



◀女性たちの素敵な笑顔も店の魅力だ。
 ▼地元食材を活かした大皿料理が並ぶ。



● **金丸弘美**

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に『美味しい田舎のつくりかた―地域の味が人をつなぎ、小さな経済を創す―』学芸出版、『宝鏡―田舎力、小さくても経済が回る5つの法則―NHK出版新書』など多数。

しやえんじり
 (高知県四万十市)

高知県の山間地、四万十市西土佐口屋内にお母さんたちの手料理を出す農家レストラン「しやえんじり」がある。「しやえんじり」とは、地元の言葉で「野菜畑」という意味。6人の女性がローテーションで運営している素朴なレストランだ。

料理は、地域の農家で作ったもの、山や川でとれたものなど旬の食材がメインとなっている。四万十川の手長エビのかき揚げ、ワラビ、タケノコなど山菜の煮もの、イノシシのコロッケ、野菜の天ぷら、五日寿司、おひたしなどの料理が大皿で10品以上出てくる。11時30分〜14時までのランチバイキングは、一人1000円で味わうことができる。

この地域は60世帯120人の村落だ。店の外に出ると真下に雄大な四万十川が広がっている。その美しさに魅かれて、全国から多くの人がやってくる。

三代目となる代表の平塚聖子さんは、「ここには食べるところがない」と言われたことが、レストラン発足のきっかけだった」と話す。「ターゲットは旅行者。地元のもの、川のもの、手作りのもの、田舎のもの、旬のもの、四万十を感じるもの、不要な添加物が入ったものは使わないこと」を心がけて料理を出しているという。

テーブルは、地元の木材を伐り出して作られたものだ。カウンターと小さなテーブル、さらに奥に別室のテーブル席がある。

レストランを訪れる人は、年間1万人にも及ぶ。

「しやえんじり」では、きちんと会計簿をつけて、賃金を払えるようにしている。経費の内訳は人件費が50%、食材費が33%、光熱費が7%となっている。

「最初、6人で総会をしました。補助金に頼らず、自分たちで運営するため、すべてオープンにしよう」と、奥さんたちが頑張っていることがわかる。

「最初、6人で総会をしました。補助金に頼らず、自分たちで運営するため、すべてオープンにしよう」と、奥さんたちが頑張っていることがわかる。

かると、ご主人が協力してくれるようになりましした」

料理が得意な人は料理、人と接するのが苦手な人は皿洗いに回る。メンバーの中には、店には参加できないが、野菜づくりに協力するという人もいる。ボランティアではなく、時給で賃金を出し、それぞれの働きたい形で関わることが力になっているという。

食材はメンバーが調達する。米は2軒の農家が栽培。山菜は、近所のおばあちゃんが採ってきたものを買って取り、たけのこは塩蔵したり、大根は切り干し大根にしたりと、うまく保存して料理に使うなどの工夫もしている。

「献立は野菜を見てから考えます。食材が変わればメニューも変わるからです。料理は家庭の田舎料理で、経験から頭の中にイメージが湧いてくる。皆で試食後、「これ、いける!」となつて出す料理もあります」と平塚さん。

「しやえんじり」には、「あの味が忘れられない」と、多くのリピーターが訪れる。その魅力は、四季折々の食材の豊かさや厳選された調味料を使用していること、風景の美しさ、そして働く女性たちの笑顔だ。