



伝統食をバーガースタイルで提供する
など、テイクアウトできる商品を充実
させ、若い世代に郷土の味をつなぐ。

3 地域伝統の味や 調理方法を伝える

南砺市福野軸屋 農カフェ♥つなぐ

南砺市福野軸屋の旬菜市場「ふくの里」は、農産物直売所が全国的に作られ始めた平成12年にオープンしました。地元農家などをつくる、ふくの産地直売所運営協議会の会員85人が、栽培した野菜や果物、切り花などを毎日出荷しています。

「農カフェ♥つなぐ」は、ふくの里に隣接するカフェです。ふくの里で働く食育インストラクターの石坂静江チーフマネージャーが、地産地消を進め、地域の伝統的な食文化を伝えていきたいとカフェの開設を提案。同会の会員が出資し令和2年にオープンしました。店名は人・味・技をつないでいきたいという思いから付けられています。

同店のこだわりは地元産食材の使用。ふくの里に出荷されたものや、傷がついたり変形した農産物を使い料理を作っています。通年で販売しているメニューも季節ごとに食材を入れ替えたり、旬の食材を取り入れた限定メニューを考案し発売しています。

また、料理を提供するだけでなく、野菜苗を植える体験イベントを企画し、野菜栽培を通して農業を身近に感じてもらう取り組みも行っています。

石坂さんは「健康に向き合った料理やイベントを行い、地元産食材の魅力を伝えていきたい」と話しました。



- 1 食材本来の味を大切にしたいと話す石坂チーフマネージャー
- 2 オリジナルメニューを組み合わせたモーニングセット
- 3 4種類の豆をブレンドした、つなぐオリジナルコーヒー
- 4 コマツナと旬の野菜をミックスしたベジタブルスムージー
- 5 地元産のさつまいも、かぶの葉、あずき、切干だいこんを使ったおやき
- 6 コンソメベースのスープに南砺市産のサトイモが入った里いも団子汁



住所 〒939-1515 富山県南砺市福野軸屋23-4
TEL・FAX 0763-22-1147
営業時間 7:30～14:00
(ラストオーダー13:30)
定休日 月曜日・木曜日・年末年始

