

雲の上ガーデン D'aPan屋

安心で安全なものを提供したいから 野菜と米は自家栽培にこだわる

店に到着した時には思わずホッとしてしまう。慣れてしまえばどうということはないが、初めて「雲の上ガーデン D'aPan屋」を訪れる際は少なからず覚悟が必要かもしれない。栲原町の山奥に店舗を構えていることもあり、到着までちょっとしたドキドキが味わえてしまう反面、自然の雄大さに思わず感動してしまうほどだ。

(Q1)「雲の上ガーデン D'aPan屋」の地産地消の取り組み状況は？

農薬と化学肥料を一切使わずに野菜を作っています。有機栽培が15年、年間50～60種類の野菜を栽培しております、安心でありながら安全なものを提供したいという思いから、野菜と米はすべて自家栽培にこだわっています。野菜はやっぱり新鮮なものが美味しいですね。そこで、当店で食事をしていただくのはもちろんですが、その一方で新鮮な野菜をもっと気軽に購入していただき、お家で料理していただけるようにしていければと考えています。



自家製野菜をふんだんに使った「畑のランチ」(左)や「旬菜生パスタランチ」(右)など、地産野菜がたっぷり味わえる。店内は温かみがあり、思わず長居してしまいそう。



栲原町の山の中にある「雲の上ガーデン D'aPan 屋」。街の喧騒から離れた自然の中に佇む当店だからこそ、ゆっくりと寛ぎながら食事が楽しめる。



店舗情報

所在地	〒785-0651 栲原町茶や谷661	目印となる 最寄りの施設	_____
電話番号	0889-67-0093(代表) 050-3736-7663(予約専用)	FAX番号	0889-67-0093
Eメール	kumonoue-gaarden@ mg.pikara.ne.jp	ホームページ	http://www.dappanya.jimdo.com/
店舗形式	飲食店、その他	主な扱い品目	野菜、加工食品

雲の上ガーデン D'aPan屋

「栲原だからこそ栽培できる野菜の味を もっとたくさんの人に味わってほしい」

(Q2)県が推奨する地産地消についてどう思いますか？

もちろん自分たちが作った野菜を県民の皆様に食べていただくのは大賛成です。ここは標高が600メートルもあるので寒暖差がかなりあり、野菜の美味しさがより一層深まります。この栲原という土地だからこそ栽培できる野菜の味があるので、もっともっとたくさんの人に味わってほしいですね。そしてそれが地産地消として上手く回っていくのであれば、これはもう言うことなしです！

(Q3)店内にはさまざまな自家製の加工品が置かれていますね。

実際にメニューの中でも提供しているピクルスなんか、このように商品として販売させていただいています。野菜はやはり新鮮なものを味わってほしいこともあり、こうやって販売するのはどうしても加工品になってしまいますが、それでも自信を持ってオススメできるものばかりです。クッキーをはじめとするお菓子なども、アレルギーが気になるお子様でも安心して食べられますので、ぜひご賞味ください。



ピクルスやマーマレード、クッキーにサブレなど、店内ではさまざまな自家製の加工品が販売されている。



照れながらも分かりやすく質問に答えてくれた渡辺さん(左)と畑を案内してくれた下元さん(右)。美味しい野菜をもっと食べて貰いたいという強い思いが二人から伝わってきた。



お店のすぐ近くにあるビニールハウスで自家栽培されている野菜たち。我が子のように手間暇かけながら育てられている。

