

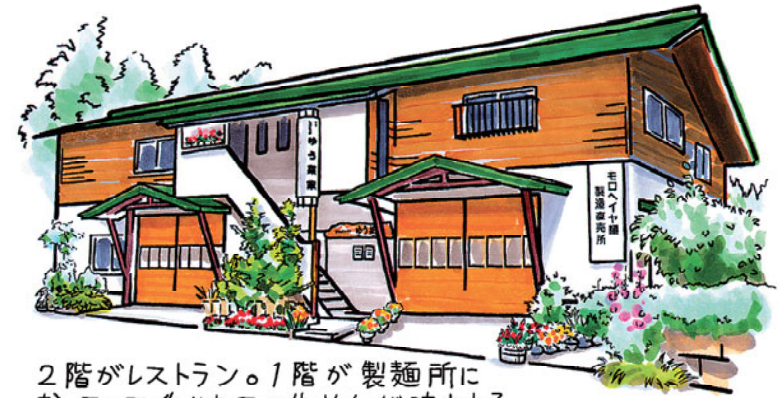
農家レストラン ゆう菜家 (ゆうなや)

**無農薬自家栽培、そして自家製の
モロヘイヤめんやシイタケめん、
地元産、旬の野菜や山菜を使った
手作り料理を堪能しませんか。**

色とりどりの鮮やかな色彩を放つ紫陽花群と竹林が母屋を囲むように環境になじんでいる。車が往来する341号を挟むように畑とハウスがある。農家レストランは、モロヘイヤめん製造工場と直売所の2階にある。もともとあった農家の作業場を改築したのだが、木造でインテリアがやわらかさとやさしさを充満させ実に居心地の良い空間だ。そこここにオーナーこだわりの小物や装飾がされ、外のイメージとはまったく別の空気が漂っている。「自分たちが作ったものを、自分たちの手できちんと料理して食べてもらいたいし、それで喜んでもらえればいいんです」と明るく笑顔で話す育子さん。自ら無農薬で自家栽培しているモロヘイヤを使っためんやシイタケめんを目玉に、地元でとれる食材、旬の味覚を取り入れたオリジナルメニューがとても新鮮だ。「モロヘイヤは栄養素が豊富な元気野菜です。これを息子が最高の状態で小麦粉に練り込んで昔ながらの手延べ製法で造ったのが『モロヘイヤめん』なんですよ」と育子さん。彼女が目指した「安全安心な料理を自信をもって提供し、ヨーロッパの農家レストランを思わせる店構えと、ほっとできる安らぎの空間」が良い。



浅野 育子さん(左から2番目)と息子さん、
スタッフの二人



2階がレストラン。1階が製麺所になっていて作りたての生めんが味わえる



販売もあり。
モロヘイヤめん、しいたけめん、
古代紫米めん、各325円



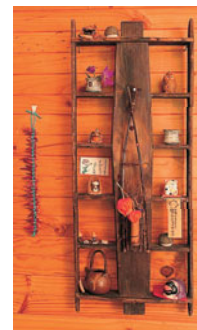
オーナーが無農薬で自家栽培しているモロヘイヤ、それに塩と厳選した小麦粉だけを使ってめんを作っている



モロヘイヤを使った創作メニューがたくさんある



モロヘイヤめんを主役に古代米の赤飯や、あさづけ、季節の天ぷらなどが付く「おまかせセット」



農具を加工した装飾品がいい



女性のやさしさが行き届いた店内

 農家レストラン ゆう菜家(ゆうなや) 

[料金]
 ●ゆう菜家おまかせコース/1,050円
 (麺、季節料理のセットメニュー)
 ●ゆう菜家特製ジャンボギョウザ/260円(一皿3個)
 ※営業/11:00~15:00。冬期間は1月・2月休業あり。
 定休日/毎週木曜日
 ■住所/〒010-1344 秋田市雄和向野字前開45
 ■TEL 018-887-2866 FAX 018-887-2881
 URL http://www.guidex.jp/guidex_shops/yuunaya/