



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「ゆらしい島のスローライフ」(学研)、「創造的な食育ワークショップ」(岩波書店)、「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則」(NHK生活人新書) など多数。

5 福岡県岡垣町

200種類の花が咲くレストラン「グラノ24Kぶどうの樹」

福 岡県遠賀郡岡垣町にある「グラノ24Kぶどうの樹」(小役員秀一社長)は、地域の農業や漁業のなかで出荷できない農産物、魚介類をうまくレストランと連携させ、地域に新しい経済を呼び込んだことで注目されているところである。

新幹線の小倉駅と博多駅の間くらい、玄界灘に面した場所にあり、周辺は田畑、すぐ近くには小さな漁港。こんなところに本来人が来るのかと思えるほどの農漁村地帯だ。緑に囲まれたレストラン、ウエディングのチャペル、パン工房、体験教室、和食のレストランなどを備え、年間30万人の人がやってくる。売り上げは28億円に上る。FC展開も行

っており、地場産の魚介類や野菜類をふんだんに使うビュッフェ形式のレストランとして東京はもとより、鹿児島、宮崎、高松など全国30か所にまで広がった。

小役員さんの両親は、旅館と土建業、そして農業を営んでいた。それらを受け継ぎ、旅館のメニューを廃止して、地域の旬の食材を使ったビュッフェに変更し、宿泊、入浴、食事を分散して、どんな利用の仕方でもできる旅館に造り替えた。

また6000坪ほどあった敷地を利用し、ウインナーづくり体験教室、ブドウの樹の下の結婚式場、焼きたて天然酵母のパン工房、コンテナを使った海に見える鮭屋などを始めた。結婚式場は、年間200組以上の式を扱うまでに成長した。

「親父が早くから観光農業を提唱していました。物見遊山の観光は終わりました。うちの田舎は有名な名所も特徴もない。だから体験を組み込み、ブランド力をつけるように努めています」と小役員さん。

農業専門部門を作り、畑から料理までを連携させて食事を提供するなど、个性的で斬新なプランで、次々に人を呼び込む。

「果樹、田んぼも入れて2ha。専任は3名。野菜は無農薬にこだわる。地元農家にはできないことにチャレンジし、自社製品を生み出したい」最近、以前から敷地内にあったコテージタイプの7つの宿泊施設をリニューアルした。4つに縮小して改装し、打ち合わせや料理を楽しんだり、ジャグジーがあったりと、ゆったり過ごせる施設へと造り替えた。

「新婚さんが泊られたり、熟年のご夫婦が利用されたり、結納や会社の重要な取引の場に使われたりしています」と言う。

圧倒的に評判がいいのが料理。料理人が農家を巡り、旬の食材で組み立てていく。このことで農家で市場に出荷できない曲がった大根やキュウリ、形の悪いトマトなどが使えるようになり、地域から歓迎されるようになった。農家を招いた試食会やFCのメンバーが集まったの商品開発なども定期的に行っている。

4年前から始まったのが花壇作り。専任の女性の担当者を入れた。敷地内には200種類の花々が咲く。ハーブ類も40種類。庭の花が料理の飾りや食事にも登場する。夢のある空間を売るこまやかな演出がなされている。



コテージタイプの宿泊施設と、会合や結納などにも使えるようにした室内の一部