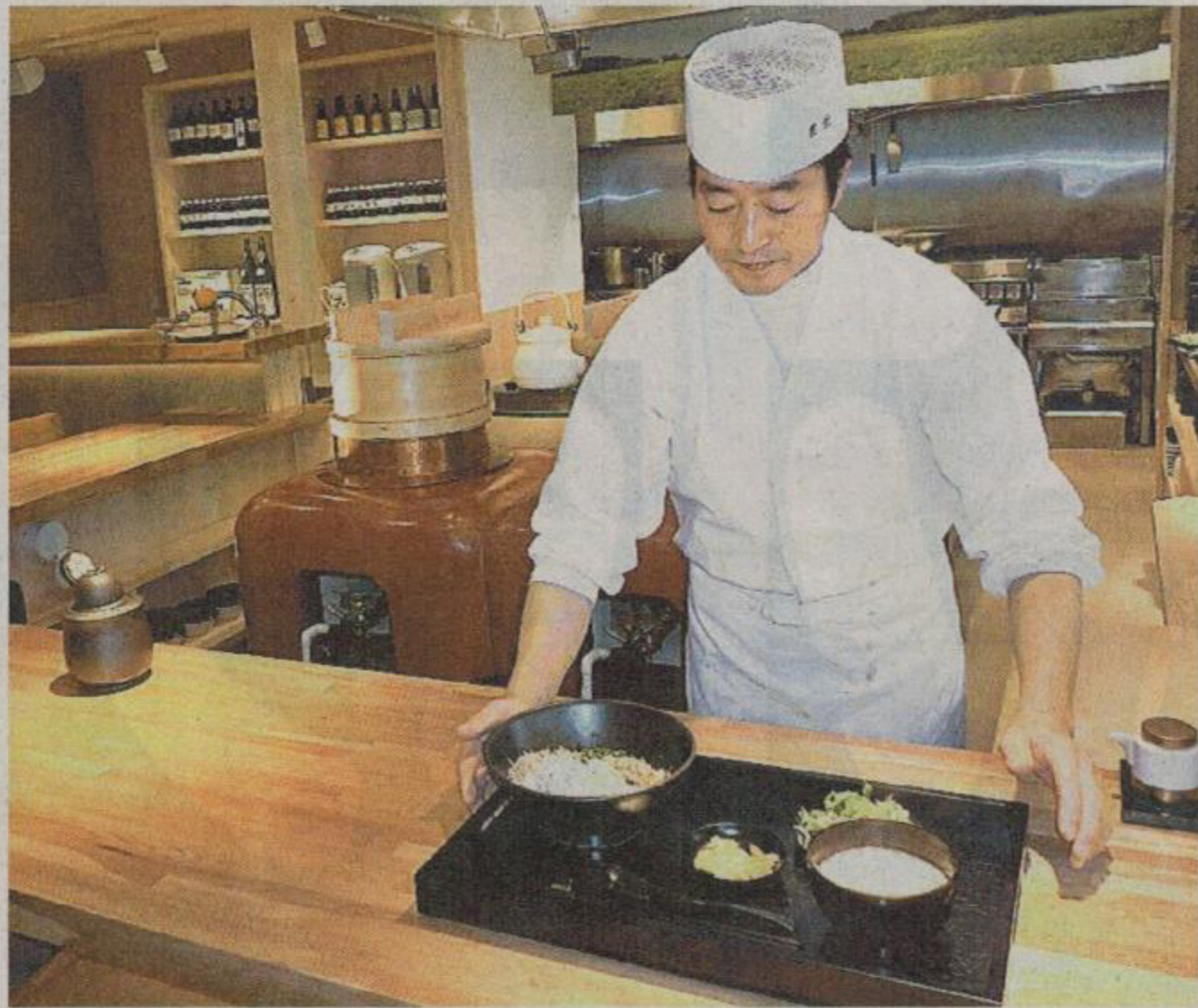


本県自然食 都内で好評

函南の法人が出店



静岡の自然食品を提供し好評のレストラン
—東京都世田谷区用賀

本県の無農薬野菜や海の幸などの自然食材を提供するオーガニック（有機）の和食レストランが東京・用賀（世田谷区）にオープンし、好評だ。函南町の農業生産法人が「安心、安全でおいしい食材を都会の人にも知ってほしい」と昨年12月に開店した。県内の農家や酪農家らの生産品を取りそろえた物産販売コーナーも併設し、「静岡の食」を多彩に発信している。

野菜、米、魚 「安全でおいしく」

出店したのは函南町の耕作放棄地などで無農薬野菜やハーブを栽培する日本豊受自然農（由井寅子社長）。提供する食材は同社の野菜をはじめ、藤枝市の契約農家の無農薬米や駿河湾の魚介類、伊豆地域の焼き塩、富士宮市の富士錦酒造の純米酒など「静岡ブランド」で統一している。

物産コーナーでは野菜やみそ、シソやショウガの濃縮ジュース、ハーブティーのほか、野菜やハーブを原材料にした無添加化粧品なども扱う。

本県産食材のレストランと物産販売を併設している店舗は首都圏で珍しく、食の安全に関心の高い30〜40代の子育て世代の女性を中心に評判が広がっているという。

由井社長は「都会の消費者とつながりを深め、地方や農家が元気になる成功モデルをつくりたい」と話している。