

【コラム】

＜循環型社会の一翼を担う「真庭あぐりガーデン」＞



私たちが参加した、真庭市が企画した「バイオマスツアー」では、昼食に、「真庭アグリガーデン」の「Natural Buffet うさ八レストラン」がセットされていました。

「うさ八レストラン」は、液肥を使った野菜を中心に、老舗フランス料理店出身のシェフが腕を振るうメインディッシュや、斬新なアイデアと確かな技術で調理した料理を、手頃な価格で提供しています



レストランがある「真庭あぐりガーデン」は、循環型社会を形成する、生産→加工・販売→消費→再生のうち、加工・販売の役割を担うとともに、啓発活動や地域農家の生産品を集め 飲食店やスーパーに向け販売しています。

＜本場イタリアピッツアを提供する PIZZERIA La gita (ラジータ)＞



「あば村」を視察した後、「奈義町現代美術館前」(左下の写真)に隣接する、「PIZZERIA La gita (ラジータ)」に行きました。

奈義町が、現代美術館のレストラン棟としてあった建物を公募し、2017年7月に隣町から引っ越してきました。

店主は、イタリア政府公認のナポリピッツァ協会から認定を受けた方で、ピッツアの生地は、イタリア・アンティモカプート社の「リンフォルツァート00番」と、世界一高い値のグルテンを含む「マニトバ0番」を独自の配合でブレンド。また、生地には塩・酵母・水のみを使用するなど、妥協を許さず細部までこだわり抜いて作られています。



トマトソースも、イタリア・プリマベラ社のホールトマトや、シチリア北西部のトラパーニ産海塩を使用。チーズは、モツァレッタチーズの最高峰として知られるイタリア・カンパーニャ州アヴェリーノ県のフィオルディラッテを使うなど、すべて本場にこだわった料理が出されます。

店内は、常に満席の状態、予約しなければなかなかテーブルにつけない状態でした。