

——地元・中津川の農業を活性化させた功績が認められ、昨年、農林水産省から「地産地消の仕事を」に選ばれましたね。

何も特別なことをしたわけではないので、正直、私なんかがいいのかな、と思いますけれど、これまで取り組んできたことが認められたことはとても嬉しいですね。

もともと農家の生まれで、田んぼのにおいをかぐのもイヤだったんですが、縁あって二〇代で嫁いだ先も、お茶や米、野菜を作る農家でした(笑)。毎日、野良仕事をし、同じように農家で働く女性らとのネットワークができてくるうちに、私たち農家の人間がもっと自発的に農業を変えていかなければ、と考えるようになったんです。

——きっかけは何だったのでしょうか？

それまでの農家というのは、売り場も価格もすべて市場に一任するのが当たり前。自分たちが丹精込めて作った野菜なのに、思うような売り方ができなかった。だから市内の空き地を借りて週に一回、直売所を開いたのですが、野菜というのは日々成長するので、これでは旬を逃してしまいます。常設店の必要性を強く感じ始めた頃、商店街の空き店舗対策として「店をやらなにか」と声をかけられたんです。私一人ではとて

もムリですが、農家の女性二〇人が有志となり、「アグリハウス菜っちゃん」を立ち上げました。それが二〇〇〇年のことなんです。

——お客様の反応はいかがでした？

二〇坪ほどの店舗でしたが、当時、農家の女性たちが街中で野菜を販売するというのはとても珍しいことだったようで、とくに宣伝などしなくても口コミで広まり、予想以上の集客がありました。「ぎふクリン農業(従来より農業・化学肥料を削減した栽培基準)」にこだわった新鮮な野菜を扱っていたこともあり、遠くから評判を聞きつけて来てくれるお客様もいたほどです。

ただ、駐車場がないうえ、地理的なことから冬場の野菜が集まらなくて……。翌年、近くに農協の大きな直売所ができてからは、さらに客足が遠のきました。野菜の販売だけでは厳しくなったので、売り場を縮小して調理場を設け、総菜や弁当の販売を始め、簡単なランチを食べられるスペースも作りました。消費者と直に接するなかで、本当によい野菜はすぐにでも食べたいというニーズがあることを肌で感じていたからです。私はもともと人と接することが好きで、昔から喫茶店のような仕事をしてみたいという夢もありましたし、母が料理好きだった

Who's Who

株式会社菜っちゃん  
「バーバースダイニング」  
代表  
後藤展子 氏



ごとう のぶこ

1952年岐阜県生まれ。2000年中津川市太田町に女性農業者有志で農産物直売所「アグリハウス菜っちゃん」を開設。その後、(株)サラダコスモの中田智洋社長の勧めもあって、06年、同社が運営する教育型・観光生産施設「ちこり村」内で、農家手作り家庭料理レストラン「バーバースダイニング」をオープン。食と農の大切さを伝える県内外での精力的な活動が評価され、09年農林水産省の「地産地消の仕事人」に選定された。  
<http://chicory.saladcosmo.co.jp/babazu/>

“郷土の味も、家庭の味も”  
大切に育てた自慢の野菜を  
多くの人に楽しんでほしい

多くの人で賑わう家庭料理レストラン「バーバースダイニング」。  
岐阜県中津川で農業を営む女性たちが力を合わせて早朝から切り盛りする。  
人気スポットに育て上げた代表の後藤展子氏に地産地消への想いを聞いた。

(編集部)

ことも影響しているのかもしれませんが。

——その後、売上は回復しましたか？

残念ながら。実は家賃がけっこう高いんです。当初三年間は補助金があつて三分の一で済みましたが、四年目からは通常の一月九万円強に。一〇〇円くらいの商品で手数料一五%をいただくなかで、それだけの家賃を払うのはとても難しい。利益だけ考えたらいまでも続けられる店ではないのですが、もともと商店街の賑わいを取り戻すという目的で始めた店ですし、実際、楽しみにしてくださっているお客様も多いので、もう少しがんばってみようかと。

ある地元経営者との出会い

生産者が集まって作った店ではありませんが、同じ卸すなら少しでも売れるほうへ、と考えるのも自然な流れです。それも相手が農協ではとても太刀打ちできません。仕入れが安定しないだけでなく、もともと有志ですから、気軽に始めて気軽に辞めていく人もいます。もちろん、それぞれ事情があつてのことですが、この先どうすればいいのかと考えるあぐねっていた矢先、県の農業アドバイザーなどをしていた関係で、ギア

リンクス(美濃加茂市)という企業の総会に参加する機会がありました。岐阜県の食糧確保計画と呼応して、アルゼンチンの生産農家と連携するという、民間ながら極めて公共性の高い活動をしている企業です。その帰り道、代表の中田智洋さんと話す機会があつて、店の運営について相談させていただいたところ、後日、中田さんがもともと経営しているサラダコスモという会社が中津川に「ちこり村」という集客施設をもっているの、そこで直売所を始めないかという誘いをいただいたのです。

——「菜っちゃん」を移転するかたちで？

いえ、そうではなくて、私の中では二か所をやってみるつもりでした。一店舗でも立ちゆかないのに……と反対するスタッフもいましたが、売り場を増やすことで大口の仕入れも可能になりますし、新しい取引先や顧客を開拓できるかもしれないと思つたんです。第一、この中津川という町は、お年寄りが多く、彼らは車に乗らないので、歩いて買い物に行ける店は絶対に必要なんです。高齢者が元気でいられる、それが町の活性化にもつながるはず。だから「菜っちゃん」を残しておきたかったんです。

