



地恵地楽レストラン 青空食堂 樽味店



特集 1

地恵地楽 ダイニング 青空食堂

地恵地楽ダイニング青空食堂オーナー
坂東 一輝
(松山市)

■ 地恵地楽ダイニング青空食堂

03年4月、松山市内に居酒屋をオープンしたが、8か月位は、とにかく「ヒマ」だった。時間が有り余っていたため、道の駅をはじめ県内の直売所を回った。営業を終え、仮眠程度で食材を仕入れに行き、ランチに間に合わせる日々を続けた。そもそも買出しに出向くようになったきっかけは、ある真夏の暑い日に喉の渇きを潤そうと、なにげに美味しそうなきゅうりを買って食べたことでした。



かごむしメニュー

なんだ？このきゅうり？衝撃だった。とにかく美味しかった。その時、生産者が違えばモノが違うことが分かり、「もっと美味しい野菜を探そう」をモットーに食材探しに走り回った。気が付けば地産地消をコンセプトとした野菜で酒を飲む居酒屋に変貌していた。

■ 愛媛マニアとまちぶせ

5〜6年前から、お店のメニューに産地や生産者名を書き始めた。たまたま内子の出身のお客様が内子産の野菜を召し上がった時、内子の話題を熱く語っていた。その光景が印象的だった。色々な地域のものを仕入れて、もっとお客様に楽しんでほしい。その時、「愛媛マニア」になろうと決めた。直売所に通うだけで



本日の食材メニュー

は愛媛全域の食材は揃わない。各地の生産者と直接取引をしなければならぬ。しかし、生産者とどこでどのように出会っていいのかわからなかった。はじめは生産者を畑で「まちぶせ」して声をかけた事もあった。大半は「面倒くさくて嫌だ」と言われた。何件回っても無理だった。テレビや新聞に出た生産者には電話した。話は聞いてくれたが、「気持ち悪くなるが、手間だ」と断られた。結局、何回も出向いて、やっと分けてもらえるようになった。生産者の方と真剣に向き合った。気が付けば約300人のネットワークとなっていた。

■ りっぱなクリエーター

ある日、お店に来られたお客様から「地産地消と言って野菜を出しているが、美味しくない」と言われた。そのお客様は農家の方でした。すぐにその方の畑に直行し野菜を食わせていただいた。その美味しさに驚いた。しかし、分けてもらうには何か月もかかった。買ってやるとするという意識では生産者からは売ってもらえない。自分達の想いを理解してもらおうのに時間がかかった。生産者はクリエーターである。生産者と出会う前までは「きつい、汚い、かっこ悪い…」と正直思っていたが、色々な方と出会ううちに、自然を相手に一つの種から様々なカタチの作品を作っている事に気がつい



生産現場でツーショット

た。その作品には作り手のこだわりや想いが詰め込まれている。自然と寄り添い、時に戦いながら生きてる人達との出会いは、改めて人間の本当の豊かさとは何かという事を考えさせられる。店ではできるだけ料理の説明と一緒に、地域のことやストーリーを伝えるようにしている。特に若い世代の人に愛媛の素晴らしさを伝えていきたい。

■ 青空への思い

ある日、店で直売している規格外の大きな「長ネギ」にリボンをつけて誕生日プレゼントした女性がいた。もらった女性は大喜び。嬉しくなって、生産者にお客さんの反応を伝えた。また、野菜嫌いの子供にも鮮度が高く、美味しい野菜を提供したら食べることに

できた。子供は食べることができて嬉しい。親からも褒められた。子供は、また「青空へ行く」と言ってくれる。家でも野菜が話題になったと聞いた。
飲食店は、第一次産業と深く繋がらなければ、やっていけない産業。松山市内の飲食店7社が連携して、「媛ベジ」という安心安全食材の共同仕入組織を作った。これからも、生産者のアンテナショップとして、飲食店が集まって宣伝し、市場価値を上げ、「農」と「食」の活性化を目指す。地元の恵みを地元で楽しむことで愛媛をもっと元気にしていきたいと思えます。

地恵地楽 居酒屋 青空食堂 千舟店

営業時間／17:00～1:00
月曜日定休（祝日・祝前は営業）
TEL・FAX (089) 933-4221
〒790-0011 愛媛県松山市千舟町2-7-74

地恵地楽 定食屋 青空食堂 久米店

営業時間／11:00～14:30 17:00～23:00
月曜日定休（祝日・祝前は営業）
TEL・FAX (089) 976-0934
〒790-0924 愛媛県松山市南久米町255-1

地恵地楽 レストラン 青空食堂 樽味店

営業時間／17:00～24:00
月曜日定休（祝日・祝前は営業）
TEL・FAX (089) 941-0831
〒790-0905 愛媛県松山市樽味2-2-35