

農家のコミセンレストラン

関の里

自慢の食材と 協働活動でにぎわいを創出

最上川源流の里 関 せき

米沢市関地区は、山形県の最南端に位置しており、天元台高原や白布温泉などの豊かな自然や、伊達政宗の家臣で関地区が生誕地として知られる支倉常長の歴史資料館など、魅力的な地域資源がある。
はせくつねなが
だてまさむね

平成 28 年、関地区では地域の活性化や地区外との交流の拡大をどう進めるかが課題となっていた。そこで、地域の魅力の再発見と課題解決に向けたワークショップ「関地区 元気な地域づくり大会」を3回にわたり開催。幼児から 80 歳代までの幅広い世代が約 90 名参加し、中山間地の耕作放棄地を活用したそばの栽培や特産物の加工・販売など、地域の未来を描いた夢のある提案が出された。

この話し合いを契機に、提案を実践に移す組織として「大樽会」と「しやじんの会」が立ち上がり、住民主体の活動が活発になっていった。
おおたる

農家のレストラン オープンへ

2つの組織は、地域の活動拠点であるコミュニティセンターでのそばの提供を目指し、農産物の加工・販売を行う地区や廃校を活用したそば屋などを視察し、運営のノウハウを学んでいた。

平成 30 年には「農家のコミセンレストラン関の里」をオープン。自分たちで栽培するそばを使用した手打ちそばや、地元で採れた山菜・野菜の天ぷらなどを提供している。近年は、年間約2千人が訪れる地域の活性化と交流の拠点となっている。

案内マップ



ワークショップの様子



自慢のメニュー



旬の食材を使った
サクサク♪の山菜の天ぷら



地区の農家が中山間地で
栽培したそば粉を100%使用！

しゃじんの会

幻の山菜の
名前が由来



みちこ
遠藤美智子代表

地域の女性が集まり、最初はデザート作りを行っていましたが、今は、サイドメニューの天ぷらや餅を調理しています。地産地消にこだわって、活動を進めています。

大樽会

地区に流れる
「大樽川」が由来



たけみ
遠藤竹美さん

大樽会はそば打ち名人の集まり！
中山間直接支払の集落協定を中心に耕作放棄地だった場所でそばを栽培。自分たちでそば粉から作っていることが誇りです。



餅づくり

餅に使っているあんこは、
地区で栽培したあずきを
使用した自信作。



秋のそば祭り

秋に開催する祭りではそ
ばの振舞いや採れたて野
菜を販売。



そば打ち

営業当日、約 60 食分の
そば打ちを行う。打ち立て
を提供するのが売り。



そば打ち体験

地区の児童を対象に
そば打ち体験による世代
間交流を実施。

営業日

5月～11月の第2・第4(土曜・日曜)
11時から14時まで
場所：南原コミュニティセンター関分館
(米沢市関 402-6)

※詳細な営業日については、5
月に南原コミュニティセンタ
ーのHPで公開されるコミセンだ
よりをご覧ください。



南原コミセンHP

活動のやりがいや今後の目標

地区の人と盛り上がりながらコミセンレストランの活動をするのが1番の楽しみ。福島県など県外から関地区のそばを求めるお客さんに来てもらえると、やっていて良かったと感じます。

運営者の平均年齢は71歳！中山間地のため鳥獣被害に苦慮しているが、この活動のおかげで元気であることができます。レストランをあと10年間継続することを目指し、皆さんにそばの提供を続けていきたいと思っています。もちろん、地域の女性や若者の参加も大歓迎です。ぜひ自慢のそばと天ぷらを食べて来てけろな！



やすひろ
本田康弘代表