

身近な食材が驚きの料理に

レストラン四季の里 田中紀子さん

白菜、大根、ニンジンなど見慣れた食材も、近くに

にあるレストラン 檜原村で生まれ、

四季の里が2年前にリ 現在も神戸地区に暮ら

手にかかれればちよつと ニューアルオープンす。「檜原に

素敵な料理に变身する際、調理経験のある には檜原のものを食べ

る。たとえば大根はお 田中さんに声がかかっ てもらいたい」と、野

ろしにしてサイコロ状 た。メニューづくりを 菜を外から買い足すこ

に切ったリングと甘酢 任され、地場産の野菜 とはしない主義。その

で和え、チキンソテー をたつぷり使った「昼 時期に村にある野菜か

のソースに、キャベツ ごはん」(980円) らメニューを考える。

の代わりに白菜を使っ を店の定番として売り 村でとれたものなら間

た「ロール白菜」なん てのもある。

村の野菜を使い切る

引いた小さなニンジンも、形のいびつなジャガイモも徹底して使い切る。「檜原に住んでいると近くにお店がないので、あるもので料理することには慣れていくのかも」と笑う。里芋の煮物を揚げた天ぷら、コショウをきかせた舞茸ごはんなど、アイデア次第で料理の幅はこれほど広がるものかと刺激を受ける。実際、気軽に真似できそうなメニューは多く、お客さんに作り方を聞かれることも。一緒に働く主婦の久保田節子さん(61)も「晩のおかずにつつまることがよくあります」と話す。

「昼ごはん」を前に田中さん(中央)と、一緒に働く久保田さん(左)、出口晴美さん



店は8日から営業。
午前11時〜午後5時。
☎042(598)1060へ。

(伊藤)