

この秋見つける、お気に入り ランチ

2000円コースには、おじいちゃんが炭火で丁寧に焼いてくれた川魚(取材時はアメゴ)、おからコロッケ、山菜の天麩羅、などが付く。自家製の梅をまぜた塩でいただく。



すべての料理を作る川村里子さん。店の名前は里子さんの名前から取っている。



美郷の大自然を マクロビ食で楽しむ

「美郷の山野草をどうにか利用できないかと思つて。マクロビ料理なら、お肉や乳製品を使わず野菜をいっぱい使えるでしょ。美郷で採れたものを健康的に味わってもらいたいから」。そう語るのは川村里子さん。美郷の自然や食を通じて体の中からきれいになつてもらおうというプロジェクト、キレイの郷 美郷から誕生したマクロビオティック料理の店『きのこの里』で調理を担当している。今年の4月にオープンするや否や、大自然の中でマクロビ料理がいただけるにあつて県内外の人が多数訪れるようになり、今や全国紙やテレビまで取材に訪れるほどに。「今まで料理したことなかったけど、お客さんからアドバイスをもらつたり、自分でアイデアを出すのがホント楽しくて」と里子さん。どれも噛みしめるほどにしつかりとした味わいを感じることが出来るだけでなく、彩りも美しい。地の物をふんだんに使った二品は、まさにごちそ

うだ。山間の急な坂道を上つてたどり着くその先には、きつと来て良かったと思える料理が待っている。

MENU一例

- ・順ちゃんコース 2000円
- ・里ちゃんコース 2000円



美郷流マクロビオティック料理 農家レストラン きのこの里

吉野川市美郷字田平199-1
▲0883-43-2370
☎予約制10人まで
休水曜 席10席 P3台



大人数の場合に使用する母屋から見える景色。この風景も素敵なおちそう。