

心を込めて作る田舎のおもてなし料理

「ろくじ館」の地元産食材を生かした料理メニュー

本町地元産の自慢の農作物を、取れたて新鮮な食材として生かして調理した「お食事処『ごはんよ〜』」の料理メニューの数々。開催期間中に提供されたメニューの中から、いくつかの料理をご紹介します。

田舎の良さを満喫できる料理とともに、食材として農作物を提供した生産者の皆さんにも一緒に登場いただいて、安全・安心で心を込めて大切に栽培した本町自慢の農作物もご紹介させていただきます。

糸田区の

緒方 秀壽さんの「ニンニク」



ヒマワリの堆肥を使って栽培した無農薬ニンニクです。自然豊かな独特の臭いと風味のある辛味が自慢です。

東南アジアから仕入れた香辛料を「ろくじ館」風に独自にブレンドして、ニンニクの茎など甲佐の特産食材を具材に入れてじっくり煮込んだカレーライスです。

無農薬で栽培した「ニンニク」を使って
ヒデヒサ風カレーライス



地元産のおからと野菜で作ったおからサラダ。卵焼きとお漬物、そして、新しい健康野菜としても注目されている「アイスプラント」の独特の食感も味わえます。

新しい食感「アイスプラント」を添えて
おからサラダ



世持区の

林 ニシエさんの「アイスプラント」



アフリカ原産のアイスプラントは、生でも食べても、ちよっと湯通ししてポン酢で食べてもおいしいですよ。

田舎であることの良さを
地元食材の料理で発信



沼田 峰子さん
料理研究家（府領区）

少子高齢化が進む甲佐町が誇れるものは、お年寄りの知恵と人と人とのつながりです。それを活用して、甲佐町を元気にできることは何かないかと考えたときに、「ろくじ館」でがんばっている皆さんを思いました。

何もない田舎である甲佐町の良さをアピールするために、お年寄りの知恵と「ろくじ館」の新鮮な地元食材を生かして、「田舎のおもてなし」をしてみたらと考えました。「田舎を楽しみたい」と思う人々が「ろくじ館」にやって来て、田舎ならではの食事を食べて農産物などを買っていただき、田舎を満喫していただく。そして、おもてなしをする人も一緒に楽しみ、助け合う活動ができればいいなと思いました。

今回の企画は、甲佐町を広くPRできて、参加者もイベント挑戦を楽しむことができ、「またイベントを開催してみたい」という活気が出てきたことから、大成功だったと感じています。

今度は、あゆまつりのときに、1日だけの「お食事処」を開催してみようと企画しています。あゆまつりに訪れた皆さんに、甲佐町の良さを満喫してもらえるアイデアを考えています。

甲佐の特産「ニラ」を加えて

「ろくじ館」風マーボー豆腐



下豊内区の
皆本 誠喜さん・征子さん夫妻の「ニラ」



30年前から、農業を控えた栽培に取り組んでいます。甘みのある豊かな味わいで、生でも食べていただけます。

「ろくじ館」の食材を活かして作った四川風マーボー豆腐。本町特産のニラを特別に具材に入れて、唐辛子の辛さとニラのみずみずしい香りを楽しめる一皿です。

昔ながらのお母さん手作りおやつ。
サツマイモともち米を練り、きな粉をかけた懐かしい素朴な味です。

浅井区の
福永 由美子さんの「サツマイモ」



「ろくじ館」は、地元ならではの新鮮な野菜や果物を揃えています。ぜひ、お越しください。

「サツマイモ」で作るおやつを
郷土料理「ねったくり」

● お問い合わせ先
甲佐町直売所「ろくじ館」
☎ 096・234・2828
※直売所の会員登録も受け付けています。



● 販売
地元野菜や果物などの農産品、花、加工品、特産品など

● 営業時間
午前7時〜午後6時

● 場所
町農業研修センター「ろくじ館」（甲佐町大字豊内7番地2）



町役場横にある町農業研修センター「ろくじ館」内で展開

甲佐町直売所「ろくじ館」