



【上】小野寺紀充さん
【右】有機の自家製米を使った料理



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1957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「幸福な田舎のつくりかた／地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす」（学芸出版）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。

40 山形県鶴岡市 菜あ

山 形県鶴岡市福田にある宿泊ができるレストラン「菜あ」。

築130年の農家を改装したもので、家の前には漆喰を使った蔵がある。レストランの家屋は、どっしりとした風情ある造りだ。

中に入ると、板張りの廊下。廊下には古い階段を利用したディスプレイ棚があり、鶴岡を紹介した料理や地域紹介の本などが並ぶ。奥の畳敷きの部屋にはテーブルが置かれ、屏風を立てかけられている。食事は、自家栽培のお米や野菜を中心とした地域の食材で、素材の持ち味が活かされている。素材だが食材の力がうまみを醸し出す。レストランの周辺には田んぼが広がり、とても落ち着

いた空間だ。

ここで農業を行い、接客に務めるのは、小野寺紀充さん（31歳）。学校卒業後、三菱重工で働いていた。Uターンをして、親とともに農業と農家レストランを始めた。

「もともと地元が好きだったんです。就職をしても2か月に1度は帰郷していました」と小野寺さん。

農家レストランは8年前にオープンした。

「鶴岡市の農家レストランで長南光さんの『知恵軒』に母が影響を受けて始めた。家屋は残すか壊すかの瀬戸際だった。改装は新築と同じくらい費用がかかりました（笑）。レストランは、最初は（市中心部の）鳥居町にあり、農家民泊と離れていたものを一緒にしたので」という。

「知恵軒」も農家の民家を改装して生まれた農家民泊。地元の四季折々の食事を出し、全国各地から人がやってくる。鶴岡市が素晴らしいのは、食と農業、農家レストラン、まちづくりなどに関わる若い人たちが現場にたくさんいること。山形大学農学部もあり、そのメンバーとのネットワークもある。料理も食材もさまざまな情報交換が行われ、県も支援をしている。新しい農業の形態が生ま

れているのだ。

「菜あ」は、一軒家を使ったレストランのほか宿泊の4部屋があり、現在、両親と奥さん、弟さん、4人のスタッフで運営。レストランは月に60人、宿泊客は年間300人ほどが訪れる。レストランと宿でおよそ年間1000万円の売上、農業と合わせると年間売上は2500万円ほどになるといっている。

農業は、米を2haと20a。ダダ茶豆3haを有機農業で栽培している。

「有機農業は30年前から始め、15年前からJAS有機認証をとっています。販売は、生産者の法人『庄内共同ファーム』で3割、関東にある協同商事が3割、個人が3割」という。「庄内共同ファーム」は、山形・庄内平野で稲作を中心にした農家41人、農家戸数21戸のグループ。米や豆、加工品などを販売し、共同での技術研修会や情報交換も行っている。「生産だけの農業ではなく、お客さんに近いので面白いですね。レストランも単独の運営ではなく、農業との連携で相乗効果が生まれ、お店のお客さんに農産物が売れるようになった」と小野寺さん。

農業では、農業体験の小学生の受け入れも行っている。