

食育工房 農土香 (のどか)

旬の食材を味わうことで、
農業や健康、そして自然を考えて
ほしいと、おふくろの味、
にかほの味を生み出した。

JAの職員として生活指導員を長く務めてきた広子さん。また同僚として自給自足運動を推進してきたご主人の勇さん。退職後に自宅を改築し二人三脚で始めたのが「住宅街の農村レストラン“だ。店内は、手作りの温かさがあふれる家庭的な雰囲気。気取った装飾はなく、農具をアレンジしたインテリアや作業着のかすりを縫製したテーブルクロス、また野菜や草花の生け花などがやすらぎを演出している。「農土香」は、まさに長閑(のどか)でゆったりとした心持ちをダブらせる。広さんが指導員時代から危惧してきた子どもたちの食に対する不安。食の基本や生命に対する理解などの常識が狂ってしまっている状況のなかで、いち早く「子どもたちの食育」の必要性を痛感した。「旬のものを食べる運動」を展開するなかで、「お母さんの免許証」を考えた。それは、「旬の食材を生かした食卓で、子どもに食の大切さを教えてほしい」という彼女の想いの表れた。”春は芽、夏は瓜、秋は実、冬は根“と表現し、その意味を説明したパネルがその心を伝えてくれる。ご主人が栽培し打った蕎麦と広さんの自然で手間をかけた料理が、おいしく、やさしく、うれしい。



渡辺 広子さんとご主人



そばを打つのはご主人



農土香御膳 1,500円
手打ちそば、古代米のエゴマボタ餅、季節の野菜の炊きあわせ、酢のもの、季節の野菜と山菜の天ぷら、手づくりのおぼろ豆腐、香のもの、あきたこまちの米粉ピザ、米粉ケーキ、大豆コーヒー



そば打ち、豆腐、みそ作り etc...
いろいろな食農体験の教室もやっています

食事待の間お茶がわりに
古代米で作った甘酒が...。やさしい甘みごととも美味!



手作りでやさしいっぱいの
テーブルコーディネート



農具を改良した行灯



自宅を改築し“のどか”な居心地をつくった

今年から「農土香米粉はうす」を設立。米粉パン、ピザ、ケーキの予約販売を始めました。

食育工房 農土香(のどか)

【料金】

- 農土香御膳 / 1,500円
- 農土香定食 / 900円

※食事は予約制。メニューは季節によって変わる。そば打ち、米粉うどん・ピザ・餃子・お菓子、豆腐、納豆、みそ、ソーセージ、薫製、ほか料理教室などの体験ができる。

■ 住所 / 〒018-0411 にかほ市院内字ヒシカタ201-2
■ TEL&FAX 0184-36-2509
E-mail syokuiku@nodoka-s.com



「お母さんの免許証」を掲示している



可愛い孫の美月ちゃんもお手伝い