



農家レストラン・民宿
きのこの里
(吉野川市)

料金
1日1組・5名くらいまで
1泊2食付6500円
3日前までに要予約

民宿 JOURNEY

豊かな自然とおいしい空気、そこにあるのはほっこりおやど。気軽に泊まれてなんだかあったかい、そんな民宿をめぐってみませんか。



健康食とはいえ、体にいいだけの味気ない料理にならないように調理し、盛り付けるという里子さん。型抜きされた玄米のちらしずし、鮮やかなピンクの梅塩を付けて食べる野菜の天ぷら、そばを巻いた生春巻きなど、華やかなメニュー。(内容は日によって変わる)



川村順一さんと里子さん。「開業して1年。まだまだ試行錯誤しよるけど、来た人にさらに喜んでもらえるように成長していきたいです」と語る。



宿泊用の部屋。昔ながらの山村農家によく見られる、縁側から部屋の中に入れるタイプの母屋。

全身で「美郷」を感じられる 山あいの農家

「ようこそお越しくださいました。遠かったでしょ。到着して早々、明るい声とはじけるような笑顔に迎えられる、長いドライブの疲れが吹き飛んだ。吉野川市、美郷。「美しい郷」という名前のとおり、虫が集う美しい清流に代表される自然や高開の石積みなどの壮麗な風景がギュッと詰まった、まさに癒しの場所。そんななかに川村順一さん里子さん夫妻が営業するこの宿はある。日当たりのいい縁側のある、昔ながらの農家の母屋を利用した部屋。そこからは180度パノラマの山並みが見え、大迫力のロケーションに圧倒される。「泊まってもらうことで景色や空気、美郷産のおいしい食材を存分に味わってもらえると思って。田舎の美家に帰って

きたみたいって喜んでくれて、泊まってから1カ月もせんうちに次の予約を入れてくれる人もおるんよ」と里子さん。うんうん、さわやかな空気とおいしいご飯があれば、それだけで幸せな気分になれるものな。食事は肉や乳製品などを使わず、お米も玄米を使用するなどしてヘルシーさを追求した自然食「マクロビオティック」。川魚や自家製こんにゃく、シソに漬けて込んで作った手作りの梅塩など、豊かな自然がある美郷ならではの素材がたっぷり。鳥のさえずりを聞き、暮れ行く山際を見つめながら土地の素材を味わうひととき。「もう一度来たい」と素直に思える贅沢な時間です。



見晴らしのいい山の斜面に宿はあり、眼下にはまるで絵に描いたような里山の風景が広がる。



食事部屋には掘ごたつのテーブルが。窓から澄んだ空がよく見える。



- ①店名 農家レストラン・民宿 きのこの里
- ②住所 吉野川市美郷田平199-1
- ③電話 0883-43-2370



梅干に代表される美郷産の梅加工品も販売している。