

## ●農林水産省農村振興局長賞

ほなみかいどう みどり

### 穂波街道 緑のイスキア

(山形県 鶴岡市)

#### 穂波街道ランチセット

##### ◇ 活動の経緯と内容

平成6年に有限会社化した農業経営の中で、農場レストランや農産物の直売施設、人々の交流の場を作りたいと考え、平成8年に「農場レストラン穂波街道」として開業。その後、後継者が南イタリアで料理人修行をしたこともあって、平成19年にイタリアンレストラン「緑のイスキア」としてリニューアルオープンした。以後、販路拡大のためピザ類の宅配を開始し、仙台市内に支店をオープンするなど、新たな展開もみせている。

一方で、ピザづくり体験の受入れや食育指導、グリーンツーリズム活動への参画など、幅広い分野で地域に貢献している。



##### ◇ 代表作品の紹介

###### 穂波街道ランチセット：

自家栽培の米や地場産の野菜をふんだんに使った前菜、パスタ、デザートからなる。

イタリア料理に欠かせないトマトは、ドライトマトへの加工も手がけ、収穫できない時期にも使えるようになった。米は「はえぬき」や「つや姫」を栽培、リゾット等へ使用するとともに、米粉に加工して新たなパスタ商品やデザートの開発に取り組んでいる。



##### ◇ 審査講評

「農場レストラン穂波街道」は平成8年にオープン。店名は、東京から嫁いだ時に感動した稲穂の揺れる庄内平野に、人々が行き交う賑やかさをつくりたいとの思いから、店長の祐子さんが夫の渡さんとの合作で命名。更に平成19年からイタリアのイスキア島でピZZAを修行した息子も加わり現在の店名に。「原点は農業。更に農家がやるレストランだからこの程度というような事はしたくない」との強い信念が、料理、接客マナー、清潔で気持ちの良い店内の雰囲気表れている。

なぜイタリアンなのか？という疑問は訪れてみて解消した。日常とはちょっと違う雰囲気の中でイタリアンを楽しむ。農業・農村の良さを活かしてほっとする空間を作り出すことがコンセプトだった。ハウス1,000坪でイタリアン野菜を栽培、稲作規模も20haまで拡大し、リゾットの米は「はえぬき」や「つや姫」を使用している。自家野菜を使ったミネストローネや自家米のリゾットが極上においしかった。全国の友人と物々交換する食材を含め、使える材料は極力自家製がモットーの、まさに農場レストランの代表だ。

(齋藤 京子)