日経・何でもランキングに
古民家レストラン「独鈷」
堂々の第3位!!

週間テレビ番組表 7日

とことん試します 2
パソコンの動作を速く 不要データの削除有効

教えてちょーだい! 3
充実した独身生活は? 女子力より稼ぐ力を

常識点検 5
住まいの害虫、防ぐポイント

賢実家計 9
万が一に備える収入保障保険

健康生活 11
家の中の空気をきれいにする

エコノ探偵団 13
磁気テープ復活ってホント?

NIKKEI プラス1

何でもランキング

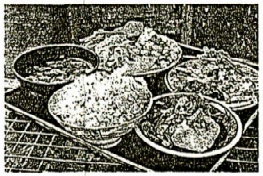
自然味わう農園レストラン

1位 やさいの荘の家庭料理 菜(な)あ
485ポイント
山形県鶴岡市

■夏場のだだちゃ豆絶品　ＪＲ鶴岡駅から車で約10分の農地に隣接した店。自家栽培の有機米と野菜をふんだんに使った郷土料理が味わえる。ニンニクの芽やワラビ、コゴミなど季節に合わせた旬の食材が楽しい。夏場は、風味豊かな枝豆「だだちゃ豆」食べ放題というメニューも用意する。優しい味わいに加え、東北の名峰、月山や鳥海山に囲まれ、庄内平野を望む景観が心を癒やす。田の雑草や害虫をアイガモに食べさせ、鴨ふんを肥料に野菜を育てる循環型の有機農業に取り組む。

「ここでしか食べることができない味。宿泊も込みで行くことをお勧めする」（山本謙治さん）、「一品ごとに手のかかり具合が見える料理が素晴らしい。夏場のだだちゃ豆の白あえは絶品」（榊田みどりさん）。①昼膳 750円～②0235・25・8694、www17.plala.or.jp/e-naa/　火曜日と毎月第3水曜日。要予約。農家民宿「農家の宿　母家」で1泊2日朝食付き4500円～。

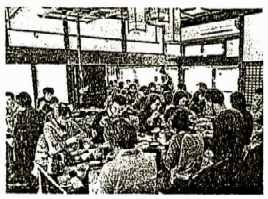
2位 せいわの里 まめや
410
三重県多気町



■原材料すべて地元で生産　伊勢自動車道の勢和多気インターから車で5分。「純こしひかり米」や遺伝子組み換えをしていない大豆「フクユタカ」を使った豆腐、味噌、油揚げなど、原材料のすべてを地元の農地で生産している自給自足のレストラン。

豆腐やおからドーナツなどを作る体験教室もある。「地域の女性パワーを結集した。お母さんたちの料理のレベルは非常に高い」（斎藤章一さん）、「旬の食材の手作りにこだわった農村料理バイキングを味わえる」（唐沢耕さん）①バイキング大人1200円、子ども 600円②0598・49・4300、www.ma.mctv.ne.jp/~mameya/、木曜日。

3位 古民家レストラン 独鈷(どっこ)
375
福島県会津若松市



■自然薯と大河ドラマで人気　東日本大震災のあった2011年3月に開業。長年の研究の末に、山で採れる自然薯（じねんじょ）を畑で作ることに成功し、それを中心にすえたとろろご飯と懐石料理などが人気だ。ＪＲ会津若松駅から車で20分ほど。

■150年の古民家を改築　した趣のある店内は天井が高く開放的。会津はＮＨＫ大河ドラマの舞台で、土日は観光客で混む。「建物が素晴らしく、懐石料理を基本に自然薯のおいしさを引き出している」（山際博美さん）①鳥待膳2500円② 0 24・ 227・ 8059、www.dokko.jp、火曜日。

目前の農園や牧場から収穫した採れたての食材を使って料理する「農園レストラン」が人気だ。近隣の農家と契約した野菜を使ったり、山谷を歩いて山菜などを採ってきたりする場合もあり、地域一丸となった取り組みになっている。今回は郷土の味はもちろん、近隣の村や酪農を楽しめる農園レストランを専門家に選んでもらった。

1位の「やさいの荘の家庭料理　菜あ」（山形県鶴岡市）は専門家の半数以上と多くの支持を集めた。女将の小野寺美佐子さんは5人の子どもを育てたお母さんでもある。その経験も生かし、「食で健康をつくる」食育の考えに基づいて作る優しい味わいの家庭料理が人気だ。ランキング10店舗のなかで、5つと東北地方の店が占めた。

農園レストランは無農薬または低農薬で育てた穀物や野菜などを使うところが多い。作り手の顔が見える安心感や、忘れかけられた郷土ならではの食材や料理を生かす点など消費者の支持を集め、各地で増えつつある。

旅行会社もこうした消費者ニーズを踏まえ、従来の大型レストランに代えて素材にこだわる農園レストランを観光地の立ち寄り場所に選んだり、食育体験を目的にしたツアーを組んだりしている。

