



カレープロジェクト

混ぜ込むことで
有機物を分解する
微生物の棲みかが
生まれます

2023 summer

萩原珈琲の新たなプロジェクト

焙煎過程で出る廃棄焙煎豆を堆肥に混ぜ込み、1年を通して4つの根菜を育てカレーを作る社員有志プロジェクト「カレープロジェクト」が始まりました！

直営店で提供している「神戸米」の生産者・小池農園さま（神戸市西区蘆谷）のご協力のもと、このプロジェクトを行います。

先日キックオフイベントとして、社員11人でさつまいもの植え付けに行きました！11月下旬には玉ねぎ、来年3月にはじゃがいも・人参を植え付けの予定です。



ふつうに「買う・食べる」に加えて

野菜ひとつ作るのが、どれくらい大変か。また体験してみている喜びや苦勞するところなど、実体験から「知る・学ぶ」ことを目的とします。

成果は、やはり「収穫」。目標としては「カレーをあぜ道でつくる」こと。同時に直営店でも、限定メニューで提供できればと考えています。11月に収穫するサツマイモは、社員が持ち帰るに加え、直営店でデザートメニューとしても提供予定です。

何年かは小池さんに教えていただきながら、数年後には自分で栽培できるまでになればと思います！

ほるもん（捨てるもの）から、掘るもんへ

ほるもん（捨てるもの）から、掘るもんへ。土づくりから収穫を通じて、出入り自由な社員の福利厚生、学びの場として継続していきます。小池農園さま、これからもよろしくお願いたします。

