



YAMA NO
FUTOKORO

05

山菜、人、風景。
この地域は宝物だらけだった。

代表
森の香 菖蒲ご膳
佐保和彦

標高400mほどの場所にある佐賀市富士町菖蒲地区。1990年代ごろから地区の資源を使った地域おこしが積極的に行われてきました。この地で生まれ育った佐保和彦さんは、定年退職を機に、農業メインの生活へ。地域おこしの事業にも中心となって参加し、2009年には山菜レストラン『森の香 菖蒲ご膳』を地区のみなさんと力を合わせてオープンさせ、現在は2代目の代表を務めます。また、農家としても新しい山菜の生産にも取り組むなど、精力的な動きを見せています。

農業

山菜レストラン経営

中山間地域の魅力

山菜レストラン『森の香 菖蒲ご膳』は、地区の人たちが株主となって運営されています。「身土不二（地元の旬の食品や伝統食が身体に良い）」という理念のもと、未来に残すべき地域の姿を発信しています。「最初の頃は、山菜料理が喜ばれるか疑問に思っている地区の人もいましたが、お客さまがおいしいそうに食べる姿を見ると、段々とその疑問は、誇りに変わっていったようです」と当時を振り返ります。さらに農家としては、米の他に『行者にんにく』の生産にもチャレンジ。この地区の新たな名産品を生み出そうとしています。



取組

◎取組 1

米の生産をメインに、山菜の管理、新たな品目・行者にんにくの生産を行います。収穫した行者にんにくは、直売所での販売以外に、加工して販売する可能性も探っています。他の作物も加工し、6次化産業への発展も視野に入れています。



◎取組 2

山菜レストランを経営する佐保さんはもちろん、料理する人、食材を納入する人のほとんどが菖蒲地区の人々。身土不二の理念のもと、地域の魅力発信を続けます。佐保さんの仕事は午前中の弁当の配達、朝礼など多岐にわたります。



活用した補助事業

- ・さが農村ビジネス支援事業
【主な取組】菊芋味噌粕漬のパッケージ・チラシ作成支援

今後のチャレンジ



山菜レストランから、地区の魅力を発信。オープンから約15年。リピーターも増え、ファンが根付いた山菜レストラン。「今はランチがメインだけど、もっと多様な使い方ができる場所をつくっていきたいですね」と佐保さん。山菜ツアーやランチタイム以外の利用などを通して、さらなる地区の魅力発信を模索します。

年間のスケジュール

