



▲大豆をふんだんに使ったレストランの料理
◀みんなが持ち寄りて揃えたお皿



●金丸弘美

かなまる・ひろみ / 食環境ジャーナリス
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
「美味しい田舎のつくりかた―地域の味
が人をつなぎ、小さな経済を耕す」(学芸
出版)「実践!田舎力 小ざくても経済が回
る5つの法則」(NHK出版新書)など多数。

せいわの里 まめや

(三重県多気町)

三 重県中央部の山間地・多気町
勢和地域の農家レストラン・

直売所「せいわの里 まめや」は、
農業を中心に暮らしと生産と生活が
一体化した運営をしている。

働くのは20代から80代まで40人。
シフト体制で、通常店に出ているの
は約半分だ。豆腐の加工販売、レス
トランの料理、直売などの仕事を分
担して手掛ける。

「みんな責任を持ってシフトしてい
る。子どもが熱を出したり、お葬式
があるといった時も、お互いが助け
合っとうまく調整する。農繁期の4
月下旬(4月26日から30日)は休
み。田起こし、田植えがありますか
ら」と代表の北川静子さん。

スタッフの時給は760円から9
00円。売上は年間約8500万円
にのぼる。直売所の営業は9時から
17時、レストランは11時から16時ま
でだ。

レストランで使う食材は、村で栽
培したもの。延べ400人の地域の
人から、地元の食材を年間103品
目、約66t買い入れている。春には
子どもたちの摘んだ土筆、フキノト
ウを買い上げ、学校と連携して体験
とお小遣いにつなげる取組みも。村
の自然が豊かだからこそできること
だ。

食材のメインは、お店の名前にも
なっている豆。豆腐、おから、田
楽、おあげ、厚揚げ、ひょうず(が
んもどき)、豆乳、豆味噌、茹で大
豆、きなこを使ったお菓子、おから
のドーナツなど豆類の商品の数々。
どれも好評だ。豆腐は、一般のス
ーパーに並ぶものより倍以上大き
い。お揚げもはちきれそうなふくら
みと、つややかさをたたえている。
また、豆腐や味噌などの加工品を学
校給食にも納入している。

レストランの裏に加工所があり、
できたてが並ぶ。できたてはお目当
ての常連客に次々と売れていく。豆
の豊かな味わいと触感、やさしい

まみが口の中でふくらむ。こんなに
も豆腐が、包容力のある滋味に満ち
ているのかと思わせるほどだ。

「集落営農組織の丹生営農組合(2
004年設立、構成173人、12
0ha)に、転作の農地で大豆栽培を
してもらい、そのうち20haの大豆を
1kg196円で24t買い上げて、そ
れを加工して販売しています」と北
川さん。

レストランは70席。季節の料理が
大きな木のテーブルに並ぶ。好きな
ものをチョイスするバイキング方式
がメインだ。14時から16時までは、
お菓子やおまかせ定食を出してい
る。料理もさることながら器がバラ
エティ豊かだ。よくみるといろんな
ものがあり、店を開くとき、みんな
が家庭にあったものを持ち寄り揃
えたのだという。

代表の北川さんは旧勢和村の職員
だった。当時の村長がボランティア
活動に熱心で、花を植えてイベント
をしようとみんなが集まったのが店
づくりのきっかけ。1口5万円です
人が1050万円を出資。村の農産
物・暮らし・四季の作物、風景をう
まくつなぎ、農業と物づくりの技術
を存続させようと「まめや」が誕生
した。