

農家レストラン

サフォーク白神

健康食として人気の羊肉。地元で委託飼育する「サフォーク」が食べられる貴重なスポットだ。農家の主婦が作る料理も格別。

山の奥に入り、素波里多目的ダム・素波里湖岸にたどり着くとそこにある。世界自然遺産・白神山地の麓に抱かれ、駒ヶ岳を望む「秋田30景」がそこにあった。野鳥の鳴き声がとても心地よい。かつては、「白神音楽祭」で賑わったはずの名残が季節はずれに漂っている。「サフォーク」聞きなれないそれは、イングランド産の羊で、藤里町が飼育する希少種の上質のお肉だ。「サフォーク」の生後12カ月～18カ月未満の「ホゲット」は、コレステロール値が低く、くせがないその肉質は絶品。人気があるのもうなずける。流通量が少なく県内ではなかなか食べられない。食通は見逃さないだろう。柔らかく旨味たっぷりの藤里産「サフォーク肉(羊)」と旬の野菜が盛り沢山の鉄板焼が美味しい。季節ものだがアイコのみそ漬、ワラビのおひたしが付いて、ホクホク炊きたての自家米「あきたこまち」がすすむ。アユ、ヤマメなどの川魚や山菜、地元農家産の野菜を使った「藤里の家庭料理」もおすすめ。藤里町で生まれ育った薫さん。ふるさとの自然が好きで、全国から訪れる人たちに「白神の魅力」を精一杯伝えようとがんばっている。山々を歩いて見つけた季節の食材が卓上で輝く。



細田 薫さん



1,200円

他にホゲットカレー(850円)をおみやげにどうぞ



やわらかくて臭みなし!

ホゲット肉 生後12~18ヶ月の羊のお肉

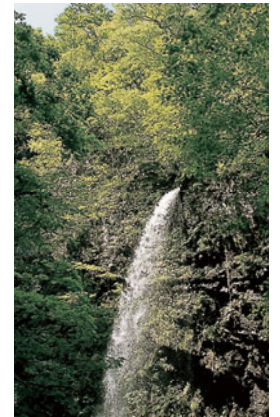
ジューシーな肉質がたまらない



猿ヶ瀬園地内のキャンプ場



素波里ダム



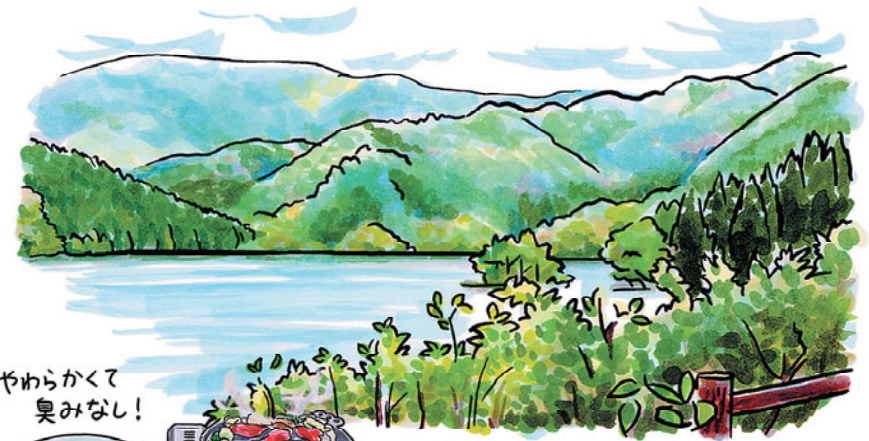
深緑にマイナスイオンを発する滝



ふんだんに採れる山菜



遠くに駒ヶ岳を眺めながらワラビ採りが気軽にできる



レストランの庭から見る素波里湖は秋田30景に。春紅葉は特にオススメ

農家レストラン サフォーク白神



【料金】

- お食事/2,000円～
- 体験料/1,000円

田植え、稲刈り(おやつ付き)、畑の収穫(持ち帰り野菜付き)、山菜採り(持ち帰り山菜付き)

※予定日の3日前まで要予約。

営業/11:00~16:00 11月10日~翌年4月下旬まで冬期休業

■住所/〒018-3205 山本郡藤里町柏毛字南鹿瀬内38-1

■TEL 0185-79-1571 FAX 0185-79-2505

URL <http://www.17.ocn.ne.jp/~klymax/>

E-mail sarf-klymax@cotton.ocn.ne.jp