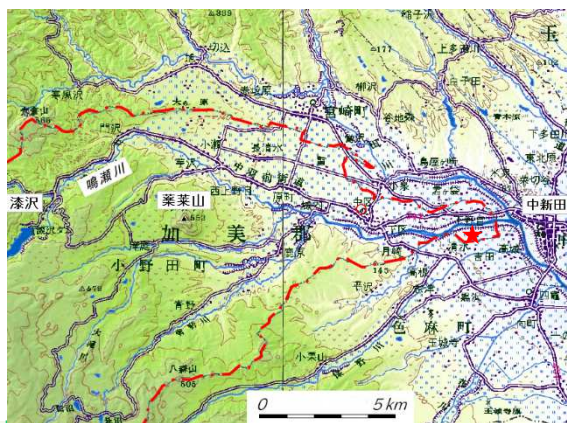


農家民宿「おりぎの森」 & 農家レストラン「ふみえはらはん」



★立地:「おりぎの森」と「ふみえはらはん」は、旧小野田町の東南端、加美町中心部からほど近い(左図★)中嶋集落(右写真)にある。
★「ふみえはらはん」は渋谷文枝さんが、「おりぎの森」は娘のわかさんが切り盛りしている。
・「ふみえはらはん」は昼限定の予約制のレストランとして営業しており、「おりぎの森」に宿泊した際は「ふみえはらはん」で夜食をいただける。



渋谷家の母屋↑がレストラン(ふみえはらはん web より)



おりぎの森

2001年に開業した「おりぎの森」は、1890年頃の養蚕農家を角田市から移設してリフォームしたもので、アンティークな建材のぬくもりが感じられる。内部は広い板の間のリビング、畳の寝室が2部屋、お風呂2つ、トイレ2つ、キッチンがあり、寝室は1部屋に6人は寝られるので、大人数の宿泊にも対応している。管理を任せられているわかさんは、活発な男の子を育てる母でもあり、絵本が置いてある子供スペースもあり、母の目線を感じるインテリアが印象的だった。窓の外には水田が広がり、隣の母屋との間の菜園ではわかさんの母文枝さんが食材を摘んでいった。



アイガモ農法

渋谷さんはレストランを始める数年前からアイガモ農法を始めた。それまで田んぼの草取りは自分の手で行ってきたが少しでも楽になればという思いで始めた。田植えの時期に生まれたアイガモのヒナを水田に小さな区を作って放すと雑草を食べてくれる。稲の成長とアイガモの成長は比例していなければアイガモ農法はうまくいかない。

アイガモ農法には4つの効果がある。一つ目は草除効果である。目安としては10aあたり15匹のアイガモで水田内の除草ができる。二つ目は害虫防除効果である。雑食性のアイガモは、水田内のウンカ類など害虫を好んで食べるため害虫防除効果もある。三つ目は中耕などである。アイガモは泳ぎながら水田を掻き回し、水田内に酸素を補給するとともに、常に水を濁らして水温を上げ稲の成長を助ける。稲についている虫を食べ、アイガモが動くことによって与えられる接触刺激が稲に作用し茎太で、株張のよいしっかりとした稲を作る。四つ目は肥料の供給である。アイガモの排泄する糞尿は、有機肥料となって稲の長に役立つ。

(<http://www.santyouku.net/aigamo1.htm>)

渋谷さんにとってアイガモは「同志」であり、レストランでアイガモを出すことは「同志に付加価値をつけて」提供することと語る。(農業経営者 2000年6月号)



朝食



朝食はおりぎの森で、わかさんが作ったものをいただくことができる。この日は野菜のキッシュ、かぼちゃの素揚げ、ナスとプチトマトときゅうりの味噌汁、すいかなどがでた。メニューは野菜の収穫状況によって日替わり。



お土産で渋谷さんからいただいた「渋谷家のりんごジュース」。果樹100%なので、りんご本来の甘さを味わうことができ、しかし、くどくなく、後味がすっきりしているので何杯でも飲んでしまう。

ふみえはらはん de 夕食

1996年に開業した「ふみえはらはん」は、築170年を超える自宅母屋を改装した店で、いろいろある。名称は、文枝さんの「ふみえ」と地区の通称「原班」をあわせたもの。初めは、売れ残った米を売るためにおにぎり屋のつもりで開店したが、お客さんにおかずはないかと言われるうちに、フルコースの農家レストランになっていた。(農業経営者 2000年6月号)

メニューはその日に収穫した野菜によって変わる。私たちが訪ねた時は、ナスが多く使われていた。



左上:丸ナスの浅漬け、季節の野菜の浅漬け、
右上:ナスとピーマンのひき肉炒め、右下:トマトと麩の煮物、
左下:アイガモ農法で使用したアイガモも食べられる、
下左:ゴーヤー炒め、下中:しそジュース、ミント水、下右:デザート
の桃シャーベット



写真にはないが白いご飯も渋谷さんがアイガモ農法で無農薬栽培したササニシキで、炊き立てのご飯はつやつやでおいしい。アイガモ農法で使用したアイガモも専門の業者にしめてもらい、必ず1品はアイガモ料理が出される。ふみえはらはんのアイガモは癖がなく、身も引き締まっている。冬には鍋にして食べられるそうだ。

渋谷文枝さん、わかさん

・文枝さんは1947年小野田町生まれ、1996年「ふみえはらはん」を開店、2001年農家民宿「おりぎの森」開業(運営は娘のわかさん)

・文枝さんは、農家の長女として生まれ、1992年にドイツに農業研修に行ったことで、「農業の自信」を感じ、農家の女性が元気でそれにつられて男性も元気になることを感じた。日本に帰国しアイガモ農法を用いてササニシキの無農薬栽培を開始した。無農薬栽培したササニシキは大口の取引先として某宗教団体におろしていたが、そこの取引がなくなってしまったことから、余った米を売るために始めたのがふみえはらはんである。開業資金は自分の名義で借りた。これは宮城県農家女性としては第1号という。(農業経営者 2000年6月号)

