

なめがたでキラリ輝く「ひと」

農家レストラン「八甲城入り口」。自宅の一室で、1日1組（2〜4名様）の予約制。正午から午後3時までの営業です。



なかじょう 中城 かおりさん (52歳)

Profile

農家レストラン「八甲城」オーナーシェフ。女性農業者。農業女性団体「紅-KURENAI-」のメンバーでもあり、仲間と共に食育活動も行っている。行方在住。

行方で採れた旬の野菜をたっぷり使った家庭料理を提供するのは、ご自身も農業を営む中城かおりさん。自宅の一室で営業する農家レストラン「八甲城」のオーナーシェフです。

「農家のお母さんが作る家庭料理『農家飯』を基本に、ランチを作っています。行方産の野菜を使って、おうちの味でね。旬の野菜のおいしさを味わってほしいので、ダシを基本に、薄味だけどメリハリのある味付けをしています」

中城さんは、地域で活躍する女性団体「紅-KURENAI-」の一員でもあります。会員たちは食育活動のほか、地産地消に取り組み、生産者と消費者の橋渡しの活動を続けています。

「生産者の私を作る農家の家庭料理を食べたお客さまに野菜の食べ方を知っていただくことで、行方産の農作物の販売につながれば。レシピを聞かれたら、どんどん教えていますよ。家にある調味料でおいしく作れるので、ここで食事した帰りに直売所などで購入した野菜を使って、お客さまの自宅でもぜひ作ってみてほしいと思っています」

農家レストランを始めて、生産農家や女性農業者の仲間など、多くの人に助けられていることを改めて感じたという中城さん。生産農家の方々から仕入れた野菜を何種類も使って、ランチが出来上がります。

「初めていらっしゃるお客さまには、刻んだ野菜をたっぷり入れたハンバーグをお出ししています。大きめですが、ひき肉と野菜を半々で作っているので、とてもヘルシー。女性にも好評で、ペロリと食べてくれます」

中城さんのSNSを見て、遠

くは神奈川県や福島県から訪ねてくる方もいます。

「食後のデザートを楽しんでもらう間、お客さまとお話するのが楽しくて。行方の観光名所をお勧めしたり、旬の野菜のレシピを教えたり。私はいつもと同じように、つつい茨城弁で話しちゃう。『いいあんばい』とか『かんです』ってどういう意味ですか、なんて聞かれて盛り上がるの」と笑います。

今後は、ランチだけでなく、ディナータイムも設けられたら、と夢はふくらみます。

飾らない笑顔の中城さんが作るランチは、まさに人柄のように優しく温かいものでした。



行方産野菜をふんだんに使用したランチ。お食事には必ず、中城さんお手製の梅干しが付きます。

スマホでもっと楽しめる！市報なめがた デジタルブック！

▼市報に登場するこのマークに注目！



市報に掲載されていない画像や動画をご覧いただけます。右のQRコードから無料アプリ(カタボケ)でご覧ください。



デジタルブックは7言語に対応
Delivering e-book in English
電子書籍以中文简体字发布
電子書籍以中文繁體字發布
한국어전자전송중
ในระหว่างการจัดส่ง หนังสือดิจิทัล
Entregar e-book em Português

※ブラウザ版は音声読み上げや画像スライドショーには対応しておりません。無料アプリ(カタボケ)のインストールが必要です。

「市報なめがた」は、公共施設等にも配置しています。

【市報配布に関するお問い合わせ】

総務課(麻生庁舎) ☎ 0299-72-0811

スマートフォンをお持ちの方は、こちらから市公式ホームページをご覧ください。

