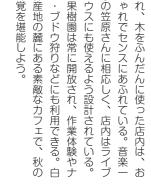
Farmer's Restaurant | GREEN Tourisem 実りの秋がまもなくやってくる。 一年を通じて食べ物がもっとも美味しい季節。 生産者が手塩にかけた農産物を使って、 安全で、安心、美味しい料理を提供する 秋田県内の農家レストランを訪ねて グルメなドライブに この秋、出かけてみよう!! 秋田のグリーン・ツーリズム総合情報サイト 国秋田、化质郷。ゆ《 現地特派員の3人が、農林漁業体験民宿 や農林漁家レストラン、農業体験の受け 入れをしている方々の活動などを県内く まなく取材。さまざまな体験にもチャレン ジしながら、グリーン・ツーリズムの情報を、 秋田のグリーン・ツーリズム総合情報サ イト「美の国秋田・桃源郷をゆく」で紹介 している。新鮮な農産物同様、顔が見え る生の声を届けようと額に汗を流しなが らも奮闘している。ブログも更新中。

秋田県農林水産部農山村振興課 協力/秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会 秋田のグリーン・ツーリズム情報はこちら 秋田グリーン・ツーリズム 検索 http://www.akita-gt.org/ と ツィッターでも情報発信中! > #akita_gt

に白神山地とリ = 구 구

旬の味覚にこだわったランチとスイーツ浜産を中心とした周辺市町村の食材と、人トラン。自家産はもちろんのこと、峰原果樹園のぶどう畑の一角にある農家レ川峰町で四代百年以上の歴史を持つ笠川峰町で四代百年以上の歴史を持つ笠 ツは見逃せない味。 なかでも果樹を使った

ハウスにも使えるよう設計されている。家の笠原さんに相応しく、店内はライブをれている。音楽一しゃれでセンスにあふれている。音楽一まれ、木をふんだんに使った店内は、おまれ、木をふんだんに使った店内は、お

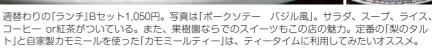






コーヒー or紅茶がついている。また、果樹園ならでのスイーツもこの店の魅力。定番の「梨のタル ト」と自家製力モミールを使った「カモミールティー」は、ティータイムに利用してみたいオススメ。







店で提供されるの麺は生麺。喉こしの食感が実にいい。(左上)もろへいや、しいたけ、古代紫米を使った三種類の麺と、旬の食材を揚げた天ぷら、漬物、デザートがついた[三色めんざるセット]1,050円は人気の定番メニュー。(左下)もろへいやを使った自慢の[特製ジャンボ餃子]は具沢山で食べ応えあり。





もろへいやの栽培から、製麺 造りまで、すべてが自家製の 麺。自宅で食べたり、贈答品 としても人気だ。生麺(2食) と乾麺(1袋)が各325円。









県内第一号の農家レストランとし て「ゆう菜家」を始めた浅野育子さ ん。「自分の手で作ったものを自分 のできる範囲で提供することで、 いろんな人と触れ合いたい。」そ んな思いから始めたという。

自家製麺の麺は食感がたまらなく無農薬で自家栽培したもろへいや

やを練りこんだ

明るく笑顔で出迎えてくれるスタッフ。

農家レストランゆう菜家

秋田市雄和向野字前開45-2F **2**018-887-2866

園28席 P15台







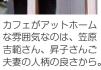
笠原果樹園の直売所。カフェに行った 時にはぜひ立ち寄ってみてほしい。梨 の選別機の動きがとっても微笑ましい。

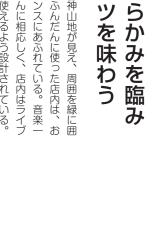


果樹園農家のレストラン しらかみカフェ

八峰町峰浜水沢字家ノ下谷地38-4 ☎0185-76-3715

園28席(テラス席8席もあり) □10台







もりが感じられる。清潔感にあふれ、訪テーブルや椅子などが置かれ、自然の温ので、地元の山の木を利用して造った店内は、葉煙草の乾燥室を改装したも

る。気温の高低によって水分や空調を変一階の工場で息子さんが毎朝製麺してい『もろへいや』である。毎朝摘み取りユーのもろへいや麺は、もちろん、そのユーのもろへいや麺は、もちろん、その

