



葛城山麓に農家レストラン「大和四季旬菜 白雲庵」がオープン ～ 観光資源×地元食材×農業で地域活性化を目指す ～

■観光資源と地元食材のポテンシャルを確信

奈良県西部、葛城山麓^{かつらぎさんろく}エリアで大和伝統野菜を活用した地域活性化に取り組む葛城山麓農園株式会社 代表取締役 西村俊伸^{にしむらとしのぶ}氏は、農業に携わる人の高齢化により、耕作放棄地が年々増加していく故郷の様子を目の当たりにし、何とかできないかと日々考えていた。

2001年に一般社団法人葛城青年会議所へ入会した西村氏は、ここでの活動を通して地域の課題に気づく。地域には葛城古道をはじめ、たくさんの観光資源がある。また、大和伝統野菜^{やまとがも}*の「大和いも」や、ブランド合鴨肉「倭鴨」などオリジナリティあふれる食材も豊富にある。しかし、イベントをすれば一時的な集客はあるものの、それをうまく活用できず継続性が生まれなかった。「一時的にでもこんなに人が集まるのなら、地元にはまだまだポテンシャルがある」と感じた西村氏は、地域資源を活用しながら地域活性化を進めるため農業に注力する。一念発起し2014年、46歳の時に、アグリイノベーション大学校に入学し、翌年の2015年には農業生産法人を設立した。

※大和伝統野菜とは、戦前から奈良県内で生産が確認されている品目で、地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法により「味、香り、形態、来歴」などに特徴をもつ。大和いも、大和三尺きゅうり、大和ひもとうがらし、大和まな、大和干筋水菜、大和きくな、祝だいこんなど

■“ここでしか味わえない” 体験を提供

同社は、大和伝統野菜や西洋野菜、ハーブなどあまり出回らない希少な野菜の栽培や、大和いもを使用したジェラートなどの加工品の販売、耕作放棄地の有効活用、地元食材を使った農家レストランの開業など、地域活性化を目指し様々な取り組みを展開している。

2020年11月には、農家レストラン「大和四季旬菜 白雲庵」をオープンした。同店は目の前に大和三山を望み、晴れた日には若草山まで見渡すこと

ができる。地元の人だけでなく近くの葛城古道をハイキングに訪れた人なども利用しているという。食材は、自社農園で収穫したものや地元御所市や奈良県産にこだわり、大和伝統野菜や地元食材をふんだんに使用した“ここでしか味わえない”創作料理を楽しめる。現在は、レストラン周辺の農地を利用した貸農園と、レストランの裏山で農業体験のできる農泊グランピングなど、“ここでしか体験できない”場所を提供するために整備が進められている。

■地域資源活用による持続可能な社会の実現に向けて

ツツジの名所として有名な葛城高原・金剛山は、年間70万人前後が来訪する観光拠点となっている。

観光資源に恵まれたこの地で大和伝統野菜を生産し、地元の食材と組み合わせレストランで提供する。この地を訪れた観光客は観光資源と同時に地元食材を味わうことができ、地域の魅力がアップする。「観光客が増加すると、大和伝統野菜や地元食材の需要が増加し、新規雇用の創出に繋がる。地域資源活用による好循環が生まれることで、持続可能な社会を実現できれば」と西村氏の夢は膨らむ。
(村井 渚、八木陽子)



(左上から時計回りに) レストランから見える奈良盆地/レストラン外観/地元食材を使用したジェラート (同レストラン及び産直通販サイト「ポケットマルシェ」で購入可能)/収穫された大和伝統野菜など

大和四季旬菜 白雲庵

住所：奈良県御所市櫛羅 2440-7

TEL：0745-44-8551 定休日：月曜日

葛城山麓農園(株)HP：<https://katsuragi-sanroku.farm/>