

消費者つなぎ地域活性化へ



農家が、自家製の農林産物や地元産食材を生かした料理を提供する「農家レストラン」。県内には約四十軒あり、新鮮な食材を使った料理と農山村の景観で人気を集める。農家と消費者を料理でつなぎ、地域の活性化や人材育成などの役割も果たしている。

(峰松清子)

夏目漱石「草枕」の舞台として知られる玉名市天水町。市内全体を見渡す山の中腹にある農家レストラン「果夢樹」はこの日、ランチを楽しむ常連女性グループでにぎわって

いた。無農薬の自家製米や地元産の野菜料理、自家製ミカンジェラートをほお張り、「新鮮でおいしい。良心的な価格も魅力」と満足そう。食後は温泉に立ち寄るのだという。

■手作り評判に

経営するのは、ミカンとコメの農家坂本文子さん(五九)、かつみさん(五五)夫妻。「自分たちで作った農産物に自ら価格を付けるのが目的」で、レストラン併設の直売所を一九九四年、国道沿いにオープン。手作り料理が評判を呼び、二〇〇二年、現在地に約三十席のレストランを開いた。

どもたちに、食べ物を作る体験を提供しよう」と、ミカン狩りや石釜で焼くパンとピザの教室も開き、年間約七千人が口コミで訪れる。かつみさんは「あくまでも農業が主軸なので、無理のないペースでやっている」と話し、次男の祥生さん(三〇)が、後継者として今月から厨房に入っていると顔をほころばせた。「生産だけでは出会えない食べる人たちとレストランでつながり、幅が広がりました」。農

業とのバランスを取りながら、郷土の行事食やミカンのフルコースなど新メニューにも挑戦したいと、坂本夫妻は夢を膨らませる。

■滞在型研修も

一九九八年にオープン、現在は県内外から年間五万人が訪れる人気農家レストランと

して知られる人吉市の「ひまわり亭」(本田節代表)。ボランティアで一人暮らしの高齢者に弁当を届けていたメンバーが、「地域の人的資源と食材を生かした経済的な基盤を生み出したい」と共同出資し、田舎料理弁当をメニューに開店。しかし当初は赤字続きだったという。

食材を無駄なく使い切るため、「月替わり御前」の提供と、幼稚園や企業向けの弁当製造という業態に変えた二〇〇三年からようやく経営も軌道に乗り、現在も五十代から七十代の女性十六人が生き生きと働く。

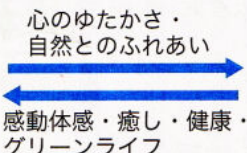
農山漁村
グリーンライフ
農的暮らしの体験
泊まる・食べる・学ぶ

↓

まちづくり・地域再生
担い手補助・放棄地解消
来訪者との協働事業

○「食」の作り手と消費者との出会い
・地域の食材加工、調理方法の交流、農の知恵
・農山漁村での加工体験、旬の食材、身近な自給

【来訪者と農山漁村との関係】



※県・熊本ツーリズムコンソーシアム「くまもとツーリズム」ガイドラインより作成

欧州では収入源、生きがい、雇用の場

全国各地の農家レストランが地域に活力を与えている。JA全農いばらきが運営する「ポケットファーム」もこの



無農薬の自家製米をはじめ、色彩豊かな手作り料理が女性客に人気の農家レストラン「果夢樹」

は、三重県伊賀市の「モクモク手づくりファーム」や埼玉県の「サイボクハム」など、農業を中心に据えた施設とレストランである。店のコンセプトとサービスのノウハウは、熊本の農家を模範とした食材を使うことと知られるレストラン「テ

はさまざまだが、地域の新しい食の場として、農家レストランの地位は確実に向上している。また農家が個人で展開する事例も着実に増加傾向にある。

ヨーロッパでは、農家に併設した農家レストランは、今や一般的になっている。小さな農家を経済的に支援するために、農家レストランの運営に補助金を出してきたのも発展した理由だ。農家が運営するレストランは、付加価値の高

農家が資本を出し合ったり、法人が農家と連携したり、JAが運営するものなど形態は高い、しかも新しい農家の収入源や生きがい、雇用の場になり、かつ農村地帯の観光資源として地域の活力を生み出す源になっている。

金丸弘美の「地域リーダー」は、ソーセージや豆腐作り教室などで食と農を体験するテーマパークで、茨城県の人口わずか三万五千人の茨城

町にある。直売所に併設されたレストランは年間七十万人も動員する超人気店で、開店一時間前には行列ができる。食材はもろろん地元産で、隣の農園で有機栽培した七十種類もの野菜も使う。新鮮な食材で作ったさまざまな料理をビュッフェ方式で楽しめ、安心安全でおいしいと評判なのである。

農家が資本を出し合ったり、法人が農家と連携したり、JAが運営するものなど形態

高い、しかも新しい農家の収入源や生きがい、雇用の場になり、かつ農村地帯の観光資源として地域の活力を生み出す源になっている。

(食環境ジャーナリスト)