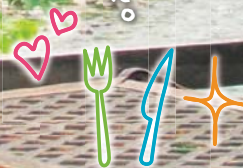


おきたまの 農村レストラン

ガイドブック

2016

地元素材を楽しめる
素敵なお店、見つけました。



• sweets • cafe • restaurant • farm-inn •

発行

平成28年12月発行

山形県置賜総合支庁 地域産業経済課

〒992-0012 米沢市金池7丁目1-50

TEL 0238-26-6042 FAX 0238-26-6047

美味しくて元気になる

ローカルフード

おきたまの郷土料理

朝日連峰や飯豊連峰などの名山に囲まれ、最上川の上流に位置する置賜地域。昼夜の寒暖差が大きく、さまざまな果物や野菜が美味しく育ちます。豊富な食材を生かし、先人たちが生み出した伝統料理の数々。その知恵と技を受け継ぎながら、新しい地元の味をつくらせているカフェやレストランを食を学んでいる学生たちが紹介します。

わたしたちが取材しました

おきたまローカルフーズ・コンシェルジュ
Okitama Local Foods Concierge



学生による食の魅力発掘チーム

おきたまローカルフーズ・コンシェルジュ (OLFC) は、平成27年、山形県立米沢栄養大学の女子学生により結成されました。生産地、食品会社、飲食店を訪ねるフィールドワークを行い、置賜地域の食の素材の発掘やそれらを提供する店舗の情報発信など、若い女性の視点で置賜地域の食の魅力向上に取り組む活動を行っています。



CONTENTS

スイーツ編

麦わらぼうし (米沢市) P.04
漆山果樹園 (南陽市) P.05

カフェごはん編

美蔵 (高畠町) P.06
レストラン燦燦 (川西町) P.07

レストラン編

なごみ庵 (長井市) P.08
あいあい (小国町) P.09

農家民宿編

山野草 (白鷹町) P.10
いろり (飯豊町) P.11

おきたまの農村レストランマップ P.12

凡例 住…住所 電…電話番号 営業時間 定休日 駐車場台数
掲載の情報は、平成28年10月現在のものです。料金は消費税込みとなっています。
変更される場合もございますので、ご利用の際は、各お店にお問い合わせください。

麦わらぼうし

米沢市

自然いっぱい囲まれて
のんびり楽しく、美味しい時間を過ごせます！



千本の栗の木から始まった 観光栗園のカフェ

秋になると、お店の裏山にある栗園で栗ひろいも楽しめる里山のカフェ。秋は思いっきり栗づくしメニューがそろいます。お店で出されるお料理やスイーツ、販売されている加工品は、すべて無添加の手作り。素材の美味しさがダイレクトに伝わるだけでなく、見た目とってもおしゃれ。女子に人気のスイーツプレートには、チョコや蜂蜜でキュートなイラストが描いてあり、その可愛さに思わず顔がほころびます。料理素材ひとつひとつに店主のあったかい気持ちと人柄が伝わる一皿をどうぞ。



かわいいログハウス風のお店



栗の花のはちみつ
ホットレモネード

広大な敷地は
食材の宝庫



マロンパイ



栗の
シフォンプレート

Map P12

SHOP data

【麦わらぼうし】
米沢市大字やな沢5265
☎ 0238-32-2116
🕒 10:00~17:00
📍 土・日・祝日のみ営業(栗園期間中は無休)、冬期休業(11月中旬~4月中旬)
📄 15台
👤 鈴木晃子さん(中央) 取材担当の桃、美紀子



