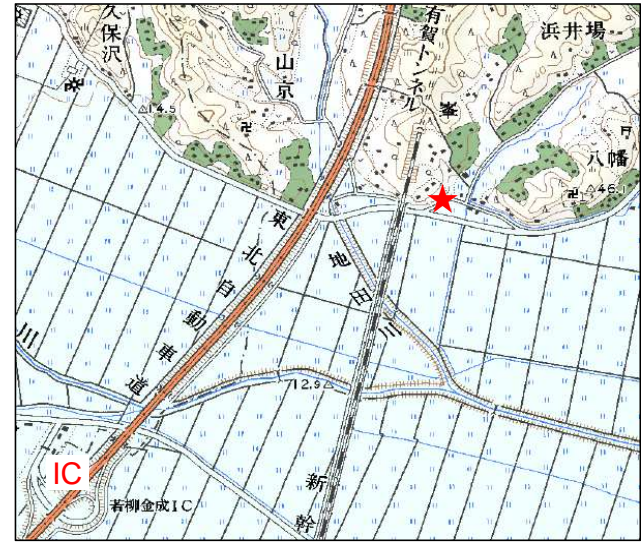


農家レストラン探訪
2018春(6.17)

有賀の里 たかまった

・若柳金成ICから2km、金成耕土の水田地帯を南に望む丘陵端、旧若柳町有賀の地に、農家レストラン『たかまった』★がある。



・丘の下の駐車場に降り立つと、古いお寺にしかなさそうな立派な門と、手入れの行き届いた庭木の数々が出迎える。

・さらに門をくぐって屋敷に入ると、白壁と黒瓦のシックな伝統様式の立派な母屋と座敷蔵が並び建ち、その前に整えられた庭園とともに、この家の格式を感じさせる。



たかまちは屋号「高前田」



左が座敷蔵、右が母屋

・座敷蔵は宿泊やいろいろな行事に利用。
・室内にはこの家の歴史を感じさせる品々。



座敷蔵の破風下の壁に九曜に月の家紋が。



・元の母屋は、茅葺の曲がり家
・新幹線用地にかかってしまい、今の屋敷は100mほど東に移転して造成。

メニュー紹介

食卓を彩る書 水無月
あやめ

素材を生かした自然
なおいしさ



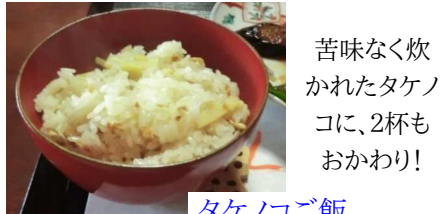
パプリカ、きゅうりの酢の物

ナス、トマトの炒め物



はっと入りけんちん汁
ほのかに甘い昔の味

へそ大根、インゲン、豆腐、人参の煮物



苦味なく炊かれたタケノコに、2杯もおかわり!

タケノコご飯

紫波姫ポークの角煮
(野菜の下に覗いている)

お肉はほどよい甘みで、ご飯によく合う。野菜と一緒に完食。



きゅうり、かぶ、ニラの漬け物

ニラが絶妙。ご飯が進む。



デザートは、プルプルの幸せな味。

ベリー・豆乳ババオア風



開業の経緯

千葉聡・静子さん夫妻



- ・一人娘が嫁いで夫、姑と3人だけになり、空き部屋をもて余していた1996年、若柳町が男女参画と農村ツーリズム施策に着手。
- ・女性グループのリーダーだった静子さんは町の研修会や関連の講座に参加してノウハウを学ぶ
- ・民宿をやるつもりで普及センターに相談したら、レストラン兼営を勧められる。
- ・静子さんは調理師資格を取得、
- ・夫の聡さんも「そば打ち」を覚えて参画。
- ・姑は書が趣味で、来客に披露することで自慢に。
 - ・小相UNA、転作ソノUNAは、大の狂書。
- ・静子さんが民宿・レストランを切り盛り。
- ・年間客数 … 食事800、宿泊200人
- ・畑もやりたいが、多忙でできない。



<参加> 1年:坂本大樹, 木村友哉, 山口結衣, 武藤美柚, 安藤祥都, 若松佑亮 2年:阿部英里, 長瀬萌, 藤原梨穂 3年:高橋光 卒業生:前川くん, 中川さん 教員:遠藤, 高野

・2012年11月に卒論ヒアリングでも訪問。その時はダイコンづくりのメニューに感嘆



・静子さんは「くりでん直売所」のリーダー。帰路、直売所を視察。
・思いがけず、伝統の「餅」の試食にあずかった。

