

## 株式会社 粟 [奈良県]



三浦さんの畑の前で、株式会社 粟のスタッフと6次産業化に取り組むプロジェクト粟のみなさん。

# 家族のために作る野菜こそ伝統野菜 大和伝統野菜の魅力を 農家レストランから発信 株式会社 粟（奈良県）

### 奈良市の山間地にある 稼働率95%のレストラン

奈良市近郊、中山間地に広がる田園風景を、万葉の歌人は「清澄」と詠んでいた。今なおその面影を残す地で、三浦雅之さん、陽子さん夫妻は

農家レストラン「清澄の里 粟」を営んでいる。ランチタイムのみの営業で一日約20席限定。2002年のオープンから間もなく人気店となり、『ミシランガイド京都・大阪・神戸・奈良2012』で、ひとつ星を獲得。予約の取りにくい店としても知られる。

レストランで提供している料理は、大和伝統野菜を中心とした3500円と5000円のコース料理（税抜）。食材は、三浦夫妻や地元農家の畑から収穫されたもので、新鮮な野菜を料理するのは陽子さんの仕事。雅之さんは調理補助とホールサービスを務め、他に2名の女性スタッフが、三角巾・エプロン姿で接客にあたる。食材を手しながらスタッフが料理を説明してくれるが、見たこともないユニークな形をした伝統野菜を前に客からは笑みがこぼれる。レストランのテーブルというより、農家の食卓を囲んでいるような雰囲気だ。



農家レストランの入口の前に鎮座している小さな石像は「タノカンサア(田の神様)」。プロジェクトの守り神として大切にされている。

それは「清澄の里 粟」のコンセプトのひとつでもある。「もてなす側、もてなされる側を明確にせず、いい意味で距離を感じさせないようにしています。田舎の実家に帰って来たような感覚で、お客様に来てもらえたらと思っています」と話す雅之さん。さらに、デザートタイムになると、レストランのベランダにヤギの家族が現れる。歓声があがり店内にさらに一体感が生まれる。

県内から訪れた加藤さんは、「姉の勧めできましたが、話に聞いていた以上にお料理が美味しかったです。景色もごちそうですね。ヤギに会えたのも楽しく、くつろがせてもらいました」と笑顔で話し、レストランをあとにした。「清澄の里 粟」を訪れる客は、関西圏からが最も多く、全国各地から奈良を訪れた観光客の中にも、この山間地まで足を伸ばす人もいるそうだ。



飲食店の立地条件としては極めて難しいところだったが、三浦夫妻には、「ここが人が集う場所になる」という確信とイメージがあったそうだ。



中心の親芋を囲むように楕円形の小芋がたくさんついている「烏藩(うーはん)」。粘りは里芋の中でも最高級と言われている。



仏様のてのひらを連想させるような形をした「仏掌芋(ぶつしょういも)」。農家が自分たちの食用として栽培してきた自給用の山芋で、長芋より粘りがある。手前にあるのは、UFOの形をした珍しいズッキーニ。



株式会社 粟 代表取締役社長  
みうら まさゆき  
三浦雅之さん(44)

福祉・医療に従事していた三浦夫妻は、自然環境と人間の幸せが深く結びついていると考え、地域を元気にできる事業をしたいと思うようになった。

## 大和伝統野菜の復興で地域づくりをしていく

レストランの食材のメインとなつて  
いる「大和伝統野菜」とは、奈良県で  
戦前から受け継がれてきた在来品種  
のこと。早くから伝統野菜のブラン  
ド化に取り組んでいる京野菜と異なり、  
大和伝統野菜のほとんどは、農家の  
人たちが好きな野菜を必要な分だ  
け作り、自分たちで食するための作  
物として受け継がれてきたものだ。

