



農林漁食

チーム

地産・地消

10月12日。午前11時の開店前から、家族連れやお年寄りが次々に集まってきた。水俣市久木野の「久木野ふるさとセンター愛林館」で月2回開かれる「ふるさとレストラン」。「ふるさとレストラン」。地元の食材をふんだんに使った家庭料理のランチを500円で提供している。

外のお客様も訪れる。地元の素材や伝統の味



水俣市の久木野ふるさとセンター愛林館で月2回開かれる「ふるさとレストラン」。地元の素材を使ったランチをゆっくり楽しめる

愛林館「ふるさとレストラン」(水俣市)

季節の地元食材でランチ

を熟知した50〜80代の「ゴーヤーのサラダ、サ6人の女性たちだ。ラタタマネギの吸いメニューは毎回、持物、ナタマメの漬物、ちぢれる素材や季節にクリ入り寒天のデザートに応じて決める。この日トなど。

は、棚田米を使い、ク この日の調理担当リやワラビ、タケノコは、松木キヨ子さんが入った山菜おこわ、(72)と白坂ツルエさん「次代の芽」です



「ふるさとレストラン」のランチを作った松木キヨ子さん(右から2人目)、白坂ツルエさん(同3人目)と愛林館のスタッフら

(64) 限定30食が完売し、追加注文に応じる慌ただしさだったが、二人は「常連さんが次はいつ営業？」と楽しみにしてくれるから励みになる」と笑顔で話していた。



(辻尚宏)

「ふるさとレストラン」は10〜3月が毎月第2、第4水曜、4〜9月は同木曜に営業。