

若gaeりランチ

この日のメニュー

- ・ たけのご飯
- ・ 山菜汁（サバ缶入り）
- ・ 揚げ物（アスパラの春巻、またたび、うど、しいたけ）
- ・ うどのえごま和え
- ・ ゆで干大根とウルイの煮物
- ・ 漬物（ウルイ、ワラビ、きゅうりの一夜漬け）
- ・ 盛合わせ（こごみ等）
- ・ デザート（アスパラのゼリー）



春は
山菜づくし
秋は
キノコや栗の
伝統料理

食べると5歳若gaeるらしい？

盛合わせの一例



山形では“ギボウシ”を食べる？

ユリ科ギボウシ属の多年草オオバギボウシ、別名ウルイ。薄紫の花を咲かせることから、観賞用の植物と思われがちだが、山形などの地域では、山地に自生したものを古くから山菜として食用にしてきた。栽培されたものもスーパーに並び山形ではポピュラーな食材である。



営業日・営業時間

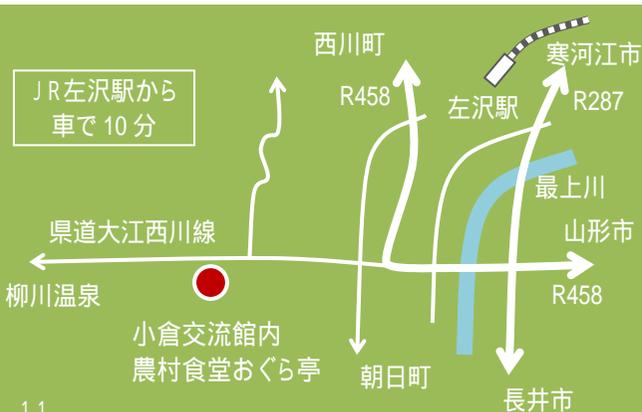
4月～6月の第2・4日曜日 11時～14時
9月～11月の第2・4日曜日 11時～14時
上記以外でも10名様以上で予約営業を行います
7月～8月は営業休止

ランチメニュー

旬の山菜・食材を使った伝統料理
第2日曜日「ごはん膳」
第4日曜日「もち膳」

point

数に限りがあるので、予約するのがお勧め！



ご予約・お問い合わせ先

農村食堂 おぐら亭（小倉交流館内）
生き生き十八才“まんまの会”
大江町大字十八才甲18-7
TEL:0237-62-3495



十八才の母ちゃんに会いに来て

農村食堂 おぐら亭



まんまの会の母ちゃんたち

「生き活き十八才」から
地域を元気に

大江町の左沢駅から車で10分ほど行った所に「十八才」という地名の集落がある。読んで字のごとく「じゅうはっさい」と読む。ちなみに「左沢」は「あてらざわ」と読み、県民と鉄道マニアくらいしか読めないだろう珍しい地名のある町である。

ここ十八才では、地元小学校の休校をきっかけに、地域を元気に活性化させたいという思いが強まり、11人の母ちゃんたちが、3年前に農村食堂を立ち上げた。

母ちゃんたちのグループ名は、生き活き十八才「まんまの会」。何年経っても心は十八才の「まんま」の母ちゃん（まんま）たちが作るおいしいご飯（まんま）という3つの「まんま」が由来となっている。

提供するランチは、ごはん膳ともち膳の2種類で、季節の山菜等を使った地元につながる伝統料理。食べれば若返るのもうなずけるヘルシーな料理で、仙台からもお客様が来るほど人気となっている。残念ながら夏場は営業休止なので、秋になったら是非訪れていただきたい食堂だ。



1 会合に利用した団体さん。若がりランチを食べて、みなさん元気。

2 産直も営業している。旬の山菜や野菜のほかに、栗の渋皮煮などの加工品も人気。