



<http://www.atalata.com>

ROKU FARM ATALATA

ロク ファーム アタラタ

■所在地 宮城県名取市杜せきのした5丁目31-1

TEL.022-266-1213(アタラタ準備室)

■アクセス

仙台空港アクセス鉄道・杜せきのした駅から徒歩5分
イオンモール名取から徒歩3分
東北本線名取駅からタクシーで5分
仙台東部道路仙台空港ICから車で5分
仙台東部道路名取ICから車で10分



アタラタは
みなさんとシェアする場です。

東北ロクプロジェクトとは？

東日本大震災は私たちから多くを奪いました。
 一方で多くのことに気づかせてもらいました。
 本当の豊かさとは何か
 本当の生きる力とは何か
 この地球に生きていくために
 子どもたちに伝えていくべきことは何か
 多くの人が自分自身に問いました。
 強く生きるために、幸せを実感できる場を創り出すために
 一歩を踏み出そう。
 私たち6人が始めたアクション。
 それが、東北ロクプロジェクトです。

決して意のままにならない東北の大自然の中で
 生命を創り出してきた農業や水産業は
 今や日常から遠くなってしまいました。
 食料を創り出す現場で継承されてきた知恵を知ること
 自然と共生する暮らしの豊かさや喜びを体感すること
 自然が牙を剥いたときに生き残るためのしくみを創ること
 それは、今、とても大切なことです。
 電気がなければ動かない製品に囲まれた暮らしは
 いつのまにか身の丈以上のエネルギーを必要とする
 肥大化した社会を創り出していました。
 エネルギー消費のあり方を立ち止まって見つめ直したい。
 生命の源を創り出す現場から消費者への
 一次産品の流通のしくみを変えたい。
 私たちはそう強く思っています。
 遠い未来まで人間が生きられるように
 生命に直結するさまざまな営みや連環を知り
 それに関わるさまざまな人たちとつながりながら
 生命を守るための備えを工夫し
 互いに楽しみ、喜び合えるような場を創り出そう。

東北ロクプロジェクトは、
 地球に生きるすべての人たちが
 真似したくなるようなライフスタイルを
 みんなで探り
 新たな価値観を育んでいく
 地道な活動です。

そして、
 この活動を多くの人々と共有する、開かれた場が
 ロク ファーム アタラタです。

アタラタで、おいしく食べていただきながら
 食材の背景にある人やコミュニティ、
 技術や心意気、自然環境の問題など
 これまで見えなかつたことを知る。
 限りのある自然に自分たちが生かされていることを知る。
 エネルギーの使い方について見直してみる。
 コミュニティの人たちが主体となり
 まるで“クラブ活動”的な
 住民たちの発想とクリエイティビティが發揮される場を
 創り出し持続していきたい。

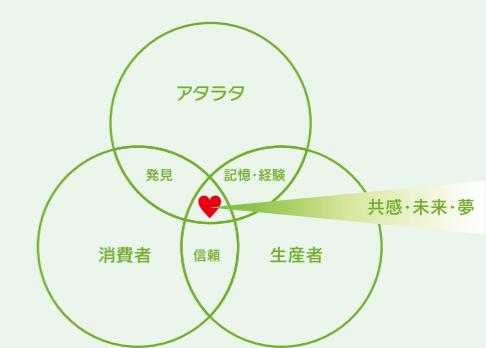
アタラタは
 学校であり、農場であり、
 加工場であり、食堂であり、市場であり
 地域の人たちの交流の場、そしてシェルターでもあるのです。
 そして、何より
 ていねいに生きる喜び、
 ゆっくりと生きていく豊かさについて
 思いをいたす場所なのです。

ロク ファーム アタラタ

つながり方を変えると
 共感が生まれる。
 仕方を変えると
 幸せを感じ合える。
 つくり方を変えると
 支え方を変えると
 新しい価値が生まれる。
 信頼が生まれる。
 結び方を変えると
 しつかりとほどけにくくなる。
 見方を変えると
 見えたかったものが見えてくる。



6つの「変える」。



1 見方を変える

私たちは限りある中で、大自然に生かされています。
 意のままにならない自然とともに生きていることを
 私たちはともすると忘れています。
 あなたが毎日食べるご飯は
 だれが作ってくれたのでしょうか？
 収穫までいったい何日間、
 何時間のどんな作業があったのでしょうか？
 その米が育った田んぼを開墾し、守るために、
 どんな努力があつたのでしょうか？
 見えなかつたものが見えてきます。
 自然の中で
 ていねいに生きている人の姿が見えてきます。
 小さな米の一粒に、
 地球環境と人との関係が見えてきます。
 多くの電気製品を使うひとりひとりの生活を
 もう一度見てみましょう。
 本当にこんなに電気をたくさん作らなければ
 今的生活は維持できないのでしょうか？
 もっとていねいに自分たちの暮らしを
 モードチェンジできないでしょうか？
 そんなことをふと立ち止まって考える。
 そのきっかけをアタラタは創ります。
 アタラタは、
 見えにくいものに気づくことができる場です。

