

地産地消を広める



こだわりの食材で、最高の料理を

南部屋店主 安保 和範さん
佐枝子さん

二ツ井町の方はもちろん、県内外の方にも、二ツ井町の自然を生かした、美味しい食事を提供している『南部屋』さん。岩手県出身の和範さんが、二ツ井町の豊かな自然と料理に魅せられ、奥さんの佐枝子さんと二ツ井駅前通り近くにお店を構えてから、今年で35年目となります。洋食から和食まで、多種様々な料理を作ってお客さんに提供する安保さんに、その活力の秘訣を聞いてきました。

Q 地場産食材を使用する理由とは？

二ツ井町は山や川などの自然に、大変恵まれています。来て下さったお客さんには、その自然の恵みの味を楽しんでもらいたいのので、お店を出している山菜や川魚は、全部自分でとってきて、調理を行っています。

Q 地場産食材の良いところは？

直売所はもちろんのこと、最近では地元のスーパードライでも、産直コーナーがあります。それらを活用して、とれたての新鮮で美味しい野菜を仕入れています。味や鮮度もバツグン



ヒレバター焼定食

少量のサラダ油とバターで、牛ヒレを丁寧に焼き上げたカツは、驚くほど柔らかく仕上がっています!! 油で揚げず、また低温でじっくり焼くことで、冷めてもその美味しさが損なわれることはありません! ぜひ一度ご賞味ください



ミズや筍などの山菜料理

御主人の和範さんが、自ら山に入り、採ってきた山菜の数々は、どれも絶品ばかり! 幼いころに、おばあちゃんから教わったという山菜料理は、食べた瞬間その味と共に、昔懐かしい雰囲気を感じることができます。

ですし、なにより作られている方の、こだわりの感じられるところが良いですね。

Q オススメ料理は？

オススメは、ヒレバター焼定食です。柔らかいお肉で、若い人から年配の方まで好評を頂いていて、うちの一番人気ですね。また山菜料理も、たくさんの方から好評を頂いています。

Q 今後の意気込みを教えてください

天然素材を使った料理をいろいろ作ってききましたが、これからも素材の味を大切にしたい料理に、チャレンジして行きたいと思っています。

南部屋

住所 秋田県能代市二ツ井町三千刈60-20
営業 11時~22時 不定休 駐車場 10台
問い合わせ 0185-173-3952

みんなのよい食プロジェクト



これからの日本人にとって本当に「よい食」とは何かを、日本の農家、JAGグループ、そして消費者等のみなさんが一緒になって考え、行動していく。そして、やがては「国産」を選び食べることを当たり前にしていく。それが「みんなのよい食プロジェクト」です。

■食に関する実態を紹介する「よい食ニュースレター」
「みんなのよい食プロジェクト」では、昨年度から『よい食ニュースレター』の配布をスタートしました。ニュースレターの目的は、主に若い母親層の食に関する実態を、専門性の高い調査結果に基づいて示すことで、栄養バランスの取れた食事などの「よい食」の実践について考えるきっかけを作り、手づくりの料理を行うなど、「よい食」の実践意欲を高めてもらうことです。

調査では、テーマの設計の段階から専門家の監修を受けています。またニュースレターは、報道各社や専門家に配布することで、紙面などを通して世間に広め、「よい食」の行動につなげることを目指しています。

これからは「天然だしを取る母親は4人に1人だけ」といった、だし汁に関する調査結果や、「暑さ対策」「節電」「震災半年」などの時期に合った食に関連するテーマに基づいた調査結果を提供していきたいと考えています。

■バックナンバーを「よい食」HPで閲覧できます。

これまでのバックナンバーは、「みんなのよい食プロジェクト」のホームページ（アドレス = <http://www.yoi-shoku.jp/>）上に掲載されています。ぜひご覧になってください。

