

食と野菜と自然のプロフェッショナルが語る とちぎ“農村レストラン”の魅力

そばから伝統の郷土料理、地元の食材を生かした定食など、バラエティー豊かな料理と四季折々のロケーション。とちぎの自然と食文化がたっぷりと味わえる農村レストランの魅力について、食と野菜と自然の各分野に造詣の深い4人にうかがいました。

「都会に近い田舎、とちぎの良さが
ギュッと詰まった農村レストラン」

「エリアごとと四季折々の味と風景が広がる
とちぎの広さと豊かさを実感」

司会 皆さんは普段、農村レストランをどのように利用していますか？

糸井 農村レストランを目的地としてでかけるわけではないのですが、休日に夫婦でドライブを楽しんでいて、素敵な店を発見すると、そこが農村レストランなんですよね。とちぎはおいしいそばの産地として知られていますが、そばつゆにもこだわりの店が多い。農村レストランは麺類好きの私にはありがたい存在です。

新井 私は休日に家族で訪れることが多いです。アットホームな雰囲気、良心的な価格なので、子どもを連れていても安心して入れますね。店のすぐそばに田んぼや畑があると、子どもたちも野菜に興味を持って熱心に観察しています。食育のためにもいいですよ。

増子 私も小さい子どもがいるので、お座敷がある店によく伺います。子どもが泣いたときにも店の人や周囲のお客さんが笑顔であやしてくれて、「とちぎの人はあたたかいな」と感じます。それほど遠くにでかなくても、里山の季節ごとの風景を楽しみながら農村レストランに行くだけで、ちよっとした旅行気分を味わうことができます。

日向野 私も、つい作っているところを覗いて見ちゃいますね。
新井 野菜のおいしい食べ方は、育てた方が一番よく知っていますね。知らなかった料理が出てきたり、あまりにいいと、家でも作ってみようというレシピを聞いていたりしています。お店の方も、とてもいいに教えてくれるんです。

日向野 私も、つい作っているところを覗いて見ちゃいますね。
増子 近くに農産物直売所があると、多いため、食材が手に入りやすいのもいいですね。なかなか同じ味は作れませんが、農村レストランの味は、懐かしいおばあちゃんの味なんです。

糸井 家庭の味ってホッとしますよね。
いつも笑顔で迎えてくれる我が家のようなレストラン

司会 農村レストランならではの魅力は？
増子 それぞれのレストランが、懐かしさだけではなく、新しい挑戦もしていると感じることも多いですね。
日向野 皆さん、研究熱心です。新しい野菜や果物をどんどん取り入れて、新しい食べ方を工夫したり、逆に伝統的な農作物は現代の食にアレンジしたり、さまざまな食の提案をしているんです。例えば野菜を使ったスイーツやお米のジェラートなど、

る点も魅力です。

日向野 私は普段の休日は海の近くで過ごすことが多いんです。だから逆に、とちぎのバリエーション豊かなロケーションと季節ごとの農作物はとても魅力的だと感じます。とちぎは広いですね。東西南北、それぞれの地域ごとの食文化があり、風景もまったく違います。そのすばらしさを発信しているのが、農村レストランなんです。知らなかったとちぎの良さを教えてくれる場所でもあり、ホッとくつろいだ気分になせしてくれる場所でもあるんです。

糸井 川のせせらぎが聞こえたり、風の音を聞いたりすると、懐かしくて穏やかな気分になりますよね。都会に近い田舎、というとちぎの良さが詰まっているんですね。



教えられることがたくさんあります。

新井 いつも、どうしたら子どもにも野菜をたくさん食べてもらうかを考えているので、農村レストランのレシピはとても貴重です。素材の良さを生かしながら、飽きずにおいしく食べられる料理法を伝授してくれます。
糸井 味が良い上に、農村レストランのレシピには無駄がないんです。野菜などの農作物を使い切る方法が各家庭に伝わって、農家の人は素材すべてをおいしく食べる方法をよく知っています。野菜も作り方が進化していて、昔よりも格段においしくなっています。その食べ方や作り方を教えてもらいながら、地域の歴史や気候風土

な気分になりますよね。都会に近い田舎、というとちぎの良さが詰まっているんですね。
四季折々のロケーションとともに
農家ならではの味を満喫



第1回選定委員会では、県内の農村レストランの情報をもとに、特徴や魅力を各選定委員から多くの意見をもらい、議論を重ね、特集ページに掲載する農村レストランを選定。

司会 おすすめの料理や食材はありますか？
日向野 特に、とちぎの農作物のおいしさは、とてもレベルが高いと思います。野菜だけではなく、酪農が盛んですし、肉や卵も新鮮でおいしいです。ベリー類などの果物も豊富です。もっと他県に誇ってほしいのではと思うほど、おいしい農産物があふれています。

糸井 とちぎの人はシャイなんだよね。でも、農家の人たちはみんな、愛情とこだわりを持って、一生懸命にいいものを作る努力をしています。その大切に育てた作物を、農家ならではのレシピで、一番おいしく出してくれるのが農村レストラン。プロの料理人にも出せない、その土地ならではの

など話がどんどん広がって、笑顔でコミュニケーションできることも楽しみのひとつです。
新井 実家に帰ったような錯覚を覚えることもありますね。畳や障子など、すべてが懐かしくて。
農村レストランを楽しむ

司会 皆さんのお話をうかがっていると、すぐにでもでかけたくなりますね。
増子 どこに行こうか迷ってしまいますよね。個人的で素敵な農村レストランがたくさんありますから。

日向野 今まで知らなかった店も魅力的で行ってみたいところばかりです。
新井 私も糸井さんのように、ドライブがてらでかけてみようと思います。
糸井 食材や風景など、季節ごとの変化が感じられるのも農村レストランの魅力です。いつ、誰と行っても楽しめる。私も今すぐにもでかけた気分です。



第2回選定委員会では、農村レストランを会場に、特集ページの記事や構成、編集などについて、熱心に検討され、お店の方のお話も聞き、改めて、その魅力を実感。



新井純子さん
宇都宮市出身・在住/ランチ情報専門誌の専属ライターとして、県内の飲食店を年間約100店舗取材。2児の母。



増子博美さん
那須町出身・大田原市在住/栃木県自然ふれあい活動指導者。那須町内でインタープリターとして活動経験あり。現在は1児の母。



日向野和美さん
埼玉県出身・壬生町在住/日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエプロ。洋菓子店やコールドプレスジュース専門店の代表。



糸井 守さん
茂木町出身・宇都宮市在住/宇都宮市内にフレンチレストランなど4軒の飲食店を営むオーナーシェフ。茂木町ふるさと大使。

「懐かしさだけでなく、
農村レストランの新たな挑戦に期待」