

会員のひろば



上海亭

- ◆代表：安楽岡栄子
- ◆住所：館林市台宿町1-42
- ◆TEL：0276-73-1617
- ◆営業時間：11:00～21:00
(LO.20:30)
- ◆定休日：月曜日

昭和が香るコスパ抜群の店！

上海亭は都内でうどん屋に勤めていた栄子さんが亡ご主人の地元である館林に戻り現在の地で、兄弟の協力も得て1970年に創業した。栄子さんは現在85歳。息子夫婦とともに元気に営業を続ける。エリアは限定されるが出前をしてくれるところもありがたい。昔ながらの昭和の雰囲気色が濃く漂う店内とラーメンも550円という昭和のような価格にびっくりする。昨今の原材料の異常な高騰など客の立場のこちらが心配になるほどだが、亡きご主人が「お金ばかり儲けてもダメ」と言っていたのを頑なに守っているとのこと。記者が一番おすすめす

るメニューは「レバニラ炒め」。価格は410円(税込)という安さ！絶妙な味付けはクセになる一品だ。絶品とも言える味付けに、秘伝のタレでもあるのかと尋ねてみたが、「特にないです…新鮮なレバーを使っているからかな?!」というのが答えらしい。創業当時から提供しているメニューとのことで長年の勤がこの絶妙な味付けになっているのだろう。「お客さんが美味しいと言ってくれることがうれしい、体が丈夫なうちは続けていきたい」と話してくれた。いつまでも残って欲しいと思える店である。



ぱくぱく農園

- ◆代表：大野恵介
- ◆住所：館林市成島町446番地の6コーポ光201
- ◆TEL：080-5081-0363
- ◆営業時間：9:00～17:00
- ◆定休日：不定休

ずっとつづく、えがおをつむぐ！

ぱくぱく農園は2021年創業。食品関係の職に就きたかった代表は大学で農学部に進学。そこで日本の農業の現状を知るとともに大学卒業に大きなモチベーションを与えてくれた大学教授へ多大な感謝の思いを持ったことが同農園を運営している根本的な動機につながっているという。大学卒業後大手の製菓業会に就職。自社でイチゴを賄うためイチゴ生産部門が撤退したことも、農業を見直す大きなきっかけになった。「農業」という業界でどうやったら活躍できるのか、農業が日本文化

にもつながっていること、大学で学んだ日本の農業の現状などへの思いが募り農業法人への転職に至った。同農園のコンセプトは持続可能な農業。耕作放棄地や日本の食料自給率の低下、就農者の9割が5年以内に廃業するという事実など、それらを少しでも解消していくことが大野代表の目指すところだ。有機ジャス認証の取得やPODCASTでの情報発信など農業で成果を出すことで代表自身が指針となっていくことが重要だと考えている。

- ◆HP：
<https://www.paku-paku-nouen.com>



- ◆PODCAST：
<https://podcasts.apple.com/jp/podcast/ぱくぱく農園podcast/id1614135579>