毎朝摘み取り

を始める前から、

栄養価が高いもろへ

皆りにクセがなく、以できあがった麺は、

ツルリとしていて、味

、味や

地元産の食材

た料理も美味

を無農薬で栽培していた。看板メニ







にかほ市

ガーデンカフェ Time

咲き誇る草花に囲まれてお食事を



にかほ市大竹字前谷地131

20184-38-3537

厨10:00~16:30(夜は予約制) | 休曜·木曜 | 席20席(テラス6席もあり) Pふくじゅ館駐車場を利用

ハーブなど約300種類の草花が咲き誇る 庭は、ガーデンコーディネーターのオー



ナーが自宅の裏山を開墾して 作ったもの。「ハーブを使った元 気が出る料理」をコンセプトに 自家製ハーブや地場の野菜を 使ったランチやスイーツ、ピザ を提供している。 ハーブティー は摘みたてを使用していて香り 抜群だ。※来店時に庭の維持管 理料費200円が別途必要。

大仙市

農家レストラン 元気な農家

新鮮・安心・美味の地元産づくし



大仙市長野字高畑95-1 道の駅なかせん内 **20187-56-2002**

厨11:00~16:00 無休 腐76席 P共同駐車場利用

中仙地区農家で作る農事組合法人「中仙さ くらファーム』が運営する農家レストランで



「地産地消を目指した、身体にい いメニューを皆様に提供したい」 がコンセプト。 精米したてのご はんと、近隣で採れる新鮮な野 菜、自家製豆腐などを使用した 定食が自慢のメニュー。地元産 杜仲葉を肉豚に与えた「杜仲豚」 を使った料理は、肉質が柔らか で美味しいと評判だ。

横手市

十割手打ち でん吉そば

改装した自宅で個性あふれるそばを



横手市増田町熊渕字飯舘52-1 **20182-45-4863**

闘11:00~14:00

-※夜は予約で営業(17:00~19:00) 休無休 席22席 P10台

栗駒山麓からの地下水と自家製そばを製粉 した「そば粉100%」を使用した農家のそば



屋。そば粉に、岩手県などから 取り寄せたフノリをつなぎで使っ た、田舎そばが味わえる。つゆは 全国各地から取り寄せた、昆布 煮干しなどのダシに、減塩醤油 ベースの返しを使用。 十割手打 ちそばのほかにも、地場産の食 材を使った「でん吉御膳」「なめこ そば」「狸ぶっかけそば」が人気。

ほっと・駅 かたるべ 地域を元気にする語らいの場



北秋田市河合字鳥屋沢34-1

20186-78-2484

厨10:00~16:00 休土曜·日曜 席30席 图8台

地域の女性達が、気軽に立ち寄って食事や お茶を飲みながら、語り合える場を創ろう

> と開店したお店。自分たちの家 の畑で栽培している旬のものを 使うなど、食事は全て地元産だ 日替わり定食は6品付で、600 円という採算度返しの料金で提 供。 遠方から訪れる利用客も多 い。気軽に語り合うスポットが少 ないと感じた代表の松井さんの 想いは正しかったようだ。

藤里町

農家レストラン サフォーク白神

白神の麓で育んだ羊肉と野菜、山菜



藤里町粕毛字南鹿瀬内38-1

20185-79-1571

問10:00~16:00(要予約) 席80席 P100台

藤里町が飼育するサフォーク(羊肉)の美味 しさの普及を目的に、オーナーの細田さん



が、素波里湖岸に開設するお店 予約制の営業で、「ホゲット定食」 1500円と写真のメニューを提 供。柔らかく旨みたっぷりのサ フォークと野菜の鉄板焼き、山 菜料理など、藤里町産の食材を 使った料理が味わえる。周辺の 美しい自然を散策するのも楽し みのひとつ。

秋田市

農家レストラン 地張庵

大豆製品がたっぷりでヘルシー



秋田市雄和石田字中大部30 **2018-886-4655**

問11:30~15:00(LO/14:30)※なくなり次第終了 -※夜は5名以上の予約で営業 休無休(1~3月は水曜) **席**25席 **P**あり

空港道路沿いのログハウス風の建物が目 印。 雄和産大豆100%の手作り無添加豆



腐などを製造販売する「華ちゃん 豆腐工房」が隣接。ここで作ら れた大豆製品を取り入れた日替 わりランチ(1種類)を提供。地 場の野菜や、社長が自ら採って くる山菜など、旬の味覚もふん だんに含まれていて健康志向の 人に人気。 週末は早めの来店が ◎。ご飯はおかわり自由。

北秋田市

Farmer's Restaurant | GREEN Tourisem@AKITA





ご主人力作のそば。「ざる」が一番の旨さだ が、鶏肉で取った汁で食べる「肉そば」はこ の店の看板メニューのひとつ。自家栽培の 野菜は天ぷらの具材に使われる。



いめ



手打ちそば 野の花庵

仙北市角館町上野139-4 **☎**0187-54-3787

厨 11:00~14:00 ※そばがなくなり次第終了。夜は予約で営業 (研火曜・第4月曜 開24席 P10台 9月26~29日は臨時休業





が伝 わる が の ように