

安全なステビア農法の野菜 本格料理で素材本来の味わい



農家レストラン「野菜農家のおかず屋さん」

平成27年度6次産業化総合化事業計画認定

なべくらファーム 鍋倉康治 (山形市)

事業名 ステビア農法による自家製野菜を活用した直売所・農家レストラン展開事業

6次産業化の取組に至った経緯

「なべくらファーム」は、山形市で代々、米と野菜を生産する農家であり、13年前より始めたステビア農法により、こだわりの野菜作りを行っている。ステビア農法は、化学肥料を使わず、独自の有機肥料を施すことで、土中の微生物が活性化することにより病気に強くなり、自然の甘み、素材本来の味が引き立つ野菜になる。しかし、ステビア農法による安全で美味しい野菜であっても規格外品は出荷できないことから、規格外の野菜を無駄なく利用するため、自社でどのように販売するかを検討していた。当初は直売所だけの販売を計画していたが、東京のホテルで長年料理を作ってきた光田一樹さんの協力があり、農家レストラン事業にも取組むことにした。

6次産業化の取組内容

自宅敷地内にあった作業小屋を改造し、平成27年6月28日に「野菜農家のおかず屋さん」をオープンした。オープンするにあたり、真空調理を

行うためにスチームコンベクションオーブン、急速冷凍庫、真空包装機などを導入し、ムッシュ光田の調理による本格的な料理を提供する体制を整えた。レストランはバイキング形式となっていて、大皿か中皿のどちらかを最初に選び、その皿に店内で調理された料理を好きなだけ盛り付けることができる。それにご飯とスープが付く。ご飯は自家栽培の米を使用しており、お好みで野菜とこんにゃくのカレーをかけることもできる。農家レストランとは思えないような最新の設備と最高の腕により、野菜本来の深い味が活かされ、完熟した一番美味しい状態のトマトを使った料理など、常に20種類以上の料理が並ぶ。他にも自家焼成しているフォカッチャとピアリアや惣菜があり、これらは購入して持ち帰ることもできる。また、店内の直売所では、ステビア農法で栽培された旬の野菜も常時販売されている。

取組みの成果

「野菜農家のおかず屋さん」は、山形市上町と立地的にも良く、徐々に認知されつつある。店内でランチを楽しむだけでなく、安全で美味しい旬の野菜を求めたり、夕飯にもう一品惣菜をプラスするなどの目的で、リピーターも増えている。駐車場が広いのも女性客には好評だ。野菜中心の多彩な料理はもちろんだが、肉を使わずに野菜の旨みを引き出したこんにゃくカレーやオリジナルのデザート、ムッシュ光田がお客様の目の前で作るオムライスも人気メニューだ。週に数回訪れる常連客もいて、お昼時間は満席となることが多い。

現在、広告活動は鍋倉康宏マネージャーが制作、管理しているホームページとフェイスブックで行い、口コミで広がっているが、今後さらに認知度をあげていくための方法も課題であると考えている。

当店の営業時間は午前11時から午後7時までとなっており、定休日は日曜日。旬の野菜を提供できない1月は休業としている。



ステビア農法で作られた旬の野菜。野菜本来の濃い味が美味しいと評判だ。夕方になるとほぼ完売する。

真空調理による人気のローストビーフや完熟した一番美味しい状態のトマト料理など、たくさんの料理が味わえる。完熟したトマトはすぐに割れるため、通常は市場には出ない。

ムッシュ 光田一樹さん

今後の事業展開

現在は家族経営だが、今後は法人化することも検討している。オープンして約1年半、日々のレストラン運営に精一杯の状況でもある



マネージャー 鍋倉康宏さん

店内調理の鯛飯、パエリア、おこわ、焼きそば、フォカッチャなどのテイクアウト品

事業者概要



なべくらファーム

代表者 鍋倉 康治
住 所 山形市上町1-14-16
電 話 080-7007-2302
FAX 023-645-1472
URL <http://nabekura-farm.sakura.ne.jp>

が、飲食店許可の他に惣菜許可も取得しているため、将来的には惣菜をレストラン以外で販売することも視野に入れている。他にも惣菜の受託製造やムッシュ光田によるスチームコンベクションオープンの活用セミナー、料理レシピ開発セミナーなど、一般消費者を対象とした交流的なイベントを開催し、店のPRにもつなげていきたいと計画している。

冬季休業明けの店舗運営や安定した食材の生産のための土づくり、野菜づくりなどのこだわりの部分についても今以上に知ってもらい、お客様の声を反映させた店づくりをしていきたいと考えている。