



## これぞベテランオーナーシェフ 今月は、一人で農家民宿を切り盛りする3人の「がまだしもん」をご紹介します。

北外輪山の麓、手野地区。清流と手野の大杉で有名な国造神社たたくむ、ふるさと阿蘇の風景を今も見ると。そこに昭和57年、村おこしのひとつとして「古代の里民宿村」が誕生。当時11軒で



▶ 右から、山部マサ子さん、井野春子さん、山部チマさん

(79歳)です。農家民宿の仕事は、寝具の用意、掃除、食事づくりとそれは重労働です。収容人数も驚くことに納屋の2階も開放して20人、30人泊めることもあるとか。特にここでは採れたて野菜を使った自然食を出すことをメインにしているので、自宅の

立ち上げ、阿蘇の農家の雰囲気と郷土料理でもてなす民宿村としてたくさんのお客様に親しまれてきました。特に郷土料理に力を入れ、古代の里民宿組合は平成5年、食アメニティコンクール会長賞受賞など、数々のコンクールに意欲的に取り組み成果を上げています。民宿村誕生から24年。時は流れ、3人の方がご主人に先立たれました。それでもそのまま元気に農家民宿を続けておられる姿があります。

畑での野菜づくりも絶対かかせない仕事です。

それを苦とせず、生きがいとして仕事を楽しむ3人。特に料理が好きで「やっぱり味つけは昔のもんが上手かもんな、私たちに限らず、どこでん年寄りの料理はやっぱ一味違うばいた」と明るく話されます。元々が大家族で若い頃から大勢をまかなってきた長年の腕。台所での仕事、畑での仕事の様子は手が魔法のように動きます。

よく民宿で出される料理は、山菜の天ぷら、煮しめ、山女、手作りこんにやく、ご汁、のっぺ汁、草もちなどで、夕食で12〜13品は出すそうです。

「まだまだ100歳までやりたい」と笑顔いっぱい3人。集まったら「嗜好を凝らした料理でマンネリ化にならない工夫しよう」など盛り上がる、やる気満々の立派なオーナーシェフです。

今月「敬老の日」を迎えるにあたって元気の秘訣をお聞きしました。

チマさんは「感謝の気持ち。お客さんに言う『いらっしやいませ』の最初の一言に心を込め精一杯自分のできる限りの



もてなしをすること」。マサ子さんは「前向きに生きること。何にでも意欲を持ち、くよくよしない。お客さんとも地域の人たちとも仲良くすることです」。春子さんは「ふれあいです。一人暮らしになって寂しかったけれど、お客さんから『お宅に来て良かった』と喜ばれることで、次へのやる気につながっています」と語ってくださいました。

最後に3人からいただいたメッセージは「ぜひ、古代の里民宿村に来てください!」でした、さすがです...