

# 「じえ」農家食堂



久慈地方で唯一の「で、がんす。」設置協力店「さくらドライブイン」が全く新しいコンセプトの食堂「農家食堂はるな」として、6月16日リニューアルオープンした。久慈と言えば現在、NHKドラマ「あまちゃん」の舞台としてブームの「じえじえの里」。今回は、いま旬の久慈にオープンした農家食堂をご紹介します。

自社の農園で野菜を栽培、そこで採れた新鮮な野菜を出荷や加工し自社で運営する産直で販売、その産直で販売しているものと同じものを食材とした食堂で、食事としてお客様に提供している。「野菜を作る→一次産業」「野菜を加工し売る→二次産業」「飲食提供(サービス)→三次産業」道の駅くじ「産直まちなか」「はるな農園」と連携し、採れた野菜を「作る」「売る」「食す」の三本柱を完成させている。農業の六次産業化(図1)を目指して誕生した食堂なのだ。はるなの運営主体は(株)細谷地。食堂のほか、ガス、灯油、ガソリン、太陽光発電からリフォーム・水道工事、携帯電話、家電製品の販売から修理まで、久慈地方の暮らしに関わるほぼ全ての業務を行っている。着目したのは暮らしに欠かせな

い「食」からの町おこしや地元の活性化だったという。外観と内観は全面改装し、今まで無かったトイレを店内に新設。トイレも含め車イスで利用できるようにバリアフリー化を進めた。店内には産直販売コーナーがあり、農園で採れた野菜や新鮮な商品を購入することができる。食事のついでに買っていき人も多く、当日採れたものが品切れになる場合もあるという。店長の下館さんに伺った。「今まではサラリーマンやドライバーが中心でしたが、新しいお店は地元のお年寄りや農家の人、家族連れが多くなりました。それと「あまちゃん」効果もあって観光客の方が多くですね。特に土・日は市内の交



通規制もあって大変多くのお客様が訪れます。新メニューの目玉は「あまちゃん」でおなじみの「まめぶ汁」です。実は私は「あまちゃん」の方言指導を担当していたので、口ケの裏話などをお客様にお話して大変ウケています。「じえじえ」という言葉は久慈でも小袖地区でしか使われない言葉なんです。方言についても色々お話しできますよ。今後はさらなる六次産業化を目指して、食堂や産直で販売する、独自新商品の開発や新しい農業のシステムの構築、またお年寄りに優しい地域づくりを「食」を通して行ってきたいという。「あまちゃん」放送終了まであと2ヵ月余り。終わる前に地域活性化の一助に訪れてみては、合い言葉は「じえじえ」だ。



↑サラダや漬物も付いてバランスのとれた一品。

- 【メニュー(一例)】
- 海鮮ラーメン.....1,200円
  - 浜ラーメン.....800円
  - ネギみそラーメン.....750円
  - 激辛ラーメン.....750円
  - 野菜炒め定食.....750円
  - とんかつ定食.....850円
  - まめぶ汁.....400円

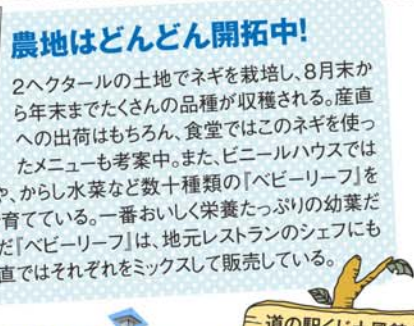


↑野菜のボリュームは満点。→



## 農地はどんどん開拓中!

2ヘクタールの土地でネギを栽培し、8月末から年末までたくさんの品種が収穫される。産直への出荷はもちろん、食堂ではこのネギを使ったメニューも考案中。また、ビニールハウスではルッコラや、からし水菜など数十種類の「ペーリーフ」は無農薬で育てている。一番おいしく栄養たっぷりの幼葉だけを摘んだ「ペーリーフ」は、地元レストランのシェフにも好評。産直ではそれぞれをミックスして販売している。



## 野菜ソムリエのオススメで選べる野菜、海産物の“いいもの”色々!!

「産直まちなか」では「はるな農園」の野菜はもちろん、地元農家が育てた野菜や花、海産加工品、漬物、民芸品など様々な商品が並び、休日は朝早くから観光客でにぎわう。見やすく陳列されたそばには「野菜ソムリエ」が作る、商品紹介のポップや店内の野菜を使ったレシピが置かれているのがポイント。その工夫が評価され2012年に久慈、二戸地域の産直12店舗で開催された「北いわてガチンコ産直甲子園」では見事優勝。旬のものだけでなく、地元ならではの食材も手に取りやすい、お客さん目線のやさしい産直だ。



「キョン<sup>2</sup>は可愛かったです。」農家食堂はるな名物店長 下館佳光さん。ホールを担当する下館さんは地元の言葉を使った接客が人気。忙しい業務の傍ら、昔話の語り部としても活躍しており、市内外で講演会も行うほど。「あまちゃん」では方言指導の他、エキストラとしても出演(郵便局員役です、覚えてますか?)し、キャストの方々とも仲良くなったそう。自ら六つの口を持つというほどの話し好き。かたや休日は趣味のバイクを乗り回す等、多彩な顔を持つ下館さん。リクエストすれば昔話やドラマ撮影裏話も聞かせてくれるので、気軽に声をかけてみて。

### 豆さま神? あまちゃんによく出てくる「まめぶ汁」って何?

「まめぶ汁」は旧山形村地方で古くから特別な日に食べられていた郷土食。煮干しや昆布で取った出汁に野菜、きのこ、焼き豆腐などと、まめぶ(クルミと黒砂糖を包んだ団子)を入れて醤油味で煮込んだ料理で、優しあふれる、どこか懐かしい味。B-1グランプリへの出店や「あまちゃん」に出ることから只今大ブレイク中!「農家食堂はるな」は町おこし団体「久慈まめぶ部屋」認定のまめぶ汁提供指定店。指定店は久慈市内18箇所あるのでのぼりを目印に探してみてください!

これが「まめぶ」

産直まちなかでは冷凍まめぶの他、レトルトのまめぶ汁も大人気。

### じえ! 車間注意

【応募先】〒020-0874 盛岡市南大通1丁目15-7-1F (有)クリップ「で、がんす。」久慈グッズプレゼント係 メールはこちら → iwate@designoffice-clip.co.jp

【当選発表】商品の発送をもってかえさせていただきます。

8月31日(日)当日消印有効

※応募に際し頂いた個人情報、当企画の目的に添った商品の送付等のみ利用し、他目的には一切 利用致しません。

### 小袖海岸周辺マイカー規制のお知らせ

久慈市には久慈琥珀博物館や、まちなか水族館もぐらんぴあ、海女の里小袖海岸など見どころもたくさんありますが、小袖海岸周辺は道路が狭いため、10月末までの土日・祝日は交通規制がされています。指定区域内は路線バス、又はタクシーをご利用下さい。詳しくは久慈市観光協会ホームページをチェック!

(社)久慈市観光物産協会 [kuji-kankou.com](http://kuji-kankou.com)

■タイトルの「で、がんす。」とは… タイトルの「で、がんす」は盛岡弁で「オハヤガンス」(おはようございます)「オバンデガンス」(こんばんは)など、「〜でがんす」という風に、ことばの後について使われる言葉です。盛岡では多くの人解るであろうこの言葉から、親しみやすさを持っていただき、また、一目でローカルな地域情報を発信していることが解るタイトルとしました。一部の年代層をターゲットとするのではなく、多くの年代の方々に見ていただくことを目指しています。