

元気あふれる地域に

交流 伝承 まち興し



景気の低迷や三位一体改革など地方を取り巻く状況が厳しさを増す中、特色を生かした地域づくりに注目が集まっています。

——いつまでも暮らしていきたい

私たちのまち「なんこく」

——元気でいきいきとしたまちを

つくっていききたい。

今回の特集ではそれぞれの地域で頑張っている団体の中から3つの団体を紹介します。



郷土料理で地産地消 ・都市農村交流を

白百合グループ

白百合グループのみなさんと
グループ代表の中司さん（左端）



南国市中心部から車で約30分。市北部の上倉地区に、鳥のさえずりが響き、棚田と雄大な山並みが一望できる梅星館があります。

梅星館は、棚田の景観保全、地域の農作業の準備・休憩場所、その他都市農村交流イベントの拠点として平成11年に建設されました。

その梅星館が土、日曜日になると、「旬の食材を使った田舎料理・清涼な空気・美しい景観」の3つのごちそうをまるごと味わうことができます。「しらゆり亭」に変わります。

しらゆり亭を立ち上げたのは、地場産品を積極的に取り入れた商品の開発に取り組み「白百合グループ」。同グループが開発した商品には、白木谷特産の四方竹をキムチで漬け込んで作られる大好評の「四方竹のピリシヤキ漬」などがあります。

同グループは商品の開発に取り組み中、安全で安心できる地場産品を使う地産地消を進めながら都市部と農村部の人々の交流を図り、高齢化の進む上倉地区と農業・農村を活性化しようと、利用が少なくなる土、日曜日の梅星館を

活用し、旬の食材を使った料理のモチベーションを企画。味付けやメニューの試行錯誤を重ね、あくまで非営利の活動とし、平成17年5月にしらゆり亭をオープンさせました。

「メンバー皆が料理が好きなんです。しらゆり亭に来てくださった方から『美味しかった』、『心が癒され元気になった』と言っていたのが何より嬉しいです」と、笑顔で話す白百合グループ代表の中司滋寿子（しずこ）さん。オープンして間もないながらも2カ月先まで予約がいっぱいだそう。土日限定の開店日には市内外から訪れた方地域に活気が溢れます。

広報委員会が取材でしらゆり亭を訪れると、厨房から調理の音が聞こえてきます。白百合グループメンバーの皆さんが手際よく旬の食材を調理時間が経つにつれて、みょうが・竹の子・こんにゃく・しいたけ・りゅうきゅうのお寿司やゴーヤのサラダ、トマト、大葉のヨウカン、雪のしたやよもぎの天ぷらなど、大皿に

盛り合わさった料理が次々にテーブルに並べられ、新鮮な香りと鮮やかな彩りが食欲をそそります。

出された料理はどれもどこか懐かしくやさしい独特の味わいで、その味付けは長年の知恵の結晶と言えます。また、料理だけでなく暖かなもてなしと田舎ならではのすばらしい景観が安らぎを与えてくれます。

当日は試食会ということで皿鉢で料理が出されましたが、基本的にはコース料理で、炭火で焼く嶺北牛や新鮮なうめなどのメニューもあるとのこと。また、旬の食材を使用するため、季節ごとのオリジナルメニューを考案中で、皆さんの挑戦は続いています。

郷土料理を通じて地産地消、都市農村交流を進める白百合グループ。昔ながらの味を引き継ぐ後継者不足が悩みですが、通じて後継者が現れるのもそう遠くないかもしれません。



しらゆり亭

営業日 / 毎月土曜、日曜日の昼食限定
* 予約が必要です
予約 / 4名以上のグループで1日2組
最大20名まで
料金 / 3千円（1名）
予約先・お問い合わせは
白百合グループ代表 中司滋寿子
(862-1529 または、
090-6881-9279)まで