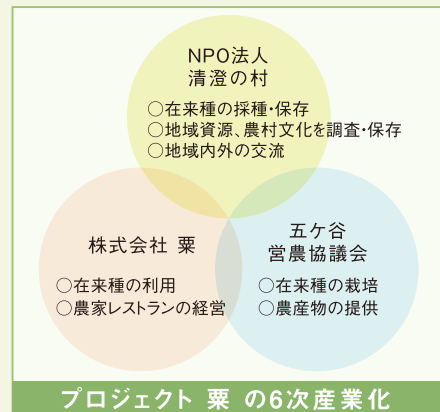
縁あってこの地に根をおろした三浦  
夫妻は、地元農家の人々から伝統  
野菜の種を分けてもらい、研究を兼  
ね栽培。現在、伝統野菜を中心とし  
た150種類以上の野菜とハーブを  
育てながら、種の保存にも取り組ん  
でいる。実は、これこそ三浦夫妻のラ  
イフワークで、その先に「大和伝統野  
菜の復興で地域づくり」という目的  
がある。農家レストランは伝統野菜を  
提供して、その美味しさや魅力を伝  
えていく役目を果たしている。

## 伝統野菜の魅力を奈良の観光のど真ん中から発信

2008年には個人事業であった農  
家レストランを法人化、翌年には市街地  
に「粟ならまち店」をオープンさせた。  
2号店について雅之さんは、「地域づく  
りの経済活動を育てていくためには、  
奈良の観光地として注目を集めてい  
る場所への出店は欠かせないステップで  
した」と話す。店内のディスプレイで  
は、野菜そのものや農家の野菜づくり  
の営みを表現する写真などを飾り、  
大和伝統野菜の物語を伝えていくこ  
とを大切にしたい。「そうすることで、一  
過性の話題に左右されない大和伝統  
野菜の価値を作りだしていくことにな  
ると信じていました」と雅之さん。な  
らまち店では、大和伝統野菜をベース  
に大和牛や大和高原地鶏といった奈  
良自慢の食材も扱い、地酒も豊富に  
取り揃える。そして、オープン翌年の  
平成遷都1300年の観光ブームは、  
ならまち店にとって追い風となった。



