

姉妹の手作りキッチンカーがオープン — 無農薬小麦と野菜のラップサンド —

テイクアウトが好まれるコロナ禍に背中を押され、大田原市に帰郷した姉妹が9月6日に手作りのキッチンカーをオープンしました。提供するの、実家の無農薬野菜と小麦を主に使ったラップサンドと野菜のスープ、果実ドリンクなどです。キッチンカーを通して、環境問題や農業、フードロスや働き方の選択などについて客と一緒に考えて行けるような活動も目指しています。大田原市と那須塩原市で週に2回（月・木）、固定の場所に出店し、残りの5日間は、イベントなどで変則的に店を開いています。SNSやホームページなどでスケジュールを公開中です。ぜひご取材ください。

「chitoka」お店情報

ラップサンド 平日ランチ1~2種類（700円~）
イベント2~3種類（500円~）

※必ず一種類は、ビーガンメニューを取り入れています

食 材 実家の無農薬無化学肥料の小麦・野菜、生産者から譲り受けた規格外野菜、ヤシオマス、県産イノシシ、季節の果実など。今後は地元で駆除されたシカなどの使用も視野に入れている。

営業時間：11時~14時（無くなり次第終了）。

月 曜：王冠ボウル（大田原市）

木 曜：百華園（那須塩原市）

土日祝日：イベント出店など（インスタやHPにて公開中）

店の名前は、2人の名前の頭文字。
また“地球が遠く未来まで輝いて
いますように”の願いを込める



▲ キッチンカーと大久保さん姉妹

大久保^{かずえ}香珠恵さん、^{ちひろ}智尋さんについて

姉妹がキッチンカーの検討を始めたのは、3年前。社会に対して馴染みにくさを感じていた2人は、自分達らしい働き方を模索していました。父が栽培する無農薬、無化学肥料の野菜に付加価値をつけて販売できると目を付けました。開業コストが低く、経営の手軽さも魅力に感じたそうです。それまで、姉は県外で農業バイト、妹は都内のカフェで働いていましたが、コロナ禍の影響で今年3月、妹の仕事がゼロに。テイクアウトが定着しつつあることを受け、キッチンカーを始めるには絶好のチャンスと捉えました。姉妹は栃木県に帰郷し、キッチンカー制作をスタート。父も一緒に手伝い、総工費約200万円、制作期間1カ月半でコンロや水道、冷蔵庫など調理設備が整った手作りの軽トラックキッチンカーが完成しました。 ※当JAとのかかわり：お父さんが組合員さんです

この件に関するお問い合わせ先

JAなすの 総合企画部 総務課 広報担当：阿久津 遊

直通電話：0287-62-5555 携帯：080-9185-7694

chitoka 大久保香珠恵：080-3481-0565 chi.to.ka81@gmail.com