

## 農家レストランで地元野菜の食べ方を紹介しています！

南加賀農林総合事務所農業振興部



料理の盛りつけ作業



お客様に調理方法を説明

7月17日、小松市内の農家女性21人で結成する「食と農を考える女性の会」が、地元野菜のことをもっと市民に知って、食べてもらおうと、小松市の農産加工施設「食彩工房」で地元野菜を使った料理を提供する「食彩HIRAGARI食堂（農家レストラン）」をオープンしました。HIRAGARI（ひらがり）とは、小松弁で昼食のことをいいます。

HIRAGARI食堂は、月に1回のペースで開催しています。現在のところ試験的な取組であり、お客様は小松市の広報でのみ募集しています。

農家女性がお客様に旬の野菜や調理方法を紹介し、地元食材に対する理解を深めてもらっています。当事務所では、この取組を通して地産地消を推進するため、市やJAと連携しながら、メニューづくりや食堂で提供する野菜の供給体制づくり、料理レシピの作成、経営管理などを支援しています。

7月のメニューは、旬のトマトやなす、かぼちゃを使った夏野菜カレー、なすのはさみ揚げ、蒸しなすの酢の物の3品で、お客様に大変好評でした。さらに、お客様からは「トマトやかぼちゃ等地元の特産野菜を知る機会となった。」「農家の方と直接話をする事で、地元の野菜への関心が高まった。」「次はこんな野菜をリクエストしたい。」等の意見や要望があり、農家は食堂開設に手応えを感じています。

当事務所では、HIRAGARI食堂の取組を通して、地元農産物の生産及び消費拡大を期待するとともに、ゆくゆくは女性起業家の育成につなげたいと考えています。

問い合わせ先：南加賀農林総合事務所農業振興部（0761-23-1703）