おすすめメニュー
マロンパイ……………378円
栗の渋皮煮&シフォンケーキプレート 860円
栗の花のはちみつ ホットレモネード 590円



気になる!
Local Food
ニホングリ
野生の芝栗を品種改良したのも。果実が大きく風味が良い。

漆山果樹園

南陽市

小高い山のフルーツ王国
本格紅茶と贅沢な果実の味わいを楽しむひととき



ぶどうの産地で営む果樹園カフェ

小高い山の中腹にある漆山果樹園。斜面に作られたぶどう畑では、日当たりの良さや寒暖差のある気候に恵まれ甘みの濃い上質なぶどうが育ちます。ここでは、旬のぶどうはもちろん、冷凍とドライ加工技術のお陰で一年中美味しいフルーツスイーツが楽しめます。生、ドライ、シロップ漬け。同じ果物でも状態の違いで味や食感が異なり、美味しさの幅も広がります。リプトンのコーディネーターライセンスを持つカフェ店長が淹れるフルーツティーは、果実と紅茶の絶妙な相性を贅沢に味わえる逸品です。

おいしそうに撮れたかな?



ぶどう狩りもしてみました!



ぶどうたっぷりアイスティー

ドライフルーツや
ドライ野菜も
作っています!



おすすめメニュー
ぶどうたっぷりアイスティー 580円
ぶどうパフェ……………720円
ジェラート各種……………300円~



気になる!
Local Food
デラウエア
ぶどうの定番。小粒ながらも強い甘みと酸味が特徴。



SHOP data

【漆山果樹園】
南陽市松沢202-1
☎ 0238-43-3739
🕒 10:00~18:00 (12~2月は要予約)
📍 3~11月は不定休
📄 5台
👤 漆山陽子さん(中央) 取材担当のなつき、菜那

Map P13



Café gallery 美蔵

高島町

クラフト作品も楽しめる蔵のお店
やさしい食事で、カラダの中から美しく



鮭の西京漬け

きゅうりと長芋の三五八漬け

置賜の伝統料理
メインの和食膳

フダンソウとヒョウのお浸し

十五穀米のごはん
(お米はつや姫)

自家製みそのシフォンケーキ



隠れ家のような雰囲気*



心地良い
明かりに
癒される

クラフト
講習会も
開催!

蔵で味わうヘルシー和膳

緑に囲まれた蔵のお店。店内には、パッチワークやクラフト小物など手作りの作品や商品が並び、目を楽しませてくれます。お料理は、この地域ならではのもの、自ら育てたものを使ったカラダにやさしいメニュー。フダンソウやヒョウなど、少しクセのある食材には隠し味を効かせ食べやすく。今、ここに生きることを大切に、昔から伝わる郷土の食を次の世代に繋げたいという店主の想いが込められたお料理をぜひどうぞ。自家製みそのシフォンケーキ、発芽玄米パスタなど気軽に楽しめるカフェメニューもおすすめです。

おすすめメニュー
和食膳 (肉 or 魚子ヨイス)・・・900円
和食膳セット (ドリンク、ケーキ付) 1,550円
みそシフォンケーキ (1カット) 230円



気になる! Local Food

フダンソウ
カロテン、カリウム、ミネラルなどが豊富。健康維持にGood。



SHOP data 【Café gallery 美蔵】

☎ 高島町高安 911
☎ 0238-52-3856
🕒 10:00~16:00
🗺 火曜
📍 6台

◀ 佐藤美喜子さん、美保子さん姉妹
取材担当の菜那、なつき



川西町浴浴センターまどか レストラン 燦燦

川西町

食べればみんなニコリ
ダリアの丘で、しあわせな贅沢ランチ

町特産「紅大豆」のスイーツやサラダ

温泉施設の中にあるレストラン。窓からは川西ダリア園が一望できます。ファミリー、友達同士、どんなシチュエーションでも居心地がいい。その秘密は、落ち着ける雰囲気と幅広い層に好まれる豊富なメニュー。女性のダントツ人気メニューは「紅花卵の極上クリームブリュレ」。川西産「紅大豆」の甘煮がアクセントの濃厚スイーツです。チーズとホワイトソースが絶妙に絡んだ、ボリュームたっぷりのパスタセットも大人気。お客様の声を聞くのが大好きというシェフの大塚さん。料理を通して地域食材の良さを伝えてくれます。



大きな窓からは
川西ダリア園が一望!!

紅大豆の煮豆が
いいアクセント!