2 結び方を変える

アタラタにいると、アタラタで食事をすると、
 自分が大事にされていると感じます。
 生産者は自分の仕事が大事にされていると感じます。
 働いている人も自分が大事にされていると感じます。
 人が大事にされているデザインはもつとも美しく
 お互いをリスペクトする気持ちを育み続けます。
 それこそが、しつかりとほどけにくくなる絆です。
 東日本大震災のような大災害に見舞われたら、
 アタラタは地域の人たちのシェルターになります。
 水と塩と粉、そして薪があれば
 生命は維持できるのです。
 アタラタは、消費者と生産者、加工者、
 そして周辺地域の人たちをを
 強い絆で結ぶ場です。

3

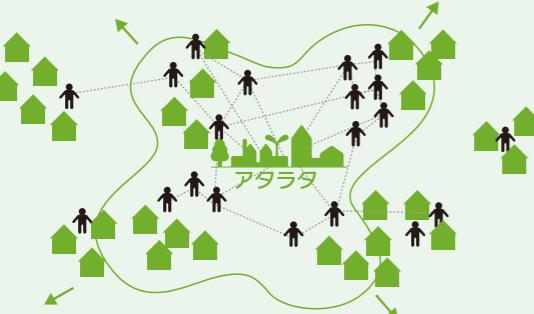
支え方を変える

一次産業を支えるには、
食品加工や流通販売が大切な鍵です。
食材を最大限に生かしたおいしいメニューの提供こそ
一次産業への関心を高めることにつながります。
それは、思い通りにならないものを相手にしながら
一貫しておいしい食物を生み出している人たちへの
信頼と尊敬にもつながります。
さらに、多くの障がい者や被災者が生きがいを感じながら
生産から加工、サービスまでの作業に従事しています。
生業とは生きがいを感じる仕事。
支えることがいつのまにか支えられている。
そんな関係でありたいとアタラタは考えています。
アタラタは、六次産業化のプロセスを通して
支え方を変えていきます。

5

仕方を変える

夢をかなえるためには、いろいろなやり方があります。
アタラタに関わるさまざまな立場の人々
発見し合いながら、楽しみながら、汗を流しながら、
幸せを実感できる場をつくり合う。
流行として消費されないスタイルで
持続できる地域や働き方、コミュニティを形づくっていく。
東北をあきらめないこと、
農業をあきらめないこと。
東北に生き、農業に生きる喜びを分かち合い
伝播させるために、多種多様な人たちが交流する。
それがアタラタの夢のかなえ方です。
アタラタはコミュニティの一員でもあります。
地域のみなさんの“クラブ活動”的な場のように、
使いこなしてほしいと考えています。
アタラタは、ソーシャルな立ち位置で
コミュニティ同士をつなぎ、
幸せをつくり出す場です。



4

つくり方を変える

農作物はある特定の期間に一斉に収穫されます。
消費しきれなかった分の作物もその旬のおいしさを封じ込め
乾燥加工して最大限に活用します。
東北の大地と人々が共に創り合った
特別な思いが閉じ込められた
Made in アタラタの瓶詰めや袋詰め。
最新の乾燥・加工技術や、伝統的な加工・保存技術、
背景にある人々の物語が
ひとつになって、新しいロクファームブランドが生まれます。
そして、アタラタに集まるみなさまや
志を同じくする方々とつながりながら
質の高いもの、
喜びを共有できるものを生み出しています。
アタラタは、新しい価値をつくり出すインキュベーターです。

6

つながり方を変える

アタラタは東北の新しい流通経路を組み立てます。
アタラタが仕入れる農作物は
みんなが食べたくなるような魅力的な食材です。
本当においしいと思う。
知らなかつたことを知る。
人の手間ひまや思いに気づく。
心からありがたいと思う。
人と人がつながる場では
心の中でこんな事件が起こっています。
その事件は共感を生みます。
共感はまた、新たな人をつないでいきます。
作り手を変えるのも
飲食店の考え方を変えるのも
消費者を変えるのも
“共感”です。
アタラタは、共感が生まれる場を目指します。



