

# 市民力かわら版



## 道の駅やいたに、つつじ亭に行こう！ そう言ってもらえるような農村レストランをめざして

震災の影響で約一ヶ月遅れて四月二十九日にオープンした「道の駅やいた」

この目玉のひとつとして期待されているのが、農村レストラン「つつじ亭」です。

厨房をきりもりするのは、市内在住の三十代から六十代の農家のお母さん八人です。うち三名は女性農業士、調理師免許を持っているメンバーも三人と、粒ぞろいのスタッフがそろいました。

### ●農家の主婦の強みで

レストランのコンセプトは「地産地消」。何を使うかが大きな課題でしたが、最初にできた自信作がコロッケ。

矢板ではあまり作っていない原料の男爵イモを確保するために自分たちで二反歩作付。「昨年の猛暑の中で収穫は大変だったけど良い思い出」と笑って話します。

「自分たちの作った新鮮で美味しい野菜を提供したい」という思いと、この行動力が

農家の主婦の強みだと胸を張ります。

●おふるまいの心で、おふくろの味を

これからは山菜が美味しい季節。農家のおふるまいは、そういった山菜や自分のところどれた旬の野菜などを料理してお膳にして出します。

それぞれの家で違うおふくろの味。「最近の若いお母さんはあまり作らなくなりまして、あらためて、こんなおふくろの味があったということとを思いだして欲しい。そして、それを受け継いでいきたいと思ってもらえるような味にしたい」と話します。

### ●矢板ならではのメニューを

さまざまメニューを試行錯誤。最終的に、揚げ物や麺、肉などのバランスを考え今のメニューに絞り込みました。

ネーミングも自分たちで考え、山あり、川あり、畑ありの、矢板ならではの名前がすぐに決まりました。

大変だったのは、値段設定。

勤め人がお昼として食べる値段としては高いとか、原価を考えると安すぎるなど、さまざまな意見ができましたが、いろいろな地域から、幅広い年代の人が来る道の駅。どんな人に絞ったらいいいのか非常に難しかったそうです。



グランドオープンの朝、満面の笑顔で

●本当のサービスとはなにかを肝に銘じて  
何度か開いた試食会で、接

遇のサービスが不慣れで、ぎこちないと指摘されました。

トレーニングの時にプロの講師の方が言っていた「サービスは、物とお金と人。提供する食べ物品質などが物。値段がお金。笑顔、立ち居振る舞い、身だしなみが人。物とお金で三十パーセント、人が七十パーセントです」この言葉をもう一度振り返って、これから「多くの皆さんに愛され信頼されるつつじ亭にしたい」と話します。

### ●家族のためにも、矢板のためにも

「どんと構えてやるしかないですね。やることをきちっとやってお出迎えてほしいです」

「もう、自分のためじゃない、矢板のために頑張ってる」「矢板の道の駅に行こう！つつじ亭に行こう！」と言ってもらえるようにしたいです」と、頼もしい言葉が返ってきました。「お母さん頑張ってる！」と応援してくれている子どもや、迷惑をかけている家族に感謝しながら働くたくましい女性が集まりました。