

素材を生かして 家ではできない味を

農園食堂 森のかぞく
店長 園山小雪さん

「自分が作った野菜をその場で食べてもらいたい」
そんな父の言葉を受けて、食材の全てに新鮮な有機野菜を使い、健康的でおいしい料理を毎日提供している。
訪れた人にとって、ここは心から落ち着ける場所になっている。

「料理へのこだわりを聞かせてください。」

旬の有機野菜を使い、基本的にその季節にない野菜は出しません。冬は根菜が旬なので、バランスをとるのに苦労しますね。また、おかずは必ず7種類以上作り、味付けや使う野菜など毎日少しずつメニューに変化をつけています。

「素材のおいしさを生かしながらも、ちよつと家ではできないような味。」それが「森のかぞく」のコンセプトです。

「有機野菜の魅力は何でしょうか。やはり一番は「安心」です。丸ごと、皮ごと食べて大丈夫ということ。また、野菜本来の味、食感が、とてもしつかりしているのもいいですね。お客様からも「野菜本来の味を楽しめる」という声がよく聞かれます。」

「食材すべてを、原価が高い有機野菜にするのは難しいと聞きます。」

この店は農場直営なので、その分のコストがほかからないというメリットがあります。でも、だからこそこの金額で提供できているのであって、他のお店を見てもと現状の厳しさを感じます。

「お店を始めてよかったことは？」

お客さんに「おいしい」と言っていただけのこと。お店を気に入って何度も通ってくださる方もいて、とくに大切な方を連れてきてくださった時などは、とてもうれしさを感じます。

(なるほど、女性、男性を問わず幅広い年代の方が訪れていらっしゃるようですね。落ち着いた柔らかい空気の中でそれぞれ談笑しつつ食事されている様子が伺えました)

「今後の目標を教えてください。」
2013年7月にオープンしたばかり



農園食堂 森のかぞく

〒891-0821 鹿児島市名山町2-1 TEL:099-227-2708

ランチタイム11:00~15:00(LO14:30)

ディナータイム18:00~22:00(LO21:00)

Facebook <https://www.facebook.com/Morinokazoku>

野菜の味を楽しんで!



メニュー紹介

園山農園の有機野菜を中心に、「食の家族」に所属する生産農家や鮮魚店、養鶏農家の食材を使用。

【ランチメニュー】

農園ごはん(750円)、森のかぞくごはん(850円)

農園ピビンバ(750円)、小さめ農園ごはん(650円)

【ディナー】

有機野菜ナムル盛りなど単品(400円~)

夜の森のかぞくごはん(1500円)

森かぞでコース フリードリンク付き(3500円から)

アルコール・ソフトドリンクあります。

りなので、まずは続けていくことに意味があると思います。また有機野菜を使っていることだけに満足するのではなく、たくさんの方に訪れていただく場所にしていきたいです。

● 今日いただいたお料理

農園ごはん…まず、おかずが7種類もあることに驚く。でも少量ずつなのでお腹に負担がかからない。一番印象的だったのが野菜のシャキシャキ感と、自然な甘さ。野菜本来の味と食感を、ひとつひとつ楽しみながら食べた。

車麩のフライ…人気メニューの一つ。とても噛みごたえがあり、ヘルシーで満腹感の得られる一品。

ご飯…「もちもち玄米」「雑穀入り七分づきごはん」の二種類から選べる。

今回の取材では七分づきごはんをいただいた。とってももちもちして、食べている時の楽しさはもちろん、食事後にはからだがかたんだんポカポカしてきた。



取材を終えて

リーズナブルな値段、安全が保証された食材、健康的でバランスのとれたメニュー、そしてお店の方々の温かい雰囲気。私のようなひとり暮らしにとってもありがたい場所です。どこか実家が懐かしくなるような味でした。

取材・岩元 遥香