



食べ処 かじかの里山殿下

中山間地の地域活性化を目指し、福井市殿下地区で地元の食材を使い郷土料理や家庭料理を提供する農家レストラン「食べ処 かじかの里山殿下」。主に、季節によって採れる野菜や山菜などを料理として提供しています。今回は、代表の奥村 千枝子さんにインタビューしました。

20年程前から蕎麦屋に携わってききましたが、蕎麦屋を経営していた人が高齢で店をやめてしまい、施設や機械が不要となったため、それらを使ってお店を始めてはと考えました。蕎麦屋が周りに多くできてきたので昔ほど流行らない、同じことをしてもお客さんの奪い合いになってしまうことから、立ち上げ時のメンバー数人（当初は13人、現在は7人）と県外の中山間地にある、農家レストラン（三重県）へ視察研修へ行きました。その後、多くの時間を費やし協議した結果、お蕎麦やお総菜などを提供する農家レストランをや

— 立ち上げのきっかけは。



代表の奥村千枝子さん



っていろいろという事になりました。

平成25年4月に「食べ処 かじかの里山殿下」として立ち上げ、現在5年目になります。メンバーの平均年齢は70歳です。1月〜3月までは試験的にやってみて、4月から本格的に運営を始めました。当初は先代代表を中心としてお膳を作って提供していましたが、今は法事後の会食などにそれに似たような料理を提供していて、普段は蕎麦とバイキング方式の食事を提供しています。蕎麦付き1,200円(大人)、そば無し1,000円、3歳から未就学児までは半額で提供しています。今

までは半額で提供しています。今までは地元のイノシシ肉「福亥のしし」を使ったお蕎麦を「殿下の越前ぼたんそば」として出しています。「食べる幸せになる」がキャッチフレーズです。また期間限定販売です。

「かじか」とは何ですか。

「かじか」とは蛙のことです。川にいる蛙で、あまり大きくなく、姿もきれいでない蛙です。それが「コロコロ」ときれいな鳴き声で鳴くのです。きれいな水のところ

にしか育たないその蛙がこの殿下地区には昔からたくさん居ます。綺麗な鳴き声の「かじか」という蛙が生息できる里山のレストランという事で「かじかの里山」と名付けました。また、この殿下地区のオリジナル機関紙のタイトルも「かじか」と言います。機関紙の発行は年3回あって、殿下地区はもちろん、県外の殿下出身者のところにも配布しています。

特色のある料理は。

主に地元の郷土料理を提供しています。メインとしては「葉ずし」ですね。あとは「昆布巻き(ニシン入り)」や「麩の辛し和え」、「ゴボウのきんぴら」などです。いわゆる法事料理ですね。

「麩のからし和え」や「ゴボウのきんぴら」は定番です。季節の食材によって提供できるものは変わります。春先には「タラの芽」などの山菜が多く採れますので、その料理を提供します。あと、「タカのツメ」という葉も山菜の一つとして提供しています。これは唐辛子ではなく、山菜の一つで地区

の方に採ってきていただいたものを、おひたしや天ぷらにして食べるのです。唐辛子と同じ名前です



が、辛みがあったりするものではありません。木の葉の一つで、一本の軸から葉が3枚、ツメのような形状をして出ていることを模して「タカのツメ」という名前になったと聞いています。「コシアブラ」とよく似ていて、あれは5枚の葉が出ていますが、「タカのツメ」は3枚なのです。我々も、地区の方がたくさん採って来てくれて、初めて見せてもらいました。結構大きな木に生える葉で、この前は木ごと持って来てくれました。玄関先に置いて、お客さまに見ていただけるようにしております。山菜料理なのに「タカのツメの天ぷらです」と提供すると、見た目のギャップに驚かれます。みなさん赤い辛いものを想像しますからね。



春先は山菜、夏になると定番のきゅうりやナス、トマトなど、秋は大根、白菜など。きのこ類はあまりないですね。春先に採れるミズブキを糠で塩漬けて年中使用しています。酢の物にしたり、塩出ししたものを油で炒めたりして提供しています。時期外れで珍しいとおっしゃっていただけます。多くの食材を頻繁に届けていただける方がいらっしゃるのです。冬場はイノシシなどですね。それぞれ地元の山や畑で採れる食材を提供しています。季節で採れないものなどは他から仕入れています。

―葉ずしの特徴は。

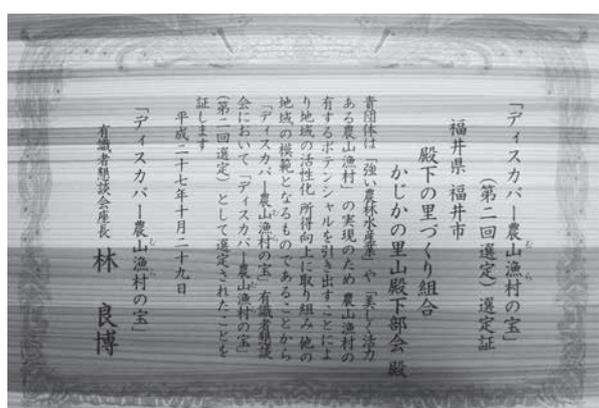
ここで提供している「葉ずし」は、五目ずしの中に甘い金時豆が入っています。お寿司は酸味が有って甘いイメージは無いかと思いますが、金時豆がアクセントとして甘酸っぱさを引き出しているのです。わたしたちが小さいころは金時豆などあまり採れなかったので、入っていません。通常は、グリーンピースなどを入れて色

