



農家レストラン しゃえんじり

地元農家で作る地産野菜のおかずがズラリ ここでしか食べられない地元の味をふるまいたい

清流・四万十川に沿って走る国道441号線沿いに建つ、「農家レストランしゃえんじり」。「しゃえんじり」とは幡多地域の方言で「野菜畑」という意味。その名の通り、地元農家で作る新鮮な野菜をふんだんに使った料理が、バイキングで楽しめる。地元のお母さんたちが料理したメニューが常時15～20種類並び、川のせせらぎを間近に感じながら四万十の幸を味わうことができる。

(Q1)農家レストランを始めたきっかけは何ですか？

元々は過疎化や高齢化が進む地域で、自分たちで働く場所を生み出し、地域を活性化させたいと考え、地元グループが始めました。レストランという形にしたのは、遠方から訪れた人が食事をする場所がないという現実があったから。「それなら地元のご飯を食べてもらおう!」と考え、特別なものを提供できるわけではないけれど、地元でしか食



べられない地元の味をふるまおうと、農家レストランを始めました。自分たちで作る野菜を料理に使うことで、コストダウンや野菜の消費につながり、地元農家も助かるという地産地消の形ができています。

サラダや和え物、煮物、揚げ物など、体に優しい野菜のおかずが並ぶ。



四万十川が流れのどかな風景に囲まれたこの場所は、故郷の田舎を訪ねたかのような気持ちになるはず。店内にはのんびり座れる座敷もあり、お腹いっぱいになるまでゆっくり過ごせそう。



店舗情報

所在地	〒787-1324 四万十市西土佐口屋内76	目印となる 最寄りの施設	口屋内郵便局
電話番号	0880-54-1477	FAX番号	0880-54-1477
Eメール	shaenziri@mb.gallery.ne.jp	ホームページ	—————
店舗形式	飲食店	主な扱い品目	野菜



農家レストラン しゃえんじり

地産野菜だけでなく、ジビエ料理を研究し さらに地産地消への取り組みを

(Q2)地産地消の取り組みについて詳しく教えてください。

始めた当初から地産地消に関して特別に何か取り組みをしているという意識はありませんでした。日頃から野菜をおかずの主役にしたいという想いで料理を提供しています。お客様には会話の中で、地元の野菜についてお話ししたり、調理の仕方を紹介したりしています。初めて見る野菜に出会い、実際に食べてもらってその野菜を知ってもらえることが嬉しいです。県外から来た方は高知の野菜に馴染みのない方も多いので、この場所で食べたことをきっかけに高知の野菜を広められると思いますし、県内の方にも地元野菜のおいしさを伝えることが結果的に地産地消の取り組みとして成り立っていると思います。

(Q3)その他、地産地消に関しての想いをお聞かせください。

「しゃえんじり」を始めて約10年、これまでは地元野菜の料理をふるまい、地産地消につなげてきましたが、今後は野菜だけでなく鳥獣肉を使った料理を研究していきたいです。現在全国的に問題となっているシカやイノシシなどの鳥獣被害は、高知県内はも



天気の良い日は、外のテラス席で四万十川を眺めながら地産料理を楽しむのもおすすめ。

もちろん、四万十市内のこの辺りでも深刻です。最近耳にする鳥獣肉を使った料理、いわゆる「ジビエ料理」の類はこちらでも以前から提供していました。しかし問題が深刻化し取り組みが進んでいる中で、地元の鳥獣被害の対策の一環として消費の面で貢献できるよう、さらにシカやイノシシ肉の活用に取り組み、地産地消を進めていきたいです。

「しゃえんじり」のおいしい料理を作り出すメンバーの皆さん。料理に使う野菜は自家栽培のものを持ち寄ることも。右端はインタビューに答えてくれた平塚さん。



料理には一品ずつに料理名が添えられていて、野菜の名前も一目瞭然。聞き慣れないものがあればお店のお母さんたちが教えてくれる。

