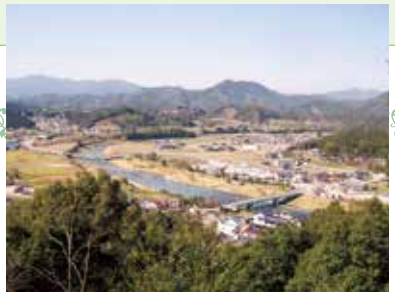
特集5

旬の料理法が学べるお店「おかあさんレストラン」

松野町生活研究協議会　会長　**矢野 千津**

愛媛県イチこんまい町



河後森城跡からの景観

棚田

松野町は、愛媛県の南西、高知県との県境にあります。人口は約４４００人で、愛媛県で最も人口の少ない町でもあります。高齢化も進んでいますが、足摺宇和海国立公園滑床渓谷をはじめとする自然の恵みがいっぱいの緑豊かな山あいの町で、「森の国まつの」というキャッチフレーズのもと観光にも取り組んでいます。

松野の味づくり

私たちは松野町の生活研究協議会のメンバーです。生活研究協議会は７つのグループで構成されており、そのほとんどが農家の主婦です。また、それぞれのグループでは松野町の特産品を使った加工品の開発や商品づくりに取り組んでいます。蕪と柚子を使った漬物「雷漬」、松野町産のもち米で作った「雪輪あられ」、特産の桃と柚子を使った「桃ジャム、柚子ジャム」、松野産のお茶で「松野の手もみ茶」、地元産蒟蒻芋を使った「生芋こんにゃく」など、いずれも松野町の特産品として「森の国ブランド」に平成20年に認定され、地元道の駅「虹の森公園まつの」などで販売しています。

お茶

ジャム・あられセット

生芋こんにゃく

メニューへのこだわり

「地産地消」と「旬の食材を使った地元の料理」が私たちのこだわりです。

食材は基本的に町内産の物を使うこと、昔から伝わっている調理方法で料理すること、味のバランスを考えること、新しいメニューを開発してマンネリ化しないつは、３年前のことです。町と商工会が計画したコミュニティービジネス講座の受講者達で町おこしプロジェクト「色彩まつの」を立ち上げました。私達生活研究協議会のメンバーは「おもてなしグループ」に入り、松野町に来ていただいた方たちに、松野町で収穫した農産物を使った伝統料理を食べていただきたい、そして昔から伝わっている農家の家庭料理を次の世代にも伝えていきたいと話し合いました。

それを実現させる場所として、松野町の中心にあり、私たちの商品も置いてある「特産品売り場」や「青空市場」も併設されている道の駅「虹の森公園まつの」のレストランを借りてバイキング料理をしてはどうかということになりました。さっそく、事務局と一緒に交渉したところ、毎月２回、第２・第４火曜日に実施してもよいということで話がまとまりました。

２０１１年秋のオープンに向け、試食会を重ね、アンケートも実施して、お客様の声をお聴きしました。食事代は８８０円に決まりました。

特集 まだまだ、若い者には負けられん!!

生産者一覧

森の国 おかあさんバイキングメニュー

いることなどを心がけています。これがメニュー表です。

お客さんの目を引くとてもかわいいもので、食材の生産者も明記し、お客さんたちにメニュー表と料理を見比べながら安心して食事を楽しんでもらっています。メイン料理は旬の野菜を中心に山のものも取り入れた「ふるさと料理」です。デザートには、野菜ケーキ、珈琲、紅茶などを用意して、ゆっくり食事を楽しんで頂きたいと願っています。

また、「これぞ!!」という旬の料理にはレシピを作って店先に置き、来ていただいた方に自由に持ち帰って、自宅で作っていただくような配慮もしています。これが料理です。

大体23～25品目のメニューを用意します。

メンバーは、みんな料理好きの人たちばかりで、その時に持ち寄った食材によっては、メニューにない料理も出来上がり、「森の国サービスメニュー」として出すこともよくあります。いずれも、農家ならではの家庭料理が中心で、野菜中心のヘルシーな料理を心がけています。

おかあさんレストラン料理

「森の国まつの」の活性化

開店以来の来客数は、1日平均100人前後で、火曜日という平日にもかかわらずレストランは、満席状態で地元の方を始め町内外からも沢山来ていただいており感謝しています。また、虹の森公園の定休日前日に開催することは、お客様が松野町に沢山来て下さるきっかけにもなり、青空市場の売り上げアップにもつながっているのではないかと自負しています。

今働いている仲間は全部で12名。平均年齢71歳でしたが、半年前に東京からIターンしてきた30代のとてもかわいい女性が仲間に加わり、ぐっと若返りました。バイキングを始めたことは、グループのみんなをとても元気にしました。それまで少なからずあったグループ間のよそよそしさが取り払われ、わいわいがやがやと、とても楽しく賑やかです。開催日とその前日の準備の仕事は、かなりハードですが「美味しい♡と言ってせっせと来てくださるお客様の声が嬉しい」「皆で楽しく働くのは元気のもと」などと言って、みんな生き生きと働いています。

「森の国まつの」に来てください

先日参加した料理講座で「その土地でとれた旬の物を、その土地の風土にあった料理法で調理すること」が薬膳料理だと教わりました。私たちは、その考えを中心において、食べてくれる人が心も体も元気になる美味しい料理を、地元の食材を使って提供していきたいと張り切っています。現在、月2回という変則的な営業のため「毎週やってほしい」という声もたくさんあります。なんとか毎週できないものかなと検討しているところです。

また、松野町では最近地域の資源を活かした滑床渓谷キャニオニングや農家民宿体験などの新しい活動が始まっています。私たちも松野町の住人として、大好きな松野町が魅力あふれた町になり、松野町を訪れたお客さんが「来てよかった」と感じていただけるよう、女性ならではのアイデアとチャレンジ精神で、さまざまな「食の体験」交流に取り組んでいきたいと思います。

松山自動車道三間ICから車で20分。ぜひ、一度いらしてください。お待ちしております。