紅花卵の
極上クリームブリュレ



紅大豆入りの
ミックスビーンズサラダ

パスタセット



焼チーズナポリタン

おすすめメニュー
パスタセット (サラダ、
クリームブリュレ、ドリンク付き) 1,400円
クリームブリュレ ……250円
焼チーズナポリタン ……1,000円



気になる! Local Food

紅大豆
血圧上昇を抑える成分GABAを多く含むスーパー大豆。



SHOP data 【レストラン 燦燦】

☎ 川西町上小松 5095-36
☎ 0238-42-4126
🕒 11:30~15:30 (L.O.15:00)
18:00~21:00 (L.O.20:00)
🗺 第4月曜日
📍 60台
◀ 大塚シェフ
取材担当の綾香、ちさき





農家れすとらん なごみ庵

長井市

まごころ料理でなごみ時間
愛情たっぷりの味で心も身体も大満足

愛情たっぷりのなごみ膳



生芋
こんにゃくと
おからの
天ぷら

麩の
唐揚げ

おからの
春巻き

みそ揚げは
西置賜の
郷土料理

農作業小屋？
いいえ、レストランです

入り口の引き戸を開けると、囲炉裏のある素敵な空間が目飛び込みます。奥から「よござったなあ〜」という声。店主の菅野さんと高橋さんがやさしく迎えてくれます。郷土料理がメインの「なごみ膳」は、田舎のおばあちゃんが作ってくれるようなあたたかい家庭の味。行者菜入りのおからだんご、鶏の唐揚げのような麩の唐揚げ、きな粉入りみそ揚げなど、健康を気遣い、喜んで食べてくれるようにと手間を掛けて作られた愛情たっぷりのお料理です。自家栽培のつや姫のごはんは格別です！



わらじや
雪靴に
ほのぼの

農作業小屋を
改装したお店



デザートはさくらんぼのゼリー



正座で足がシビれた〜(泣)



あら〜

おすすめメニュー
なごみ膳 ……1,500円
自家製窯のピザ焼き体験
(5人以上) ……1人1,500円〜



気になる!
Local Food

行者菜 ぎょうじやな
行者にんにく×ニラの
新種。滋養強壮に効く
硫化アリルたっぷり。



SHOP data
【農家れすとらん なごみ庵】

Map
P12

〒長井市成田 1445
☎ 0238-84-7822
☎ 要予約
☎ 火曜
☎ 6台

◀ 店主の菅野さん、高橋さん(中央)
取材担当のももこ、沙綾

旬彩レストラン あいあい

小国町

白い森でパワーチャージ
ドライブしながら山と大地の恵みをいただく！

これから
取材にしゃっぽ〜っ!



普通の
タしも
あり



いただき
ま〜

赤みが特徴の
たかきびうどん



雑穀膳は
1,500円〜
(要予約)

除雪機の格納庫を
改装した店内

ピリ辛のラー油タシが GOOD



モチモチ
した食感!

注目の雑穀
「たかきび」の入った健康食

国道113号沿いにある道の駅「白い森おぐに」のレストラン。春は山菜、秋はキノコが定番の人気メニュー。加えて人気上昇中なのが小国産の雑穀を使ったお料理。雑穀は現代人におすすめしたい健康食で、中でも「たかきび」は食物繊維、ビタミン、ミネラル、ポリフェノールをたっぷり含んだスーパーフード。絶妙な配合でブレンドすると、とても食べやすく美味しい食感に変わります。おすすめは「たかきびうどん」。ラー油ベースのタレはパンチがあってクセになりそう。ドライブがてら、山の恵み、大地の恵みをどうぞ！

おすすめメニュー
たかきびうどん ……800円
雑穀膳 ……1,500円〜
(要予約)



気になる!
Local Food

たかきび
カリウム、食物繊維、
ポリフェノールを多く
含む雑穀。



SHOP data
【旬彩レストラン あいあい】

Map
P12

〒小国町大字小国小坂町 616-1
☎ 0238-62-4623
☎ 11:00~14:00(土・日は16:00まで)
☎ 無休(1月1日を除く)
☎ 158台

◀ 竹内店長(右から2番目)
取材担当の亜紀、ももこ、ともみ



農家民宿 山野草 白鷹町

農家の茶の間で味わう郷土料理
「この時期」、「この日」限定の味が魅力です!

