

甲佐の取れたて野菜を味わうやさしい食事

甲佐町直売所「ろくじ館」が「お食事処『ごはんよ〜』」を開催

「ごはんよ〜」と呼ぶお母さんの声。取れたての野菜で作った煮物や汁物、揚げ物などが並ぶ家族の食卓。お母さんの手料理は、やさしい味。特別ごちそうではなかったけど、心も体も幸せに育ちました。甲佐で丹精込めて作った新鮮な野菜をふんだんに使って、そんな懐かしい心地良さと温もりを感じるお食事で、田舎ならではののちをいただきました。



「お食事処『ごはんよ〜』」が開催された、町農業研修センター「ろくじ館」の会議室
甲佐の地元産食材を使って、心を込めて調理したお昼ご飯には、多くの来場者が訪れて大賑わい

「ろくじ館」のお食事処『ごはんよ〜』

自信を持って作る農産物を生かす「ろくじ館」に



福永 由美子さん

「ろくじ館」運営委員長（下横田区）

大型連休中は、新緑を求めて熊本市方面から山都町方面へ通る人の流れがあるので、ぜひPRして呼び込みたいと考えていました。今回は、「ろくじ館」の農産物などを使った料理を味わいに、県外などの遠方からも多くの人々に立ち寄っていただいたので、直売所のことも知っていただけました。

今はどこでも、産地直売と食を連携させた運営を試みているので、「ろくじ館」の施設を活用して一度開催してみたいと考えていました。今、一番ぜいたくな食事は、無農薬や低農薬で栽培した野菜を食べることではないでしょうか。高級料理もごちそうですが、田舎に昔からある煮しめやだご汁なども、ぜいたくなごちそうだと思います。お客さんからは「おいしかった」と感想をいただくとともに、「ろくじ館」の会員の皆さんの参加で開催できて、直売所の団結も高まりました。

野菜などを作って売れることは楽しみです。趣味、生きがいであるとともに、売り上げも上がっているので、町に少しでも貢献できているのではないかと思います。これからも、自信を持って作る農産物を生かしたいです。

地元で取れた新鮮な野菜などを食材として味わう田舎のぜいたく

4月29日（金）～5月5日（木）
町農業研修センター「ろくじ館」で、「お食事処『ごはんよ〜』」と題して、期間限定での食事イベント会場が開設されました。

同センター内の直売コーナーを運営する、甲佐町直売所「ろくじ館」運営委員会（福永由美子会長）が企画・主催。

本町のPRと活性化を目的に、「ろくじ館」で販売する本町産の農作物・特産品・加工食品などの食材を活用して調理した食事を提供するイベント会場を開設。田舎料理の持つ良さを引き出す食事をテーマにして、500円のワンコインで気軽に

食べられるお昼ご飯を取れたての新鮮な野菜などの食材で準備。来場者に、田舎料理の素材で豊かな味わいをぜいたくに楽しんでいただくことで、本町産の食材をPRしました。

1日30食限定で甲佐の味を楽しむ「お食事処」を大型連休に開催

会場は同センター会議室に開設され、季節の花々が飾り付けられるなどして、「お食事処」に様変わり。

食事は1日30食限定で、本町で取れた食材をふんだんに使ったメニューを準備。新鮮な野菜などを調理した日替わり定食や、毎日食材を変えて煮込んだカレーライス、本町の特産であるニラをぜいたくに使ったラーメン「ニラーメン」、アユの煮付け、本町産の新生姜を使ったイ

ワシの生姜煮、おばあちゃん風田舎煮しめなど、毎日4種類の定食と軽食、単品などを提供しました。

会場には、食材の生産者や調理担当者、来場者の接客担当者など参加者全員の氏名を掲示して隣接する直売所で販売する商品の生産者の顔が見える工夫をほどこすなど、「田舎のおもてなし」を演出しました。

食事と産地直売を連携させた会場には約200人が来場し大盛況

開催期間中で、延べ200人が来場し、本町の田舎料理の味を堪能。

来場者は食べた食事の食材について尋ねて、直売所で同じ生産者の農作物を買い求めるなど、食事と産地直売の両面を生かしたイベントとなり大盛況でした。

