拠点にもなっている。つ



阿波の金時豚はトンカツやローストポークのメニューもある



食材加工場ではスタッフが必要なものを必要な状態にプレ調理する



これまで廃棄されてきた規格外となると金時やニンジンなどをプレ加工し料理の食材として有効利用

阿波の金時豚のハンバーグをはじめ、なると金時を使ったポテトサラダ、スープ、タルトなど、地元産の規格外野菜を活用した多彩なメニューが手ごろな価格で味わえる

