



櫛引地域西荒屋にある「知憩軒(ちけいけん)」。自家栽培の野菜やお米を中心とした、季節ごとの旬の素材をそのまま味わえるメニューが人気の農家レストランで、一日二組限定の農家民宿も併設されています。「農林漁家民宿おかあさん100選」に選ばれた、長南光さんにお話をお聞きました。

〇〇に
いってきました

広報編集委員が
おじゃまします!

鶴岡市内の話題のお店や法人などに広報編集委員が訪問し、その内容をレポートします。今回は「知憩軒」に行ってきました。

西荒屋地区の軒並ぶ農家の一画に、長南光さんが一人で切り盛りしている農家民宿・レストランがあります。

「知憩軒」。その名の由来は、下から読んで「軒下で憩いながらお互いが知識を高める場所」という意味で名付けられたそうです。

家は農家で忙しい日々を過ごしていた光さん。昔は、嫁さんたちが朝から晩まで働いてきました。そのため、いかにして楽しく暮らすかを軒下で休憩しながら、知恵を絞りあつたわけです(笑)。近所の女性たちが気軽に集まり、お茶を飲んだり情報交換したりできる場所として、自宅を開放したといえます。

20代からは介護も始まり、

家から全く出られず旅行にも行けませんでした。外に出ないと情報が入って来ない。ならば相手から来てもらおうと、農家民宿「知憩軒」、そして農家レストランを始めました。他所の人に農家を知ってもらい、自分も他所のことを知りたいという光さんの思いがそこにあります。



長南 光さん

料理には、基本的に自分の畑の露地栽培の野菜を使いますが、足りなければ近くの「産直あぐり」から櫛引の食材を購入しています。自然の恵みというのは理にかなっていて、その土地に出ているものは、その土地に住む人が必要だから出てくるのです。「自然界が皆教えてくれる」と光さんは言います。



光さんはつづれ織の作家でもあります。土蔵を改造した工房で時間の空いた時に作業をしています。

春は雪の下で耐えて栄養を蓄えた山菜を使います。夏は9割が自家野菜、秋は在来作物、冬は体を温める根菜や、自家製の乾物や保存食などです。昔からの庄内の郷土料理を、添加物は使わず季節ごとの旬の素材をそのまま味わえるようにして提供しています。お客さんは、県外や海外から来てくださる方が多く、庄内の人や日本人が普段どういう食事をしているかを知りたい人が来るようです。「普段の農家の食事を提供しているだけ」といいますが、「ここで食べる」と体が喜ぶ」とおっしゃる方もいるそうです。

長寿の方は昔から変わらぬ食生活を送っているのですが、それこそが「体が喜ぶ料理」です。ご飯と味噌汁、一汁三菜で良いのです。「新しいことを取り入れるのも大事だけど、古いことを大切にすることも大事」としみじみ語ってくれました。

光さんは、最後にこう語ってくれました。「農業を頑張っている若い人を応援したい。農業は頑張れば必ず答えが出る」。

(高橋文雄推進委員)

光さんのご紹介

次回は...

「カラフルカフェ」さんに

行ってきます!

「西荒屋のぶどう園さんがカフェを始めました。低農薬果物のスイーツや、地元食材を使ったランチを提供しています。」

(光さん)