ロクファームアタラタという共感の場

ロクファームアタラタは、東北ロクプロジェクトから生まれた六次産業化モデルファームです。生産、加工、販売のそれぞれのプロフェッショナルが集い、創り上げました。

そばレストラン、ブッフェレストラン、バーカリー、キッチンスタジオ、マルシェからなるアタラタは、農と食の大切さを学び、五感で体験し、味わうことができる場です。同時に、消費者と生産者を結ぶ場でもあり、地域住民のみなさんの交流の場でもあり、災害に備えたシェルターでもあるのです。積極的に障がい者や被災者を雇用し、働く生きがいと喜びを分かち合えるような仕事場を持続することもアタラタが目指すところです。

また、アタラタは生産者と消費者を結ぶ新たな流通経路を切り拓

こうとしています。アタラタが集荷するおいしく安全な食材を他の飲食店にもシェアできるしくみを構築していきます。アタラタは東北の一次産品の新しい流通センターを目指します。

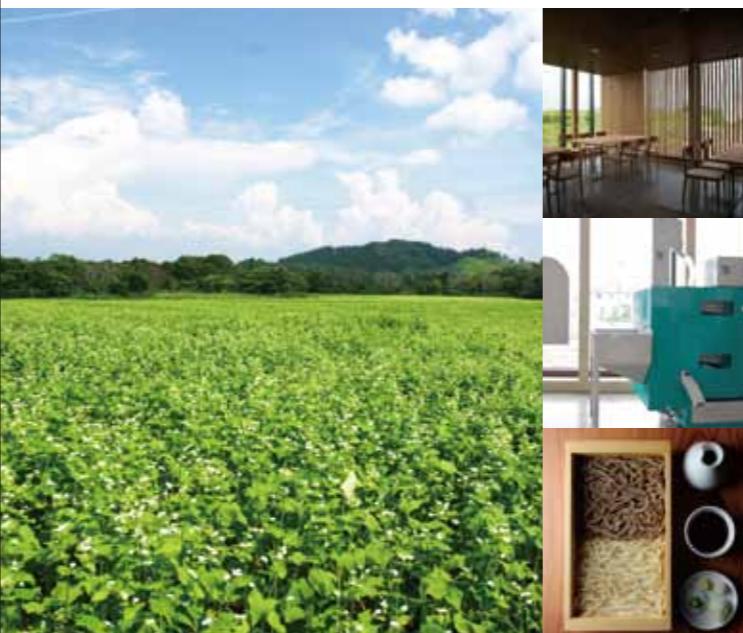
小さなファームレストランではありますが、地球環境のこと、私たちの生き方のこと、エネルギーのこと、食や農のことを探るきっかけを創り出す場、共感の場でありたいと、私たちは考えています。特にキッチンスタジオは、コミュニティに開かれたスペースです。まるで地域の“クラブ活動”的な場のように、住民主体のさまざまな活動が繰り広げられます。

ロクファームアタラタは、22世紀に向けていねいにゆっくりと暮らすことの美しさや豊かさを、多くの方と共有する場です。

蕎麦レストラン

畳 藏

契約農場で栽培された良質なそば粉を、蕎麦レストランで製粉します。挽き立ての風味豊かな蕎麦粉を、その日の気候、温度などに応じて打っています。多くの方は、加工された半製品の蕎麦を食べておられるでしょう。蕎麦の実からそば粉ができ、それがおいしい蕎麦になっていく過程には、さまざまな知恵や技術があります。材料は粉と水。このシンプルな材料で、奥深い味わいを出すためには、微妙な塩梅が大切なのです。畠藏は、人の手の素晴らしさを再認識していただく場でもあるのです。また、旬の野菜や里山の恵みのおいしさを、味わっていただくことができます。母から娘に継承されて来た伝統的な食物保存技術である漬物文化も消えようとしています。畠藏では、漬物ブッフェで東北の漬物のおいしさを多くのみなさんにお伝えしたいと考えています。



ブッフェレストラン

アタラタ・マルシェ

アタラタのブッフェには新鮮な野菜を使った料理がずらりと並びます。アタラタの自社ファームや契約農家などの新鮮野菜をふんだんに使った、色とりどりのハッピーメニューをお召し上がりいただけます。野菜のおいしさに改めて気づいていただけるブッフェです。生産者・生産地の情報も、レストラン内でご覧いただけます。



朝 市

ツキイチ・マルシェ

アタラタでは月1回、週末の朝にマルシェを開催します。マルシェとは朝市のこと。アタラタのファームや近隣の農家さんからお預かりした、朝採りの野菜や果物たちが早朝並びます。朝の空気の中で会うみずみずしい野菜たち。マルシェは、その生命感に触れる場です。お客様の感動が、生産者の元気につながるような場をつくり出していくます。