——では、二店舗も直売所を作るって？

初めはそれしか頭になかったのですが、あちこち視察に行くなかで農家がレストランを立ち上げる例を目にするが増え、『葉っちゃん』でもランチは売上を伸ばしていたので、ひよっとしていきけるんじゃないかと思いはじめました。中田さんに話したら即、賛成してくださって、心は決まりました。ただ、その時点で『ちこり村』はまだ空っぽの建物で、どんな規模でやるか、いつからかなど、まったくの白紙状態。いままえば、かなり無謀な決断でしたね(笑)。

農家の手作りレストラン開店

以前、学校給食に納品していた経験から、私はせいぜい四〇〜五〇席規模を想定していましたが、実際は二倍の八〇席になり、正直驚きました。これは弁当や給食レベルの話じゃないです。すでに有志で運営していくのに限界を感じていたので、出資者を募って株式会社化し、一年半ほどの準備期間で運営体制の見直しやメニュー開発を行なって、二〇〇六年になんとか開店に漕ぎ着けました。直売所との往復で、その頃は本当に目が回るほどの忙しさでした。

——ようやくスタートした店名の由来は？

多いため、一応の目安として、平日は九〇分、休日は六〇分で交替をお願いしています。ありがたいことにリピーターも多く、一度いらした方が、ご友人やご家族を連れて再びいらつしやることも少なくありません。

——それにしても、八〇種類のメニューを作り続けるのは大変ではありませんか？

それはもう。スタッフみんなで互いにアイデアをもちより、実際に作るメニューの何十倍も考えています。バイキング形式の店はたくさんありますが、どこも週替わりや月替わり、あるいは季節替わりですね。それがうちでは日替わり。定番料理もありますが、異なる料理が毎日一〇種類以上出てきます。それがお店の魅力ですから、絶対に手は抜きません。もちろん、最初は三〇種類程度しか出せなかったけれど、徐々にレパートリーを増やして、いまではサラダだけでも何十種類とあります。

——人気のメニューは何ですか？

どれも評判はいいですよ(笑)。ただ、ここは『ちこり村』ですから、チコリを使った料理を目当てにいらつしやる方が多いですね。チコリはキク科の野菜で、ヨーロッパ



立ち上げに関わったのは六〇代、七〇代の女性ばかり。当然、孫がいる人もいますので、もうそのままおばあちゃんの台所、という意味で『パーバースダイニング』と名づけました。いまは一七名のスタッフがいて、二〇代、三〇代の若い世代も働いていますから、店名はもはやブランドみたいなもので、おふくろの味を楽しめる店と思っただければいいですね。

——食材はやはり地元野菜を中心に？

ええ、地元農家の野菜を多くの人に食べてほしいという気持ちはまったく変わってません。以前、大分のある農家レストランを視察した際、野菜メニューだけなのに行列ができていて驚いたことがあります。それも特別な味ではなく、むしろ素材を活かした味というのか、実に素材なものでした。これは野菜がもつ力に違いない。そのことを再認識してからは、自分のめざすべき方向が明確になりました。自慢の野菜を徹底的に楽しんでもらえる店にしよう。きっと多くの人に受け入れてもらえるはずだと。

現在、飲み物を含めて毎日八〇種類以上のメニューを揃え、バイキング形式で提供しています。早い人で早朝六時から厨房に立ち、その日の下ごしらえを始めますが、

ツバではボピュラーですが、日本ではまだ生産量が少なく、スーパーなどでの価格も高い。「ここに来て、初めて食べた」とおっしゃる方も少なくありません。ですから、いろいろな食べ方を楽しんでもらおうと、サラダはもちろん、天ぷらや漬け物など、形を変えて提供しています。

——地域性なども意識されていますか？

地元の食文化を知っていただけると、料理も取り入れています。あとは、食べる方の健康を考えて、全体に薄味を心がけていますが、バイキングだと皆さんつい食べ過ぎてしまいますよね。そうすると、塩分摂取量はあんまり変わらないかも(笑)。だから、おすすめは腹八分目。どんなに少



▶地元野菜を使った家庭料理が中心

サラダ、揚げ物、焼き物、炒め物、煮物、デザート……加工食品は一切使わず、仕込みからすべて私たちの手作りです。そのほか、テーブルや椅子は飛騨産ですし、料理を盛りつける器もすべて土岐市周辺の窯元から取り寄せているんですよ。

——地産地消の仕事人の本領発揮ですね。

ランチは午前十一時からですが、中津川のインターチェンジに近いという地の利もあって、遠くからお越しになるお客様も多く、週末はあつという間に満席になってしまいます。昨年一三〇席まで増やしたのですが、それでもお待たせしてしまうことが

しずつ取っても、八〇種類というのは相当なボリュームですから、何度もいらして楽しんでいただければ嬉しいですね。

——最後に、これからの展望を。

立地のよさもあって、二店舗ともコミュニティスペースとしてご利用いただくことが増え、ようやく地域に根ざした店になってきたことを実感しています。商店街も少しずつ元気になってきましたし、高齢者の雇用拡大にも少しは貢献できているんじゃないかな。レストランが順調なおかげで、直売所の経営もなんとか続けていますが、もっと多くの地元農家に積極的に働きかけて、野菜のラインアップを充実させたいですね。ここは冬が厳しく、その時期は野菜が育ちません。一年を通していかに安定した仕入れをするかが大きな課題です。

あとは、若い世代に料理の魅力を伝えていきたい。子供や孫が安心して食べられる野菜を作るだけでなく、それを美味しく食べるにはどうするか。家庭で料理をする人が減っているいま、おふくろの味は失われつつあります。その状況を変えることは難しいけれど、一人でも多くの人がその味を知り、料理に関心をもつきっかけになれば、何かが変わると信じています。