

鶴岡市福田にある「やさいの荘の家庭料理 菜あ」。築130年以上の自宅を改築してつくられた農家レストランを経営しているのは、小野寺農園のりまさの小野寺紀允さんです。

小野寺農園は、「菜あ」の他にも、有機JAS認証を取得した米とだだちゃ豆の販売や、農家の宿「母家」、ゲストハウス、シェアハウスなど、多角的に手掛けています。

今回は、主に農家レストランと農家民泊の部門を営む紀允さんにお話を伺いました。

〇〇に  
**いってきました**

広報編集委員が  
おじゃまします!

鶴岡市内の話題のお店や法人などに広報編集委員が訪問し、その内容をレポートします。  
今回は「やさいの荘の家庭料理 菜あ」にいってきました。

**就農のきっかけ**

紀允さんは、横浜で化学の研究職に従事していましたが、Uターンして家業の小野寺農園に入りました。小野寺農園では30〜40年前から無農薬無化学肥料栽培を実践しており、生産だけでなく宅配や民宿などを通じてお客さんと近いところで商売ができ、リアクションが直に帰ってくるのが楽しかったそうです。5年半前からは母親からレストランの経営を受け継ぎ、自ら育てた新鮮な食材を使い、幼い頃から慣れ親しんだ母親の味をイメージしてお客さんに提供しています。「レストランを営んでいる

る感覚ではなく、あくまでも農業者としてのスタンス。自分で栽培したものを料理して目の前で食べてもらえらる。最初から最後までプロデュースでき、リアクションが返ってくる、こうした出会いや体験を日々得られる環境にいることが幸せだ」と紀允さんはいいます。



「菜あ」店主 小野寺紀允さん

**循環型の土づくり**

小野寺農園では、米とだだちゃ豆をメインに、年間50〜60種類の野菜を栽培し、作ったものはレストランで提供したり、関東の飲食店へ販売したりしています。美味しいお米や野菜を作るためにこだわっていること



**菜あ直伝! おいしいご飯を炊くコツ**



「菜あ」の特徴はなんといっても「ごはん」。お米の栽培にこだわるのはもちろん、炊き方にもこだわりがあります。

お米も鮮度品で、特に白米は劣化しやすく、夏場の高温化では特に顕著です。米ぬかの酸化を防ぐためにも、「菜あ」では玄米を冷蔵庫で保管し、精米したてを洗米して炊いています。ガスの高火力で短時間で一気に炊くため、まばらになって炊きむらがないよう、吸水は低温でじっくり行っているそうです。

流通を考えると、各家庭で炊く分をその都度精米することは困難だと思いますが、低温で吸水させることでご飯のおいしさは格段に違うとのこと。米ぬかが取れて露わになった米のデンプンは、微生物の格好のエサで、「菜あ」でも夏場は特に気を使っているそうです。せっかくおいしい庄内米、ぜひ家庭でも参考にさせていただきたいと思います。

- ①米は冷蔵庫で保管する。
- ②なるべく少しずつ精米する。
- ③じっくり浸して理想はガス炊き。
- ④低温調理がカギ!

を尋ねると、返ってきたのは「土づくり」という答え。米ぬかなど収穫した作物を原料として発酵させたボカシ肥料を土に戻し、土の中の微生物や有効菌を増やすやり方で、自然の摂理に合う循環型の農法です。有機栽培に取り組む農家は少なくありませんが、米ぬかの確保やスペースなどが課題となり、自家製のボカシ肥料を使っている農家は少ないです。



**安心してお届けしたい**

料理へのこだわりは、無添加で素材を生かすことと、鮮度・旬を大切にすること。いずれも素材を知り尽くした農家ならではの武器です。野菜は自家製の無農薬野菜が全体の6割で、残りは地元産のもの。自分の家の野菜のコンディションは自分が一番知っているのものでそれ

を料理に活かしますし、地元食材も5年間で培った野菜の目利きでよりよいものを提供できるように努めているといえます。

最近、「菜あ」には子供連れのお客が増えていますが、何でも良いという時代ではなく、ファストフードよりも、地元で採れた安全でおいしい物を子供に食べさせたいという、親の食に対する意識の変化の表れではないでしょうか。産直などで地元の食材を手にする機会が増えてきたとはいえ、各家庭で口にする機会はまだまだ少ないでしょう。親の食に対する思いを補う意味でも、「菜あ」のようなレストランは、地域的にも必要なのだと感じました。



落ち着いた雰囲気のお店

**食の喜びを伝える**

今後は、レストランにこだわらず、子どもたちに食を通じて喜びを伝えていきたいという紀允さん。就職して家を離れた数年間、一番食べたかったのが実家のご飯と梅干でした。小さい頃から食べてきたDNAは大事で、この食の都について地元の物を食べる機会が少ないのはもったいないと思います。料理や農産物子どもたちの記憶に残り、将来地元を離れても帰ってくるきっかけになったり、都会の人に自慢できるものになったりしたらうれしいと語ってくれました。

**地域を笑顔に**

紀允さんは現在、Uターンが多く地元の人も多い地元企業へ週に一度社食を提供して、食に興味を持ってもらうアプローチを行っています。また、「弟子入りホリデー」という企画を通じて、全国からやってく

る弟子たちに経営学を中心にノウハウを提供したり、公益大の学生と一緒に、グリーンツーリズム論や六次産業論などの研修、中高校生に職場体験の受け入れなど幅広く活動しています。いずれも、地元の人を楽しめる空間を提供し、この地域を楽しんでもらいたいという思いからで、農家レストランや農家民宿もその中の小さなピースなのだと思います。

熱い思いを終始笑顔で語ってくれた紀允さん。「地

次回は…

**紀允さんのご紹介**

「**緑のイスキア**」さんに行ってきます!

「菜あとはスタイルの異なる農家レストランです。和食とは違った食材の生かし方ですね。自家農園の新鮮な野菜を使ったイタリアンのお店です。」(紀允さん)

(吉住 喜之)

域の人を笑顔にしたい」という思いが強く伝わる取材となりました。

**収入保険 加入手続き 実施中です**

新しく導入された収入保険は、すべての作物の品目が対象となり、収量減少や価格低下など様々なリスクに対応し、農業経営者の販売収入全体を補償する保険です。

加入するために必要な青色申告は簡易な方式で1年の実績があれば良く、新規就農者でも加入できます。

現在、平成31年1月からの補償開始に向け、加入手続きが始まりました。

詳しくは、  
山形県農業共済組合  
(NOSA | 山形) 庄内支所  
☎0234-91-1553 まで。

