

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【食】【女性・若者の力】

1. 都道府県、市町村 熊本県阿蘇市<sup>あそし</sup>
2. 事業者名 阿蘇町食と農を考える女性の会
3. 取組みの名称 大阿蘇郷土料理 薬膳レストラン<sup>さん</sup>燦
4. 取組概要等

概要

平成10年、「阿蘇町食と農を考える女性の会」を設立し、翌年に「薬膳レストラン燦」をオープン。食と農を考える女性の会員98名が、生産部（原料生産）、加工部（原料加工）、郷土食部（レストラン運営）の3部門に分かれ活動。

(1)郷土料理の掘り起しからメニュー開発へ

聞き取り調査により、郷土料理の掘り起こしを行い、その中より、本物の味が提供できるものを選んだ。その間、東京から郷土料理に関する権威者をコンサルタントとして招き、学習を重ね、特に中国薬膳の発想から『身土不二』（つまり、その地域で生産された旬の食材をその地域で食べることがもっとも体によい）と言うことに感銘し、郷土料理の本質として据えるべきものと確信。中国薬膳をベースにした郷土食を仕上げることとした。1年間、何度も試作・試食会を繰り返し、観光協会や商工会、旅館組合の会員さん等からご意見を戴いた。このようにして仕上げられたメニューを「五岳膳」と名付け、大阿蘇の大自然を丸ごと食べてもらうため五つの膳にした。その日の体調に合わせ、メニューが選べるようになっている。

(2)薬膳レストラン燦のオープン

平成11年、町の新たな施設が着々と出来上がりつつあり、施設への出店の期待が高まる中、オープン間際に行政より施設内へは出店できない旨連絡があった。会員の落胆は大きかったが、「自分たちでレストランを作ろう。」と決心。会員へ出資を呼びかけ、賛同した人を中心に、商店街の空き家を改修し、平成11年11月26日、燦をオープンさせた。本格的な郷土料理を振舞うということで評判もよく、順調に運営できた。翌年11月26日、一周年記念の催しを盛大に行った。

(3)町の施設はな阿蘇美へ

平成13年になり、第3セクター「はな阿蘇美」への出店要望を受け、諸般の事情を踏まえた上でテナント出店を行った。ファミリーレストランとして、薬膳風郷土食から一部修正をし、新たなメニューを開発した。郷土食としてのイメージを壊さないよう注意し、阿蘇の草原を守るために大きな役割を果たしている阿蘇牛を使用したメニューを開発した。今後の経営の大きな役割を担うことになる。

活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
売り上げ	11,704	997	9,971	11,500	11,840
解説	単位：千円 売上総額				
イベント回数	8	8	8	10	10
解説	単位：回 はな阿蘇美で計画された中に参加				

### 活用している地域資源

- 1 地産地消：地域で生産する全ての野菜類、穀類
- 2 牛肉：阿蘇で育った赤牛を全て活用
- 3 地域イベントへの参加

### 地域活性化のポイント

- ・地産地消：日本の農業に今一番訴えたいことは、この地産地消ではないだろうか。日本の食料政策の上でやむを得ない事なのかも知れないが、消費者の周りにはあまりにも多くの輸入食品が横行している。**本物の味、旬の味、手作りの味等、生産者が見え、生産の方法が分かり、特有の味までもが見えるよう、レストラン燦はこの地産地消にこだわりたい。**
- ・阿蘇の大草原を守る”赤牛”活用と宣伝：1000年の歴史を持つ阿蘇の大草原は世界に類を見ないといわれるほど価値のあるものである。この草原は人の手によって守られてきた。その筆頭が”阿蘇の赤牛”である。この消費拡大こそ大草原を守ることになると自負している。その消費と宣伝の場をこのレストランとしている。
- ・イベント企画への積極的参入：人を呼び地域を活性化するためには何か企画が必要である。多くの人を呼び込み、売上を伸ばすことは過去5年間の実績で経験済みである。企画を自分たちから積極的に立案できる場を作っていきたい。

### 事業の今後の展開方向

- ・会員との作付け計画会議を頻繁に  
 今まで調達してきた調理用素材はどうしても作りやすい素材が多くなる傾向があった。従って素材不足が出たときもあった。これからは会員の素材生産を必要に応じて出荷できるようにローテーションを組めることを目標としている。
- ・阿蘇赤牛の消費拡大に向けて  
 赤牛をこのレストランを通じて広めていく。赤牛のおいしさは食べてみなくては分からない。調理の工夫と情報の発信をさらに進めることとしている。
- ・広報活動をまめにそして活発に  
 これまで広報活動はあまりせず、「はな阿蘇美」というファミリーレストランのテナントとして動いてきたが、今後の展開を実働に移すには弱すぎた。もっと積極的な広報活動を取組むべきと考える。レストラン燦としての営業活動を頻繁に行うと同時に広告も独自で出せるよう、しっかりとした企画を立て、工夫を図ることとしている。



「はな阿蘇美」へ出店



空家改装した「レストラン燦」