季節の山菜を
ふんだんに使った和食ご膳

見た目も
鮮やかな
紅花の
ちらし寿司



手間をかけ、 山野草が美味しく変身

自宅のようにくつろげる農家民宿の「山野草」。
白鷹山の麓は、空気が澄み、朝晩の寒暖の差で美味しい野菜が育ちます。近くの山では珍しい山菜が採れ、山の幸にも恵まれています。洋子お母さんのお料理は、この時期、この日に採れるものが基本。その時にしか味わえない特別感が魅力です。陽気な洋子お母さんとおしゃべりしながらいただく、何倍にも美味しさがアップします。豊かな自然環境の中で旬の郷土料理を存分に堪能してみたいかがですか。



家族
だんらん
みたい!

畑は民宿の
すぐ裏



ウコギやシオデ、ギボウシの花芽
などが入った天ぷら



ワン!

看板犬チロが
お客様を
大歓迎!

おすすめ
メニュー 和食ご膳・2,000円(体験付き)
体験: 野菜収穫、
山菜やキノコ採りなど



気になる!
Local Food

紅花
花行を良くし、抗菌
作用もあり、薬膳とし
ても食される。



SHOP data
【農家民宿 山野草】 Map P13
〒白鷹町中山 2537-92
☎ 0238-87-2018
🕒 要予約
📅 不定休
🏠 6台
◀ 佐藤洋子さん(右から2番目)
取材担当の、綾香、なつき、ちさき

農家民宿 いろいろ 飯豊町

家のまわりは食材の宝庫
素朴な季節の味わいを感じる農家民宿

くすみゆべし
作りの体験
もできる



けっこう
難しい~



里山の自然をいただく田舎料理

飯豊連峰の麓、自然に囲まれた川沿いにある「いろいろ」。ひとりで切り盛りする元気な信子おばあちゃんの手料理が楽しめます。お膳の内容は、宇津沢かぼちゃや雪室じゃがいもなど、地域のもや旬の食材がメイン。「家の周りにあるものは、ほとんど食べられるんだ」と信子おばあちゃん。ウルイやカンゾウの花の天ぷら、桑の葉を使った揚物など、美味しいお料理に変身してお膳に並びます。里山の自然を感じながら、ゆっくり泊まっておばあちゃんと一緒に食材を探りに行ったり、田舎料理を作ってみたい!と思えるところです。

囲炉裏のある
居間、
景観もきれい



ウドヒメシンの
煮物

ウルイや
カンゾウの
花の天ぷら

桑の葉の
揚げ物
(中身は
シタケ)

9種類のおかずが並ぶ和食ご膳



新鮮なヤマメの
刺し身



川のせせらぎが聞こえるテラス

おすすめ
メニュー 和食ご膳 1,500円



気になる!
Local Food

桑の葉
糖分をゆっくり吸収す
る成分DNJを含みダ
イエットにも効果的。



SHOP data
【農家民宿 いろいろ】 Map P12
〒飯豊町大字岩倉 559
☎ 0238-77-2631
🕒 要予約
📅 不定休
🏠 6台
◀ 伊藤信子さん(中央)
取材担当の亜紀、ともみ