築130年の古民家を改装したレストラン「粟ならまち店」。ならまちは食材を育てる場所からの距離も適切な場所でもあった。観光地の元興寺からもほど近い。



営業時間外の「清澄の里 粟」は、地域の人々がお茶を飲みを訪れる憩いの場。また年に一度の忘年会も開催され、地域コミュニティの場となっている。

NPO法人清澄の村では、昭和30年代には農家で家族同然に飼われていたヤギの飼育を今に伝えていくことも、取組のひとつとしている。



農家レストランで提供される、むこだましを生地に使った和菓子・粟生(あわなり)。粟独特のぶちぶちとした食感が楽しめる。



五ヶ谷営農協議会設立メンバーの乾和彦さん(55)。乾さんと数人のメンバーが、むこだましの栽培を行い、種をつなぐ役割を担う。



粟の中でも最高級とされる粟の一種「むこだまし」の種。少ない情報をたどり、奈良県十津川村で奇跡的に出会った大変貴重なものだ。

## 株式会社 粟 [奈良県]

### 株式会社 粟 6次産業化への道

- 三浦雅之さん：1970年生まれ、京都府舞鶴市出身。  
高校卒業後、京都の福祉の専門学校に通う。
- 三浦陽子さん：1968年生まれ、奈良県吉野郡東吉野村出身。  
高校卒業後、県内の看護学校に通う。
- 1988年：奈良県の福祉施設のボランティアで出会い、1992年に結婚。雅之さんは、大阪で福祉の研究職に就いており、陽子さんは奈良県で総合病院の看護師として勤務していた。
- 1992年：新婚旅行でネイティブアメリカンの集落を訪問。要介護者が一人もなく、理想の暮らしの中心にあるのは、集落で共同で育てているトウモロコシ(伝統野菜)であると気付く。
- 1993年：自然農法の実践者・川口由一氏が主宰する「赤目自然農塾」に仕事の合間を縫いながら2年間通う。農業を実体験。
- 1994～1998年：奈良県全域をはじめ、熊本県阿蘇郡の産山村など全国の農村を訪ね調査。伝統野菜と伝統芸能、集落機能との関わりというキーワードが見えてくる。
- 1998年：知り合いより奈良市近郊の中山間地にある遊休農地を使わないかと提案を受け、開墾を始める。
- 2001年：伝統野菜の種を保存しながら栽培。農家レストランの展開を決める。陽子さんは料理の修行を一年間積む。
- 2001年12月：全国放送のテレビ番組『人生の楽園』より取材依頼。撮影期間中、奈良県の十津川村を訪れ、幻の粟「むこだまし」の種と出会う。
- 2002年1月5日：農家レストラン「清澄の里 粟」オープン。
- 2003年：トカラヤギのつがいが出てくる。
- 2004年：「NPO法人清澄の村」と「五ヶ谷営農協議会」を設立。
- 2008年：農家レストランを法人化、「株式会社 粟」を設立。「プロジェクト粟」の活動も始まる。
- 2009年1月19日：姉妹店の「粟 ならまち店」オープン。
- 2009年：株式会社粟が第2回奈良県ビジネス大賞の優秀賞を受賞。
- 2010年：平城遷都1300年記念事業が行われ、奈良県内に4500万人の観光客が訪れる。
- 2012年：『ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良2012』で、ひとつ星を獲得。
- 2001～2014年：700件以上のマスメディアの取材を受ける。



株式会社 粟 専務取締役

みづら ようこ  
三浦陽子さん(46)

レストラン開業に当たって陽子さんは、料理の先生について一年間修行した。

### 地域と連携した6次産業化で 和菓子を製造・販売

レストランの運営を通じ、地域の人々との交流も深まり、三浦夫妻は2つの組織を立ち上げた。「地元の農家の方たちに野菜を作ってもらい、レストランに提供いただいていたのですが、これを個人的な活動にするのではなく、地域の宝物にしていきたいために、『NPO

法人清澄の村』と『五ヶ谷営農協議会』を立ち上げました」と雅之さん。2つの組織には、二人が師匠と仰ぐ農業の達人や先輩農家、研究者や学生、芸術家など多種多様なメンバーが集った。そして、この2つの組織とレストランを運営する「株式会社 粟」が連携して6次産業化を図り、農業や農村地域が自立できる道を模索していく取組を「プロジェクト粟」と呼んでいる。現在、プロジェクトが取り組んでいる6次産業化は、和菓子・粟生(あわなり)の製造・販売。貴重な粟の種を譲り受け、試行錯誤を繰り返しながら栽培しているため原料の量はまだまだ、製造数も限られる。粟生は現在、「清澄の里 粟」と「粟ならまち店」で提供されている(要予約)。

三浦夫妻のもとには、量産化やパートナー企業の申し出も持ちかけられるが、プロジェクト粟のコンセプトとそれは異なる。三浦さんたちが目指しているのは、大規模化や利益を優先したものではなく、地元の兼業農家の人々が定年退職後に豊かな自給菜園を手掛け、年間100万円前後の収入が見込める「小さな農業」を続けていくことだ。家族が喜ぶことのできる持続可能な仕組みを、三浦夫妻と地域の人々は、ゆつくりと着実に育てていこうとしている。



### 株式会社 粟

奈良市高樋町861 TEL : 0742-50-1055  
<http://www.kiyosumi.jp/>

株式会社 粟の6次産業化の取組は、動画インタビュー含め、「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。  
<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0061.html>



五ヶ谷営農協議会  
設立メンバー  
さかもと しんじ  
阪本慎治さん(51)

粟の栽培方法や  
レンピの改良など、  
10年以上かけて準備  
「三浦さんと一緒に6次産業化に関わっていますが、僕自身は1次産業で地道に人に喜ばれるものを作りたいと思っています。農業をつなげていくことが大事。上手に、入すしていくことが自分の役割です」と話す阪本さん。五ヶ谷営農協議会では、地元の農家12軒20名がメンバーとして活動している。