

農家レストラン・農家民宿「きのこの里」経営

川村順一さん・里子さん夫妻 徳島県吉野川市

【徳島支局】農家レストラン・農家民宿「きのこの里」は、吉野川市美郷の豊かな自然と、主に自家産の素材を使った料理が評判だ。経営するのは、川村順一さん(60)・里子さん(56)夫妻。2人のもてなしも好評で、多くの人を訪れている。



▲川村さん夫妻。順一さんは送迎や観光案内を担当



▲順一さんが倉庫を改装したレストラン



農家民宿の庭先からは、美郷の山々が一望できる

料理も 自分流

理は好きじゃなかったんですよ」と照れながら話す里子

さんだが、いろいろな人からアイデアをもらい、以前に来てもらった人に同じ料理を出さな

元々は兼業農家で、ウメ菌床シイタケを栽培していた川村さん夫妻。里子さんが地元の商工会が開催した講習でマクロビオティックに興味を持ち、2008年4月にレストランを開店し、同年9月には自宅を利用した民宿も始めた。レストランは、内装業をしていた順一さんが菌床を保管していた自宅倉庫を改装して使用している。

開店当初は、どのように接したら気持ちよく過ごしてもらえぬのか分からず、悩んだという川村さん夫妻。里子さんは胃潰瘍になったという。ところが、時折話す方言が「実家に帰ってきたみたいで居心地が良い」と言われ、「今は阿波弁だけ。あのままの自分を出すのが良いんやと思ってます」とる。「もともとそんなに料理は好きじゃなかったんですよ」と照れながら話す里子さんだが、いろいろな人からアイデアをもらい、以前に来てもらった人に同じ料理を出さな

す。今では、数日間宿泊しながら出勤する県内在住の人もいるほどだ。使用している素材のほとんどが自家栽培のため、メニューはその時々で変わる。元気な一日でも長くやっていけたらええね」と声をそろえて話してくれた。

(内田)

★美郷流マクロビオティック料理
マクロビオティックを踏襲しつつ、食べやすさを考慮している。玄米が主食で、肉類・乳製品・砂糖などは使用しない。甘味はテンサイ・メープルシロップなどを使用。写真は、玄米の握りずし、イタドリのおえ物、刺し身こんにゃく、野菜のピクルス、野菜の煮物、生春巻き、そば米雑炊、アメゴの塩焼き



★美郷流マクロビオティック料理
マクロビオティックを踏襲しつつ、食べやすさを考慮している。玄米が主食で、肉類・乳製品・砂糖などは使用しない。甘味はテンサイ・メープルシロップなどを使用。写真は、玄米の握りずし、イタドリのおえ物、刺し身こんにゃく、野菜のピクルス、野菜の煮物、生春巻き、そば米雑炊、アメゴの塩焼き