

古民家でレストラン体験

一日限定、開業希望の4人



開業を目指す料理人らで営業したレストラン＝福崎町西田原

地元食材の料理提供

福崎

福崎町西田原の古民家を改修した交流施設「タケムラ」でこのほど、飲食店の開業希望者による一日限定のレストランが営業した。

福崎町周辺で調達した野菜や肉をふんだんに使い、コースメニューを提供。ツアーで訪れた観光客たちが舌鼓を打った。古民家を活用した町おこ

しに取り組む一般社団法人「ノオト」（丹波篠山市）と神戸新聞社が企画し、町が主催した。民俗学者の柳田国男の生家が残る辻川地区周辺を軸とした活性化策の一環で、町内でのレストラン開業を促す狙い。

県内外の飲食店に勤める30代の男女4人が3泊4日で福崎町や市川町を訪れ、農家らと交流しながら地元食材を調達。神戸を代表する仏料理レストラン「コム・シノワ」オーナーシェフの荘司素さんが監修し、もち麦を使ったパスタや、ヤマモモのケチャップをかける鹿肉のローストなどで、ツアー客をうならせた。神戸市在住で独立を目指す上野佑輔さん(32)は「生産者の熱い思いも知ることができて、いい経験になった」と話していた。

(井上太郎)