

地産地消を広める



地元能代の味を発信し続ける

有限会社 やま久店主 山谷 久信さん
ひな子さん

能代郵便局近くにあり、日々能代市民の胃袋を満たし続けている、お食事処『やま久』。お店を立ち上げてから、今年で38年目を迎えます。店主の山谷さんは高校卒業後、料理の武者修業のため上京し、7年間の下積みを経験しました。その後帰郷し、奥さんのひな子さんとの結婚を機にお店を設立。はじめは夫婦2人だけでお店を切り盛りしていましたが、設立から2年後に店を宴会主体の経営に転換し、現在の規模に拡大しました。自分の畑で約40種類もの作物を栽培するなど、地産産食材にこだわった料理を提供しており、地元の人はもちろん、県内外にファンがいる『やま久』さん。また首都圏への出張販売や仕出し部門の併設など、意欲的に新しいことに挑戦する山谷さんに、地産産食材の良さを聞いてきました。

Q 地産産食材の良さとは？

能代には魚や山菜などの天然食材が豊富にあるので、料理の幅が広がります。また新鮮

で安全なので、安心してお客さんに提供できますね。

Q 今後の意気込みを教えてください

今後とも地産地消を推し進めると共に、地産「外」消として、地産産食材を使った加工品も県内外に発信したいです。特に「あきた白神ねぎ」は能代の誇る食材なので、ねぎ料理の開発を行い、行政やJAと一体となって、地元をPRしていきたいですね。

有限会社 やま久 本店

住所 能代市上町6-12
営業 10時～21時 定休日 日曜・祝祭日
問い合わせ 0185-54-8611

▽パッと目を引くりんごのふたの下には、エビやホタテなど旨味たっぷりの海鮮素材と、森岳産の甘くて美味しいりんごを使用したグラタンが隠れています！デザート感覚で食べられるとして、持ち帰りでも頼まれる方も多数!!



りんごグラタン



豚なんこつ

△今や能代の新名物として注目を集めている、豚なんこつ!店によって味が異なり、市内外の人の舌を楽ませています。やま久さんの豚なんこつは、王道の塩とコショウのみの味付けで、素材の良さを存分に感じられます!!

みんなのよい食プロジェクト



また、「これを機に東北の野菜を応援したい」「何か力になりたいと思った」「できるところで協力したい」などの応援の声も多数寄せられました。

今回の「ベジフェス」を通じ、多くの来場者に東北への思いを深めていただく機会とすることができたと感じています。

以上

■被災地の農産物に注目

TOKYO FMをキー局としてJFN系38局で日曜日午後0時から全国放送されている「みんなのよい食 Presents ベジラジオ」で紹介したことのある岩手、宮城、福島、3県のJA農産物直売所が、旬の農産物や加工品の販売などを行いました。

ブースには3県の米「ひとめぼれ」「ササニシキ」「コシヒカリ」に加えて、リンゴや雑穀、白菜や曲がり葱、雪菜、洋ナシ、長ニンジン、スティックセニョールなどが並びました。またマスカットサイダーや、雪菜やサトイモを使ったプリンなどの野菜スイーツ、甘酒、大葉辛子味噌といった加工品も注目を集めました。

■来場者から続々と応援の声

会場では3県のFM局のアナウンサーが駆けつけ、来場者と交流しました。被災地の状況を伝え、地元のリスナーに来場者のメッセージを伝えるため、熱心に来場者と話しこむ姿が見られました。

会場に設置した被災地への寄せ書きコーナーには「東北大好き」「諦めないで」「応援している」といったメッセージが次々と記されました。

■東京と大阪で開催

「ベジフェス」は2回行いました。第1弾は4日、東京・半蔵門のTOKYO FMで、第2弾は23、25の3日、東京は東京タワー、大阪は住之江区のアジア太平洋トレードセンターの2会場で開催しました。

「ベジフェス」の目的は、震災の風化を防ぐこと。被災地産の農産物や加工品の販売・購入を通して復興を応援するだけでなく、被災地の農業関係者と都市の消費者をつなぎ理解を深め合うことを目指しました。みんなのよい食プロジェクトが提供するラジオ番組「ベジラジオ」「ベジガール」の中継で、来場者だけでなく、リスナーにも復興支援に向けた意識の共有を図りました。

JA全中は、「食」を通じて東日本大震災で被災した東北3県の農業復興を支援するため、TOKYO FMと連携して被災地の農産物販売やラジオ中継などを通じて、来場者やリスナーに東北への思いを深めてもらう「ベジフェス！東北復興応援市」を昨年12月に開きました。

