

県立大生ら運営の期間限定レストラン

満員御礼



御杖村産レストランの企画運営に参加した浅田さん(左)と青島さん



前菜「4地域の紹介」▲

村の4つの地域を、それぞれの郷土料理や祭りなどの特徴からイメージして盛り付け



スープ「人柄」

現地を訪れたときに感じた村の人たちの温かい人柄を、暖色のカボチャを使って表現



魚料理「美しい川」▲

村の水源になっているホタルや川魚がいる綺麗な川がテーマ。アマゴは漢字で「雨魚」と書くことから、県内の中で降雨量が多い村という意味で料理に使用している

肉料理「広大な山」

村の面積約90%を山林が占めている自然の豊かさを表現。みつえ高原牧場の和牛を使用し、また山に出かける際に持っていた郷土料理からイメージした料理を添えている



コース料理で、御杖村の味と情報を提供

提供する料理の食材は全て御杖村のものを使用。学生らは村で生産している食材や、フレンチ料理について調査した後、村を訪れ、農家から話を聞いた郷土料理や、風景などを料理に取り入れた。

コース料理は前菜に「4地域の紹介」、スープに「人柄」、デザートに「四

御杖村産レストラン結 営業期間の予約分完売

季の美しい変化」などの名称に加え、村をイメージした盛り付けに仕上げている。名称の意味や盛り付けの説明をすることで、料理と共に村の魅力情報を提供する。

今回の取り組みを通して、参加した同校3年の浅田千尋さんは「地域活性化という新しいものを取り入れがちになりますが、地元の情報に注目したら、当たり前と感

じているものも地域の課題の解決やアプローチ方法として発信できる魅力が多くあるのかなと感じました」。同2年の青島萌華さんは「今回の取り組みで御杖村の情報収集や取材で色んなところに関わらせてもらい自分の経験として学びになりました」と話す。

米料理「甘味が深い米と野菜」

おにぎりをフキの葉でくるんで重箱に12個入れてお供えするという郷土料理にちなんで、御杖村の米と野菜12種をフィルムで包み、開けて食べるようにしている



デザート「四季の美しい変化」

村の四季の変化として、春のヤマザクラをブルーベリーソースで、夏の半夏生をローズマリーで、秋のラッパイチョウをカボチャのあんずで表現。シャーベットを冬の霧氷に見立てている

