

ここへ来れば
笑顔になれる。

Midrist Vol.13

カフェゴッコ 広野美代子さん (富山県富山市)

とやまパークのハンバーグ



冷やっこ

旬の野菜プレート

おみそ汁

富山県産古代米のごはん

本日の日替わり野菜ランチ

こだわりのランチは『富山県産のお野菜』『なるべく農業や化学肥料不使用のもの』そして一番は『美味しいこと』の三要件を満たした食材を使っているとのこと。野菜やお米は、富山県内の複数の農家から少量ずつ仕入れ、卵は障害者施設で平飼いされた鶏から採ったもの。広野さんは生産者のもとへ定期的に足を運び、信頼関係を築きながら仕入れを続けている。時には野菜が手に入らずメニューが変わることもあるが、「美味しくないので使わない」「無理に仕入れない」という姿勢を貫いている。実際にいただくと、どれも素材の味が感じられ、特に野菜の皮や芯を活用した手作りドレッシングは驚くほど美味しかった。無駄を出さない工夫と、素材を大切に作る気持ちが一口ごとに伝わってくる。食材をむだにしない工夫と自然への思いやりが、料理の一皿一皿に込められているのを感じた。

カフェゴッコを訪れた日、ベレー帽をかぶった広野さんが優しい笑顔で出迎えてくれた。木の温もりが満ちる店内は手作りの装飾が随所に施され、青野菜のみずみずしい香りがふんわりと漂う。どことなく実家に帰ってきたような、懐かしさと居心地のよさを感じる空間だ。お客さんと広野さんとの会話が絶え間なく続き、初めてのお客さんから常連さんまで分け隔てない明るい接客に、みんな自然に笑顔になる。ここは、幸せで柔らかい空気に包まれた場所だと感じた。



広野さんの思いを支える背景には、富山県南砺市で活動する「みのファーム」や「ログログファーム」の存在がある。これらの農家は、農薬や化学肥料を使わない栽培を学び合い、実践しながら地域に広げていくことを目的としたコミュニティで、年間50品目以上の野菜を生産し、有機JAS認証も取得している。微生物資材や木酢液を使った土づくり、病害虫対策など、手間をかけ試行錯誤を重ねながら、持続可能な農業を目指している。広野さんは、お店を始める前にこのグループの農家さんたちと何度も話し合い、「どんな野菜を使うか」「どうすれば消費者に価値を伝えられるか」を一緒に考えた。そこから生まれたのが、現在の「野菜ランチ」というスタイルだ。旬の野菜を中心に、素材の味を最大限に生かした料理を提供することで、農家さんの努力や思いを届けている。



ログログファームとのつながりは、単なる野菜の仕入れにとどまらない。季節ごとの収穫体験や料理イベントを一緒に企画している。旬の野菜を収穫したあと、その野菜を使ったドレッシング作りやランチ会を開き、参加者が「育てる」「食べる」両方を体験できる場をつくっている。消費者が生産の背景に触れることで、食と農が顔の見える関係でつながる試みだ。農家と消費者が顔を合わせ、会話を交わすことで、食卓と畑がつながり、地域全体に「環境にやさしい食」の輪が広がっている。





広野さんは「ここへ来れば笑顔になれる」がモットーで、その言葉は料理だけでなく店の雰囲気や取組全体を貫くコンセプトだ。

食べることは、ただ生きるためだけでなく、誰かの想いや土地の恵みを受け取ることもあると、このお店は教えてくれる。美味しいものを囲んで笑顔が生まれ、地域と人が結びつき、「未来につながる食の選び方」が少しずつ広がっていく。カフェゴッコはその中心にあり続けたいとしている。



DATA【カフェゴッコ】

店長: 広野 美代子

【所在地】

富山県富山市今泉西部町1-6
とやま健康生きがいセンター 1F

【営業時間】

10:00~18:00

【ランチタイム】

11:30~14:00
無くなり次第終了

【定休日】

日曜・祝日



Writer: 山森