上位に入ったレストランの多くは10年前後、地道な経営を続け評価を得てきたところ。家族経営の店も少なくない。農作業に追われて休んだり、収穫で変る野菜によってメニューを変更したりする場合もある。訪問先とも確認しておくのが望ましい。家の旅行で近くを訪れる際には立ち寄ってみてはいかがだろう。

もぎたて安心 景色も格別

4位 石畳の宿
330
愛媛県内子町

白壁の商家群が残る内子町。ＪＲ内子駅から車で25分の公共の宿。旬の野菜の煮物や山菜の天ぷら、水車小屋のきねで精米した「水車米」を味わえる。「石畳地域のお母さんたちが世話を焼いてくれる」（山本謙治さん）①夕食2500円、1泊2食付き8500円～②0893・44・5730、www.town.uchiko.ehime.jp/soshiki/3/isidayaminoyado.html、第3火曜日、8月14～16日と年末年始。

5位 花農場 あわの ミントハウス
285
栃木県鹿沼市

花やハーブがたくさんある花農場の中にある。地元農家の女性らがフランス料理店で学び、開業した。注文を受けてから採りに行く「今採り」の新鮮野菜が売りもの。「料理は一級品。併設店で売るドライフラワーなどは芸術品」（斎藤章一さん）①フレッシュハーブサラダピザ 892円②0289・83・7787、hananoujou.com/、冬季（12～3月）の火曜日、年末年始。

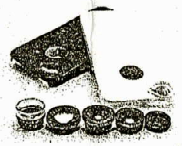
6位 農家れすとらん 蕎屋(きょうや)
250
福島県下郷町

築200年の自宅を改築。会津地鶏のだし汁をたっぷり使ったけんちんそば、みそとエゴマを混ぜた「じゅうねんみそ」を使った郷土料理「しんごろう」も味わえる。「100%のそば粉で打つ、十割そばが名物」（高桑隆さん）①会津地鶏けんちん蕎麦（そば） 900円②0241・67・3522、www.uyou.gr.jp/kyouya/、火、水曜日。

7位 レストラン ビオス
235
静岡県富士宮市

三つ星のフランス料理店の支配人を務めた松本一浩さんの店。富士山麓に点在する合計約4ヘクタールの畑で自らも参加して作る60種類ほどの有機野菜のほか、地元産の肉、魚を使い、四季を感じさせる料理を提供する。①前菜からデザートまで5、6皿の「テロワール」3990円②0544・67・0095、www.bio-s.net/、火、水曜日。要予約。

AGOR COLLECTION　スマホで楽しく写真撮影　アゴールコレクション



株式会社 ケンコートキナー
http://agorcollection.jp/

表の見方　数字は選者の評価を点数化したもの。施設名、所在地。①主なメニュー、値段(税込み)②連絡先と定休日。ＵＲＬは先頭にhttp://をつける。休みやメニュー、価格などは変更もあり。

■調査の方法　レストランや地産地消の取り組み、自然農法などに詳しい専門家に、食材を自前の農園や近隣の農家から仕入れて調理するレストランを選んでもらい、お薦めの度合いで順位を付けた。自然を観賞する散策路や温泉の有無、グリーンツーリズムが楽しめるかも評価のポイントにした。選者は次の通り（敬称略、五十音順）

安倉澄子（日本農村生活学会会長）▽唐沢耕（食生活ジャーナリスト）▽金丸弘美（食総合プロデューサー）▽鎌田定宗（小さな旅遊研究所代表取締役）▽斎藤章一（都市農山漁村交流活性化機構事務局長）▽榊田みどり（農業ジャーナリスト）▽高井宏樹（トータルフード・コーディネーター）▽高桑隆（日本フードサービスレイ代表取締役）▽岡部芳里子（食文化研究家）▽山本謙治（グッドテーブルズ社長）▽山際博美（山際食彩工房代表）▽山口絵子

8位 ふみえはらはん&おりざの森
190
宮城県加美町

レストランと民宿。築200年前後という建物は国の登録有形文化財になっている。地元の冠婚葬祭の時の法事膳を元にうどと凍(し)み大根など旬の素材でもてなす。①昼膳2100円②0229・67・6051、ww5.et.tiki.ne.jp/~amedio/、月、火曜日、1～3月中旬、農業期など。要予約。宿泊予約は8日前まで。

9位 穂波街道 緑のイスキア
180
山形県鶴岡市

ＪＲ鶴岡駅から車で7、8分。庄内平野の大規模農家が経営する。イタリアから仕入れた種で栽培した野菜を使うこだわりよう。野菜の新鮮さやピザの焼き具合の評価が高い。①月山高原アスパラと半熟卵のピッツァ1180円②0235・23・0303、www.honamikaido.co.jp/、火曜日

10位 おおむら夢ファーム シュシュ ぶどう畑のれすとらん
155
長崎県大村市

昼は50～60種類の料理のバイキング、夜は長崎和牛などの焼き肉が楽しめる。デッキから眺める夕景もきれい。①ランチバイキング1260円②0957・55・5289　www.chouchou.co.jp/restaurant/、

▼ライフ一何でもランキング