味を出すところは有りますけど、甘い金時豆が入っているのは珍しいと思います。この葉ずしは、緑のものは葉ぐらいですね。油桐あぶらごうりの葉を使っています。この葉は殺菌作用が有るといって、1〜2日は日保ちします。殿下中学校の生徒たちが、理科でこの葉の研究・検証を行って、殺菌作用があることを夏休みの研究発表で発表していました。もう10年以上経つと思います。その子がおじいちゃんに油桐の葉を採ってきてもらって、先生と一緒に研究し、賞をいただいているみたいです。殺菌効果があることはその時に分かったのです。松岡の葉寿司（鱒ずし）もこの葉を使用していますので、翌日までは問題なく食べられますね。冷凍しても1週間くらいはもちますね。葉ずしは年中作っています。あまり数量が作れないのと、葉が季節でしか採れないものから。採れる時期に多く採取して、冷凍しておきます。6月終わり頃から10月中頃までは採れるので生の葉を使うのですが、それ以降は冷凍した葉を使用しています。春

先に採った葉は柔らかすぎですぐに破れてしまうので使わないようにしています。

―農家レストラン以外の活動は。

あちらこちらで季節のイベントに参加させていただいています。越廼の「水仙まつり」や「さかな祭り」、国見の「国見フェア」などに参加させていただいています。ブースで提供しているものは、主に「葉ずし」や惣菜系です。あと、寒いときに開催している「水仙まつり」などでは「イノシシ汁」などを出していることもあります。



また、内閣官房及び農林水産省では、「デイスカパー農山漁村の宝」という制度を平成26年に創設し、「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村のポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国へ発信しています。平成27年の第2回選定として、全国683地区の応募の中から27地区の農山漁村活性化の優良事例が選定され、かじかの里山殿下の農家レストランの取り組みが、最終選考の27地区に残りました。残念ながらグランプリには選ばれませんが、首相官邸に招かれ表彰を受けました。首相官邸に葉ずしと昆布巻きを持っていきまししたが、総理のポケットに葉ずしを入れようとして制止されました。携帯電話やカメラはその場で一時的に預けられ、総理が帰ると全て戻してもらえますのですが、良い思い出になりました。

その他の活動として、昨年地域おこし協力隊の高橋さんと一緒に、近くの「千合平ちごだいら」で蕎麦作りを始めました。平成26年春、番

組の撮影で、俳優の津田寛治さん
がお見えになってお手伝いしてい
ただきました。畑づくりをして、

収穫されたものをそばまつりのと

きに提供しています。11月の第3

日曜日には、この場所で殿下そば

まつりが開催され、津田さんはお

越しいただけなかったですが、そ

こで「千合の蕎麦」ということで

提供しました。高橋さんの活動の

おかげで、この地域でもわたした

ちに協力してくれる人が多く出て

くるようになりました。食材の調

達や蕎麦作りなどもそうです。高

橋さんが来てから、近くに良い環

境があることから千合平で作って

みないかとみんなで始めたのです。

40年程前には、一面にタバコの葉

を作っていたところでしたが、最

近までは耕作放棄地になってしま

っていました。一部は農作物を耕

作していましたが、開拓して今に

至っています。地域おこし協力量

に来ていただいで感謝しています。

—どのようなお客さんが来られ

ますか。

殿下地区以外からのお客さんが

多く来られています。特にリビ
ターが多いですね。地区内の人は

3割ぐらいです。団体は1年に2

〜3組、福鉄のツアーなどで1回

当たり40〜50名ほどお越しいた

いでいます。あと、県内の婦人会

のグループなどが25〜30人来て

いただけます。福井県観光連盟のツ

アーみたいなのがあつて、30人

ほどでお越しいただきました。あ

とは、地元の法事などで利用して

いただいでいます。年齢層は高齢

者が多いですね。平日ですと一日

平均10人ほどですが、土日になる

と多い時では60〜70人お越しい

ただけのこともあります。こちらは

通常4人体制で運営していますが、

土日では多少人数を増やして料理

を作っています。また、「葉ずし」

をたくさん作らなければならぬ

時などは、人数を増やしています。

先般、福井フェニックスプラザで

開催された「消費者まつり」の時

は、朝3時から800個の葉ずし

を作つて提供しました。毎年この

「消費者祭り」では多くの注文が

あつて、多い年には1200個も

の注文がありました。あと、殿下

近い時期に多くのイベントで提供
したので、さすがにみんな疲れ果
てていました。

—行政に対して何か要望があれば お願いします。

近辺な地域で、高齢化が進んで

いるので行政の支援をお願いした

いです。殿下地区は14集落で人口

450人ほどしかなく、高齢者が

多く地域で何かイベントなどをや

ろうとなつても協力いただける人

が少ないです。人材もなく金銭面

も難しいので、そのあたりを支援

していただけると助かります。昔

は青年会がありました。最近

は個人主義の人が多くなつてきて、

みんなが集まるのが少なくなつ

ていますね。集落内でまとまつて

も、それを集落間まで伸ばそうと

思うと難しいですね。誰かリーダ

ー的な人が出てくれるといいと思

います。高橋さんも地域おこし協

力量になつていただいで丸2年が

経過し、10月から3年目に突入し

ています。3年で終わつてしま

うのが残念です。過疎化の進む地域

で、そういった子が少しの間来て、

すぐに居なくなるのでは、せつか
く盛り上がった地域がまた寂れて
しまうのは寂しいと思います。こ

の地域を活性化していくために、

若者に地元に残つてほしいとい

うのが本音で、地域おこし協力量も

3年といわず、4年5年と続けて

ほしいということがわたしたちの

望みです。これが行政に対して一

番お願いしたいところです。ぜひ

とも地元に残つて続けていただき

たいですね。近隣の地域おこし協

力量が協力して、みんな一生懸命

にいろんなことに取り組んでいる

ので、これを途中で無くしてしま

うのはもったいない。継続してい

ただければと思います。

(編集部) 野尻

