



東広島で活躍中の地域活動団体を
のぞいてみよう！

(キッチンワーカー)

Kitchen Worcar



代替わりをしながら活動を続けるための工夫

2018年に活動を始めたKitchen Worcar。活動のコンセプトは「生産者とあなたをつなぐ」。生産者と消費者をつなぐ架け橋となり、広島の食材のおいしさや作り手の想いを多くの人に発信することを目指しています。地域のイベントで広島の野菜を使った料理を提供することから始まり、現在は地域のイベントでの出店や廃棄予定の野菜を使ったワークショップの開催などを行っています。



広島の食の魅力を発信する学生団体
Kitchen Worcarとは？

Kitchen Worcarでは、広島県の農家さんから直接仕入れた野菜や果物を使った料理を考案し、イベントで販売しています。例えば、酒まつりでは地元産フルーツを使ったフルーツ飴やソーダの販売、宮島夜市ではレモンケーキの販売やアロマワックスバー作りのワークショップを行いました。

イベントの出店以外にも、農家さんのお手伝いや農業体験、規格外の野菜を活用したワークショップなど、活動の幅を広げています。

キッチンカーで様々な場所を回って料理を届けることを目標とし、車（car）と働く人（worker）をかけて、Kitchen Worcar（キッチンワーカー）という団体名になりました。

活動を継続していくための 代替わりの仕組み

冬頃になると、次年度に中心となって活動する新しい代表や広報・会計などの担当者を2年生の中から決めています。普段から活動をルーティン化し、イベントやそれに向けた準備ができるだけ多くのメンバーに共有するよう心がけています。

そうすることで、自然と活動の流れやイベントの雰囲気を理解しているメンバーが増え、引き継ぎもスムーズに行える仕組みを作っています。

引き継ぎでは、役割ごとに業務を整理したスケジュール表やマニュアルを用意しています。ミーティングの議事録や、イベントの様子などは、共有ドライブやScrapbox（スクラップボックス：Web上で複数人が共同で編集できるドキュメント共有ツール）に保存し、過去の取り組みも振り返ることができます。

ミーティングは週に1回か隔週で実施し、それぞれのメンバーがイベントでも役割を持ちながら不安なく活動に関われるようコミュニケーションをとっています。



地元の食材のおいしさや 作り手の想いを知ってほしい

Kitchen Worcarは、「広島の生産者と消費者をつなぎたい」という想いを持って活動しています。イベントを通して、地元の食材の美味しさや作り手の魅力をたくさんの方に知ってもらえる場をつくっています。

これまでにも、野菜スタンプでトートバッグやうちわを作る体験、レモンの香りがするアロマワックスバー作りのワークショップなどを開催してきました。

一緒にイベントをしてみたい方、出店やワークショップを依頼したい方は、ぜひお気軽にお声がけください。

これからも、地域とつながりながら広島の食材の良さを届けていきたいと思っています。



「活動を続けたい」

「地域とのつながりを絶やさないようにしたい」

という気持ちを大事にしながら、
毎年メンバーの代替わりを行なっています。

団体プロフィール

- 団体名 Kitchen Worcar
- 設立 2018年
- 活動人数 10名
- 活動拠点 東広島市内、西条中央公園、地域でのイベント
- 主な活動
 - * イベント出店
 - * 野菜や果物を使ったワークショップ
 - * 料理の考案・試作

Instagram

