

健康料理創作に励む

吉野川市美郷田平で農家レスレンジした美郷流マクロビオテトラン「きのこの里」を経営する川村里子さん(五巴)写真。本

業は梅とシイタケを栽培する農家だが、人気の食事健康法をア
 ジェクトに参加し、マクロビオ
 ティック料理を知った。だが本

格的なものはかなり薄味。そこで減塩減糖を原則に美郷の食材のうまみが生きるように考え、昨年四月にオープンした。

青梅を一生懸命出荷しても十分な収入にならないのが農家の現状。料理といえば家族のために作るぐらいだったが、持ち味の熱心さでレパトリーを増やしている。

二月末から十二日間行った梅園のライトアップも好評で、今年に入って既に約百七十人の来客があった。「時間と手間を掛けた料理を『おいしい』と言ってもらえるのが励み」と頑張っている。

