

変える・守る・育てる・創る

第52回

女だからの経営論

取材・文 三好かやの



農家レストラン「エルベ」のみなさん

(山形県・飯豊町)

〒999-0602

山形県西置賜郡飯豊町大字萩生3549-1

TEL 0238-86-2828 FAX 0238-86-2830

Profile

2000年4月、飯豊町の計画の元にオープンした農家レストラン。運営主体は農政課が主催する女性向の農業セミナーの参加者らで構成する「ミヤ・マンマ」のメンバー。イタリア料理シェフ斎藤幸四郎氏の指導の元、料理の講習を重ねて開業に漕ぎ着けた。本格的な石釜ピッツァとパスタが人気を呼び、オープン当初から大盛況。1年間の売上は約4000万円に上る。

山村に忽然と現れた「農家レストラン」

山形県・飯豊町の「農家レストランエルベ」を訪ねた。一口に「レストラン」といっても、この店をひとりで説明するのは難しい。

店舗の総床面積は、362・7㎡。100坪以上の大型店舗だ。陽光がふりそそぐ明るい店内。客席から厨房を覗けば、三角巾をかぶった女性が雪かきスコップのような道具にピザの生地を乗せて、石釜に入れてるのが見える。本格的な石釜で焼いたピッツァと、ハーブと地元で取れた野菜を使ったパスタが売り物だという。イタリア料理の専門店か？

それだけではない。スタッフが「毎日走り回って仕事をしなければならないほど広い」厨房では、料理の講習会を開くこともできる。さらに乳製品の加工室、農産物展示や販売のコーナー、その向こうにはドライフラワーやハーブを活用した石鹸作りなどが体験できる「体験工房」もある。

一歩外に出れば、一面に広がるハーブガーデン。そもそも「エルベ」という店名はイタリア語の「ハーブ」を意味している。

「夏場はここで摘んだフレッシュハーブのお茶も出しているんですよ」

「エルベ」代表の五十嵐富美子さんが教

えてくれた。なんとまあ、優雅で欲張り
でぜいたくなレストランなのだろう。本
当に「農家」がやっているのか？

「ちよっとお手伝い」 のつもりが…

この店を切り盛りしているのは、「ミヤ・マンマ」と呼ばれる女性たち。これまたイタリア語で「私の愛しいお母さん」という意味だ。何もかもイタリア風なので、どんな人たちかと思えば、会ってみてホッ。生粋の「飯豊人」のお母さんたちである。

そもそもこのレストラン、「食と農による交流空間」を目指して、飯豊町の発案で立ち上がった。企画書には「製品の消費拡大、農家女性の自立、人材育成、食文化・農業学習」等々、夢と理想がてんこもりの文言が掲げられている。

立案当初、とにかくにも運営主体となる人材を探さなければと、農政課の山口四郎右衛門企画農政係長は、人材発掘に乗り出した。ターゲットとなったのは、農政課が主催していた「めぎみの里アグリセミナー」に参加していた女性たちだった。

「10年以上の歴史のある農家の女性たちの研修会です。最初は稲作セミナーと称して、田んぼに顕微鏡まで持ち出して勉強していたんですよ」

飯豊町は米どころだけあって、発足当

初の内容は稲に関する専門的なものが多かった。しかし、転作が強化されるにつれ、畑作や花の栽培について、さらにそれを使った加工の講習……農政の移り変わりを反映するように、内容も様変わりしてきた。

当初は農家だけを対象としていたが、農業人口も減少してきたこともあり、農家以外の人でも興味があれば参加できる形に間口を広げられ、花の栽培やフラワールアレンジメント、料理に関心のある女性がたくさん集まっていた。

「私は料理があまり得意でなくて」と、代表の五十嵐富美子さん。家は稲作農家で、5haの水田を夫が担当。富美子さんは、転作対象の畑でサトイモ、ナス、カボチャ等を栽培している。さらに「エルベ」の開業前は近くの建設会社で經理のアルバイトまでしていたという働き者だ。

「数字を追うのが好きなんです」

行政から農家レストランの話を持ちかけられたとき、「ちよつと伝票整理のお手伝いぐらいなら」と軽い気持ちで応じた。他のメンバーも「私は料理が好きだから」「ハーブの手入れぐらいなら」「フラワールアレンジなら」。それぞれ自分の好きなことを生かして「ちよつと」手伝うつもりが、よもやこんな大きなイタリア料理店を切り盛りすることになろうとは……10人のミヤ・マンマが初めて顔を

合わせた99年3月、誰も予想していなかった。

オープンと同時に 押すな押すなの大繁盛。でも……

飯豊町は、人口約9500人。面積の8割以上を森林で覆われ、冬場は2m以上のドカ雪が積もる町である。

「思い切ったことをしなければ、ここまではやって来ない」と、農政課の山口氏。さらに素材の持ち味を活かして、さらにカジュアルなスタイルで提供できるイタリア料理はこの店にぴったりなのだと考えた。

99年10月、「どんなレストランになるやら、皆目見当もつかない」状態だった



「エルベ」の看板商品「石釜焼ピッツァ」は大人気。毎朝生地からこねて提供している

10人の「ミヤ・マンマ」の元に、斎藤幸四郎氏がやってきた。

埼玉県川越市で2店のイタリア料理店を経営する他、レストランのプロデュースも手がけている人物だ。早速料理の講習会が始まるが、お互い戸惑いの連続。まず先生の発する専門用語がわからない。