おきたまの 農村レストランマップ



紹介した農村レストラン

- ① 麦わらぼうし
 田 米沢市大字やな沢 5265 ☎ 0238-32-2116
- ② 漆山果樹園
 田 南陽市松沢 202-1 ☎ 0238-43-3739
- ③ Café gallery 美蔵 みくら
 田 高畠町高安 911 ☎ 0238-52-3856
- ④ 川西町浴センターまどか レストラン燦燦 さんさん
 田 川西町上小松 5095-36 ☎ 0238-42-4126
- ⑤ 農家れすとらん なごみ庵
 田 長井市成田 1445 ☎ 0238-84-7822
- ⑥ 旬彩レストラン あいあい
 田 小国町大字小国小坂町 616-1 ☎ 0238-62-4623
- ⑦ 農家民宿 山野草
 田 白鷹町中山 2537-92 ☎ 0238-87-2018
- ⑧ 農家民宿 いろり
 田 飯豊町大字岩倉 559 ☎ 0238-77-2631

その他の置賜の食材にこだわったお店情報
<http://oki-tama.jp/>
 おきたまジェーピー 検索

置賜地域へのアクセス

山形新幹線 (約90分)	福島	山形新幹線 (約35分)	米沢	山形新幹線 (約10分)	高畠	山形新幹線 (約5分)	赤湯
東京	川口JCT	東北自動車道 (約4時間)	福島飯坂IC	国道13号 (約50分)	米沢	国道13号 (約30分)	南陽
						国道287号 (約45分)	長井
仙台	仙山線 (快速・約75分)	山形	奥羽本線 (約30分)	赤湯	奥羽本線 (約20分)		米沢
	高速バス (仙台山形・約60分)	福島	山形新幹線 (約35分)				
	東北新幹線 (約30分)						
						高速バス (約120分)	

置賜エリア

山形鉄道フラワー長井線

山形鉄道は、東京から山形新幹線で2時間半、起点の南陽市赤湯から川西町、長井市を通り白鷹町荒砥を結び、山形県南部を走るローカル鉄道です。全長約30.5kmの沿線には、樹齢1000年を超える古典桜や、あやめ、ダリア、ゆり、バラ、紅花などの花の名所が点在することから、「フラワー長井線」の愛称で親しまれています。



花結びより。
TRAVEL with FLOWER LINER



写真を撮るならココがおすすめ! フォトジェニックなスポット

最上川橋梁



明治20年に東海道線に架設され、大正12年に移設された最上川に架かる橋梁です。

西大塚駅



大正2年に建てられた東北最古の現役木造駅舎。有形文化財に登録されています。

羽前成田駅



西大塚駅と共に有形文化財に登録。大正11年の開業当時の姿に復元されています。

ラッピング車両

白鷹町

日本一の紅花生産量を誇る白鷹町。「日本の紅(あか)をつくる町」の白鷹は、紅をベースに紅花をあしらった存在感のあるラッピングです。



花まつり

白鷹紅花まつり

紅花の一大産地である白鷹町。白鷹紅花まつりでは、紅花畑のパノラマが楽しめ、紅花染めなどの体験も可能です。

■日程/毎年7月

問/白鷹町観光協会
☎0238-86-0086



長井市

日本有数のあやめ公園を持つ長井市。「水と緑と花のまち・ながい」に相応しく、水を表した青をベースに、市の花であるあやめを描いた鮮やかなラッピングです。



花のスポット

あやめ公園

3.3haの敷地内に、500種100万本のあやめが咲き誇ります。

■見頃/6月中旬~7月上旬
■長井市横町5

問/長井市商工観光課
☎0238-87-0827



川西町

日本最大級の「ダリア園」を有する川西町。ダリアを町花とする川西町は、黄色をベースに色とりどりのダリアをちりばめた華やかなラッピングです。



花のスポット

川西ダリア園

650種10万本のダリアが咲き競います。規模としては国内最大級です。

■見頃/8月初旬~11月初旬
■川西町大字上小松5095-11

問/川西町産業振興課
☎0238-42-6645



南陽市

さくら名所100選に選ばれた烏帽子山公園のある南陽市。桜色をベースに、烏帽子山千本桜をイメージした美しいラッピングです。



花のスポット

烏帽子山公園

さくら名所100選にも選ばれた、約25種類もの桜が咲き揃う景色は壮観です。

■南陽市赤湯880

問/南陽市観光協会
☎0238-40-2002

