

●優良賞（財団法人農村開発企画委員会理事長表彰）

きょうど かねていりょうり
郷土の家庭料理 ひまわり亭

（熊本県 ひとよし 人吉市）

地元の旬の食材を活用した月替わり御膳

◇活動の経緯、内容

「ひまわり亭」の前身は、16年前から「ひまわりグループ」として活動していた地域の主婦のボランティアグループである。独居老人への弁当宅配を行っていた中で、もっと地域に貢献できる、生きがいのある活動を求めて「ひまわり亭」を設立・法人化した。

築120年の古民家を移築・リフォームした店舗では、地場産の食材を活用し、無添加で作る安全・安心な300以上のレシピをもとに、日替わり・月替わりの定食を提供している。



そのほか、弁当の調製・配達、研修や視察の受入れ、グリーンツーリズムの拠点としての様々なイベントや勉強会、料理教室なども催されている。また最近では、幼稚園給食を通じて若い母親を対象とした食育活動にも取り組んでいる。

代表の本田節さんは、県内の女性起業家のリーダー的存在であり、女性起業のネットワークづくりや、起業化のアドバイス、グリーンツーリズムの促進による地域活性化にも大きく貢献している。

◇代表作品の紹介

地元の旬の食材を活用した月替わり御膳：

「月替わり御膳」は、1月から12月までの旬の食材をふんだんに利用した家庭料理で、生産者の顔の見える食材を基本に、生活習慣病を改善・予防するためのヘルシーなメニューを心がけている。主食、主菜、副菜からデザートに至る12皿からなり、毎月、テーマを設定しての献立となっている（写真は9月「里の秋御膳」）。

