

さいぜん さかもと さよみ
山の学校レストラン菜膳 坂本 佐代美さん

宮崎県西臼杵郡高千穂町

取材日：H29.12.5



山の学校レストラン菜膳にて

高千穂郷（高千穂町、日之影町、五ヶ瀬町）で生産される全ての農産物に価値を見出し、地元ならではの食材を提供しながら、地元伝統食の伝承に取り組む事例を紹介します。

◆プロフィール

【レストランを始めたきっかけ】

平成24年10月、漬物加工を始める。平成25年3月、お茶農家である夫の発案で、廃校となった旧向山北小学校の一角に地元の食材を使ったレストラン「山の学校レストラン菜膳」を開業。平成28年5月に食品加工団体「T-キッチン」のメンバーの1人と一緒に「合同会社あまてらすの娘たち」として法人化。同会社は、レストラン及び加工品の製造・販売を行っており、「山の学校レストラン菜膳」のほか、農家カフェ「風の道」を運営。

【主な活動歴】

- ・米粉食品アドバイザー
- ・公民館講座等の郷土料理教室講師（月1回）

【受賞歴】

- ・第60回宮崎県家の光大会最優秀賞

【その他】

高千穂郷・椎葉山地域（世界農業遺産認定、平成27年12月）

◆地元の農産物をPRするために

最初のきっかけは、規格外農産物が廃棄される光景を見て涙を流していた生産者がいることを聞き、「規格外になった農産物を活用しよう。」という思いから漬物加工を始めました。また、ある時、高千穂に訪れた観光客から、「高千穂ならではの食事を出すお店はありますか。」と聞かれましたが、当時の高千穂町には郷土食を提供する食堂などはなく、何もご紹介できなかったことがありました。そして、漬物加工を始めて間もなく、夫が「郷土食を提供するレストランに挑戦してみたら？」との一声でレストランの開業が決まり、翌年には「山の学校レストラン菜膳」の営業を開始しました。

当店を利用するお客様は、国内外、平日・休日を問わず来店があり、多いときには70名を超える団体客を迎えたこともあります。高千穂町には、九州オルレのコースがあり、コースの途中に当店があることから、外国人のお客様はオルレ発祥の地である韓国からの方々が一番多いです。

高千穂郷は、山間地で寒暖差が大きいことから、美味しいお茶や野菜が生産されていますが、一般的にはあまり知られていません。このような中、平成27年に世界農業遺産に認定されたことから、もっと高千穂郷の農産物をPRしていくことが必要だと考えています。

◆規格外農産物の活用について

最初に農家の方から依頼されたのは、出荷の際に規格外になった白ネギの活用でした。規格外になったネギでも規格品と味は変わらないので、色々な料理の味付けやそのままでも美味しい「万能だれ」に加工して、提供する料理の中で使用しています。他にも、ニンニク、夏いちご、ブルーベリー、ゆずなどの加工を手掛けています。

生産者の高齢化が進み、手間をかけてA級品の規格に合う農産物を生産することが難しくなっています。そのため、高齢の生産者には、加工用の農産物を作ってもらうことで、作業や選別にかかる手間を減らし、少しでも収入に繋がるような仕組作りを考えています。

◆地域の伝統食を継承するために

地域では、お盆の時に必ず食べる「ぼんだら」という、干した鱈を水で戻して甘辛く煮付ける郷土食があります。しかし、時間と手間がかかるため、作る家庭が減ってきています。そのため、地元の伝統食を絶やさないように、試行錯誤を重ねて缶詰に加工しました。

また、次の世代に食の伝承を行う取組みの一環として、公民館講座で月に1回、みそ、こんにやく作りなど郷土料理教室の講師をしています。

山の学校レストラン菜膳について

法人名称：合同会社あまてらすの娘たち
※「山の学校レストラン菜膳」は、レストラン部門
所在地：宮崎県西臼杵郡高千穂町向山1232
電話番号：(0982) 83-0808
レストラン菜膳予約 080-5200-1831
営業時間・定休日：11:00~14:00 (不定休)
経営内容：レストラン運営、農産物加工
従業員：4名
e-mail：amaterasu@kind.ocn.ne.jp
加工品は、店内販売の外「高千穂がまだせ市場」、「道の駅高千穂」などで販売



郷土料理「ぼんだら」の缶詰、規格外の野菜を加工した「万能だれ」

◆高千穂郷の農産物を広めたい

世界農業遺産に認定されたにもかかわらず、高千穂の農産物は知名度が低く、生産者もPRに慣れていません。特に釜炒り茶は日本で1%に満たない生産量ですが、高千穂では特産品です。お茶の専門家からも高い評価を受けている釜炒り茶ですが、価格が高いと売れないからと採算を考えずに安く売ってしまうのが今の高千穂郷の生産者です。このままでは、高千穂郷の農業とその後継者が育たないので、美味しい農産物を適正な価格でPRすることが必要です。

高千穂郷の農産物を知ってもらえるよう、高千穂郷の農産物を使ったレストランや加工品作りの取組みは大変な事も多いですが、とてもやり甲斐を感じています。これからも、高千穂郷の農業を守り、地域の活性化に繋がるための仕組作りを取組んで行きたいと考えています。



地元食材を使ったランチ (要予約)

これからの女性農業者へのメッセージ

『元来、女性は太陽だった』と言われるように、女性は世の中を明るく照らす太陽のような存在なので、色々なところを照らすことができるよう、もっと女性が前に出て活躍して欲しいと思っています。



今後の目標

「世界農業遺産」の認定を受けたことで、もっと高千穂の『食』をPRしていきます。これまでは、生産者の方々から持込まれた農産物を加工品にする商品開発をしてきましたが、これからは高千穂郷ならではの食をお客様に提案できるように、生産段階からプロデュースしていきたいです。