「はい、ソテーして。オイルして」っていわれても、あれ、何だっけ？（手塚民子さん・稲作）

「ソテー＝油で炒めて焼く」「オイル＝茹でる」なわけで、家庭でも同じことをやっているのだが、横文字になるとわからない。また斎藤先生も、プロの料理人ではないお母さんたちに教えるのは初めてだったこともあり、

「もう覚えたと思っていたのに、覚えてない。本当に店を出せるのだろうか」

と、行く末を案じたこともあったという。それでも先生の発案で、急遽厨房の中に石釜を設置。ピッツァは生地から自力で成型し、厨房で焼き上げることに。年を超えると4月のオープンも目前に迫ってきた。

10人も「ちよつと」手伝うつもりが、いつの間にかパスタを茹で、ソースを煮て、石釜ピッツァまで焼くことになり、「あれよあれよ」という間に4月19日のオープンを迎えた。

山村に忽然と現れた大型本格イタリア

ン・レストランということで話題を呼び、こぞってマスコミが取り上げたことで勢いがついて町内外からお客がドツと押し寄せた。

「農家じゃお昼は12時にとるのが当たり前なのに、ここじゃ私たちの休憩は3時4時」（高橋美智子さん・稲作）

オープンラッシュは、5月の連休にピークに達し、店の前は「押すな、押すな」の大混雑。山口氏の「思い切った」作戦が当たったともいえる。

ところが大変なのはお母さんたちである。連休といえは田植えの時期。それだけでなくも家のことで忙しいのに、押し寄せる客をほったらかして田んぼに出るわけにもいかず、その分家に残された家族が頑張ってくれた。

オープンラッシュは夏を過ぎても止まらない。雪が降ってからはさすがに客数は減ったものの、最初の1年間の売上は約4000万円。ミヤ・マンマは「あれあれ」という間に、ものすごい実績を築いてしまった。

空から降ってきた箱物の プレッシャー

「この1年、家族の協力がなければやってこれなかった」

と全員が口をそろえる。みんな40〜50代の働き盛り。

「アスパラ畑が、草ボーボーになっ

「エルベも家の仕事もどつちも大事。だから中途半端なことはしたくない」

「みんなそれまでやってきた仕事を引きずりながら頑張っている。だから悩んでいる」

1年間なんとか10人で頑張ってきたが、この3月でメンバーの1人が脱退することになった。地元産の米の直売グループに入っていて、お店の営業中も携帯を手放せない。いつ何時、米の注文が入るか分からないからだ。



夏は、花とハーブで覆われる自慢のハーブガーデン。この管理も「ミヤ・マンマ」の仕事だ

「エルベ」と家業の両立、それ以外にも、「ミヤ・マンマ」たちには大きな悩みがある。

立派な建物、プロの指導を受けた料理可能性に充ちた体験工房や調理場。手厚

「私たちが関わった以上、この店を自分たちのものになくっちゃ。でないとながら出てこないもんね」

空から降ってきた、でっかいレストランをいかに乗っ取るか——。「エルベ」が本物の「農家レストラン」になるのは、これからだ。

「ただでさえ農家の主婦は忙しいというのに、「エルベ」の仕事が加わったことで、メンバーは時間のやりくりで苦しむようになる。」

「みんなそれまでやってきた仕事を引きずりながら頑張っている。だから悩んでいる」

1年間なんとか10人で頑張ってきたが、この3月でメンバーの1人が脱退することになった。地元産の米の直売グループに入っていて、お店の営業中も携帯を手放せない。いつ何時、米の注文が入るか分からないからだ。

「自分で作付けた野菜を、食材としてレストランに運んだり、直売所で売りたい。時間をやりくりしながら関わっていきとかやってこれたのは、その思いがあるから」(五十嵐代表)

ただでさえ農家の主婦は忙しいというのに、「エルベ」の仕事が加わったことで、メンバーは時間のやりくりで苦しむようになる。

「エルベ」と家業の両立、それ以外にも、「ミヤ・マンマ」たちには大きな悩みがある。

立派な建物、プロの指導を受けた料理可能性に充ちた体験工房や調理場。手厚

「私たちが関わった以上、この店を自分たちのものになくっちゃ。でないとながら出てこないもんね」

空から降ってきた、でっかいレストランをいかに乗っ取るか——。「エルベ」が本物の「農家レストラン」になるのは、これからだ。

「搾乳はお父さんに任せきりになってしまった」(浅野幸子さん・酪農、稲作)

家業でも主役を担っているのに、同時に年中無休フル稼働のレストランに引き込まれてしまった。

「でも、農業を止めたり縮小して、ただの料理人やウェイトラスになってしまったら、「農家レストラン」じゃなくなるとは？」

「自分が作付けた野菜を、食材としてレストランに運んだり、直売所で売りたい。時間をやりくりしながら関わっていきとかやってこれたのは、その思いがあるから」(五十嵐代表)

と、悩んだ上の決断だった。

家と田んぼと畑を抱えながら、専門的なイタリア料理の修業をこなして、オープンに漕ぎ着けた。すごいなあ。なんでもここまでできるんだらう？

「自分たちが初めて作ったイタリア料理がおいしかったから、それがまたお客さんに喜んでもらえた。大変な彼女たちを支えたのは料理とお客さんだと思います」(斎藤先生)

「エルベ」と家業の両立、それ以外にも、「ミヤ・マンマ」たちには大きな悩みがある。

立派な建物、プロの指導を受けた料理可能性に充ちた体験工房や調理場。手厚

「私たちが関わった以上、この店を自分たちのものになくっちゃ。でないとながら出てこないもんね」

空から降ってきた、でっかいレストランをいかに乗っ取るか——。「エルベ」が本物の「農家レストラン」になるのは、これからだ。