

日本農業新聞

2015年 9月 7日 月曜 掲載記事

山形市内の農家の庭先にユニークな店がオープンした。店の名前は「野菜農家のおかず屋さん」。一流シェフが作る二十数種類の料理やデザートが毎日並び、お客はその場で食べられるし、持

ち帰りもできる。店内には野菜売り場もあり、シェフから旬の野菜の調理法で助言を受けながら買い物ができる。レストランと直売所を足して2で割ったような「6次産業化の事例」だ。

山形 シェフとコラボ 農家のおかず屋

朝取り 食べて買って

6月末に開店させたのは鍋倉康治さん(65)。野菜作り47年、ステビア農法にこだわり「ステビアおやじ」を自称、年間100品目以上の野菜を作る。レストランやホテルに野菜を卸している中で出会ったのがムッシュ光田一樹さん(63)。東京の一流ホテルなどでフランス料理のシェフを務めていた時、鍋倉さんの野菜にほれ込み、交流の中で構想を温めた。昨年、山形市に単身移り住んだ。

70平方メートルほどの店の総菜コーナーには毎日25品ほどの大皿が並ぶ。年配のお客向けの各種和風料理と、「鶏肉とキュウリのごまみそあえ」「ジャガイモと牛肉のそぼろあん」などホテルで出るようなおしゃれな料理がメイン。「ライスクリーム ステビア農場サクラソンス添え」といったカップ入りデザートも並

ぶ。料理に使う野菜類は全て鍋倉さんが作った物。朝、収穫物の種類や色を見ながら、何を作るか考える。「ほとんどアドリブです」と光田さん。最新の調理機器を導入し、作り置きが可能な物と、その場でぱっと作る料理を合わせる。「店に入ると、お客にわっと思ってもう演出、そしておいしいこと、この二つを大事にしたい」——これが料

理に使う野菜類は全て鍋倉さんが作った物。朝、収穫物の種類や色を見ながら、何を作るか考える。「ほとんどアドリブです」と光田さん。最新の調理機器を導入し、作り置きが可能な物と、その場でぱっと作る料理を合わせる。「店に入ると、お客にわっと思ってもう演出、そしておいしいこと、この二つを大事にしたい」——これが料

総菜25品 パック詰め放題 旬の野菜 料理のこつ伝授

料理のこつ伝授。調理のスタンスだ。150円、300円、500円(いずれも税別)の3種類のパックを用意し、ふたが閉まればよいという詰め放題。たまにお客から「こんな値段でいいの?」と心配され、苦笑することもある。光田さんは「近くに住む女性らがうれしそうに詰め、楽しそうに目いっぱい持って帰っていく。それがいい」と、意を介さない。店を開いた鍋倉さんは「和風料理も作ってもらっているが、山形風味はまだなんだよな。山形のおばあちゃんのお味もぜひお願いしたい」と注文を付ける。割れたトマト、曲がったキュウリも食味的には問題ない。光田さんは今、そこにある食材のうまさを引き出す調理を心掛ける。「こだわりを持つ農家の物はやはりおいしい」。鍋倉さんは「畑で作業体験もし、作物の生育を見てもうと調理法も変わる。最強だ」と自信を込める。



農家の庭先にオープンした「野菜農家のおかず屋さん」。(右から) 鍋倉さん、康宏マネジャー、ムッシュ光田さん(山形市で)

野菜売り場では「ベジボックス」という旬の野菜の詰め合わせセットを用意する。運営を担当する息子の鍋倉康宏(33)が、朝収穫した野菜を見て詰め合わせる品目、量を決める。その野菜を光田さんに見せ、調理法のアドバイスをもらい、客につなぐ。レシピやヒントを書き留めるメモ帳も用意する。康宏さんは「季節によって品目が偏るが、変化を持たせながら進めていきたい」と意気込む。