

知りたさい! 秋田 の とっておき

06

家庭料理レストラン やまねこ軒 オーナー 牛越美和子



やまねこ軒 秋田市横森1-4-49 TEL.018-834-4369
営業時間/11:00~16:00/18:00~20:00
定休日/月曜・木曜 ※店内禁煙

あきた企業活性化センター 支援事業

創業準備支援室(貸しブース) 新規創業・起業のための準備を支援

創業を志し、準備している方を対象として、ビジネスプランの策定や情報収集のためのデスクワーク用スペースを提供し、(財)あきた企業活性化センターのインキュベーションマネージャーによる創業指導が受けられます。

【創業準備支援室の概要】

所在地 ■ 秋田市山王三丁目1-1 県庁第2庁舎3階
部屋概要 ■ 面積約5㎡(1ブース)・全8ブース
利用料 ■ 月額/6,000円
入居期間 ■ 6ヶ月※特別な事情があると認められる場合、更に6ヶ月まで延長可
募集方法 ■ 随時申込み受付中

(財)あきた企業活性化センター 営業統括グループ
秋田市山王三丁目1-1
TEL.018-860-5609 FAX.018-860-5704



①ランチメニューの一例。冬期間は2週替わりメニューとなる。
②北京の旧正月、祝いの席に欠かせない格(ラッ)ピン。写真の具は、蒸鶏肉、キクラゲと玉子の炒め物、白菜・春雨・豚肉の炒め物。③すべて手作りの点心類。午後のひと時をゆったり楽しめる飲茶セットもオススメ。



安心・安全な県産有機野菜を使った 家庭料理のレストランをオープン

里山の雰囲気あふれる秋田市の一ツ森公園の麓に2月9日オープンした「やまねこ軒」。県産有機野菜のヘルシーランチと、義母直伝の中国・北京地方の味が楽しめる家庭料理レストランだ。オーナーは、安心して美味しい県産野菜や米などの共同購入、農業体験会などを23年前から手がけてきた牛越美和子さん(58歳)。

「有機・無農薬にこだわる農家の野菜、お米の美味しさを、より多くの方々に知っていただければ」との思いで起業を決意。約2年間の構想、準備期間を経て夢を実現した。開店にあたり、秋田県の創業支援補助金制度があることを知った牛越さんは、平成19年3月「あきた企業活性化センター」を訪問。簡単な書類審査の後、創業準備支援室に入ること動められ、センタースタッフのサポートを受けながら事業計画書を作成。中国料理の味を通して中国の文化を伝えるために中国料理教室も開催。中国料理の味を通して中国の文化を伝えるために中国料理教室も開催。

成。創業支援補助金を申請し、同年10月に採択された。店名は、宮沢賢治の童話「注文の多い料理店」に登場する店の名前に由来。自宅の一部を改装した店内は、20畳ほどの広さがある。フロアリングに白壁というお洒落な組み合わせで、客席は全15席とゆつたりとしたしつらえ。櫻、桜、梅などが植えられている南側の庭に面しているため、この季節でも太陽の温もりを感じながら食事を楽しむことができる。メニューは、旬の野菜が主役のヘルシーランチと中国・北京地方の味を受け継ぐ点心&中国家庭料理。牛越さんの義母・李秀清さんは北京生まれ。結婚後来日し、早稲田大学、日中学院の語学講師として教壇に立つたあたら、実生活に密着した中国語を教えるために中国料理教室も開催。中国料理の味を通して中国の文化を伝えるために中国料理教室も開催。

化を日本の人たちに知って欲しいと、独自の研究を進め、首都圏の料理学校などでも活躍していた方でもある。「家庭料理をベースとしているだけに、毎日食べても飽きないような味付けはやや控えめ。素材本来の持ち味も楽しんでいただけるはずです」と牛越さん。点心類は、国産小麦粉を使い皮からすべて手作り。肉まんの皮は、自然発酵種&生イーストを使用することで、しっとりモチモチ。県産豚肉と白菜を主体とした中身もギツシリ。手作りならではの美味しさが楽しめるのだ。オープン前の試食会で大人気だったワンタンは、昆布、煮干、鯉節で出汁をとった和風味。お年寄りや子供にも楽しめる優しい味が特徴だ。野菜・果物類は、秋田市近郊、五城目町、男鹿市などの契約有機農法農家から購入するため、冬期間のメニューは根菜類、冬野菜主体の料理になるのも食の安全にこだわる証。どうしても不足となる場合は、県産、国内産を使うが、いずれも厳選した安心食材だ。