

東京で郷土料理 ふるさと応援

アンテナショップ「なみへい」

オーナー 川野真理子さん

地元と協力し、月替わりで郷土料理を提供する店が東京の繁華街にある。JR神田駅にほど近いアンテナショップ＆レストラン「なみへい」だ。オーナーの川野真理子さん(58)が「東京から故郷おこしを」と2008年にオープンした。客は地元食材と特産品を使ったコース料理と地酒に格安な料金で舌鼓をうち、地域活性化を応援できる。

地元食材に舌鼓、地酒も

「地方の農業・漁業に少しでも現金をという故郷への小さくて熱い思いから始めた店です」



起業関連の講演で訪れた青森県で、ある農家の女性から思いもよらない話を聞いたのがきっかけだった。「もう農業はやめて、息子のいる温かい千葉県へ引っ越そうと言うのですが、祖母がいやがるんです」。自分の子どもにもすらすら自家の農業や漁業を継がせられないの



米沢市のオープニングイベントの様様

地域おこしの交流サロンに

一方、当時主宰していたNPO法人の会員が上京すると、多忙の中で対や相談を強いられ、会員との情報のやりとりは大切なのに何とかならないか。

「頭の中で電気がびかびかと光ったみたいでした」と川野さん。皆が手軽な金額で郷土料理が味わえて話ができて、同時に交流サロンのイメージがひらめいた瞬間だった。思いを共有できる会員や

か。同県出身で毎年帰京し、故郷の良さを実感してきた川野さんにとってショックだった。そう言えば親が死んだり、親戚が高齢化すると

帰郷の機会が無くなり、毎年送ってもらっていたお米や野菜、海産物も食べなくなる。そう考えた川野さんは「少しでも応援を」と、青森から農家のお母さん方を呼び、東京で食事会を開いた。出席した知り合いは「おいしい」「懐かしい」と大絶賛、お母さん方も地元の手踊りを披露するなど盛り上がった。2年目はレストランを借り切って開いた。だがかなりの赤字だったこともあり、この思いは一時胸にしまった。



店名は昭和のイメージから「サザエさん由来」と話す川野さん

知人23人から出資を募り、会社を立ち上げた。「なみへい」を使って地元の食をPRしたい市町村は1か月分として30万円を支払い、使った食材のリストと購入先を川野さんに知らせる。なみへいはメニューを考え、1人前3800円で日曜・祝日を除く毎日、郷土(創作)料理を提供する(要予約)。先月の山形県米沢市の回では特産の米沢牛のホルモン煮込みや伝統野菜、小野川温泉もやしと生ワカメのしゃぶしゃぶなど十数品を出したほか、特産品も販売した。初来店の客には必ず店の趣旨・目的を話す。さらにこの店では客が頻繁に席を移動して名刺交換する風景が当たり前だ。「東京には地方を応援したいと思っています人がたくさんいます。自治体職員や事業主はその力をちゃんと活用しない」。川野さんの言葉は手厳しいが慈愛に満ちている。