

年 組 名 前 :

問1

「丹波山産の食材の良さを発信したい」と話す坂本裕子さん
 坂本裕子さんが始めた飲食店の「店名」と、どのような場所にオープンしたか、書いてください。

店名

場所

.....

問2

坂本さんは、どのような食育活動に取り組んでいますか。

.....

問3

(2022年5月14日付 山梨日日新聞 23面)

坂本さんの飲食店のメニューで、①パンを使ったメニューの商品名と、②「タバラーメン」の特長を教えてください。

- ①
- ②

「丹波山産の食材の良さを発信したい」と話す坂本裕子さん
 丹波山村

元地域隊員が料理店

丹波山の「旬」味わって

交流の場 金土は夜間も



坂本さんは2018年4月に移住。村内で伝承されてきたという、麦ごうじの割合が高いみそ造りに取り組んだり、村の在来種の野菜をピクルスに加工して販売したりしてきた。村内の保育所と小学校で、枝豆の収穫とみそ造りを体験してもらい、食育活動にも取り組んでいる。

丹波山村の元地域おこし協力隊員坂本裕子さん(45)は、村の伝統的な製法のみそや旬の食材を生かした料理を提供する「オオカミ印の里山ごはん」を丹波中前にオープンした。金・土曜日は村内の飲食店で唯一夜間に常時営業し、酒類を提供している。坂本さんは「旬の食べ物を味わってもらい、さまざまな人が交流できる場にもしたい」と話している。



旬の山菜などを添えた唐揚げ定食

オオカミ印のHPのQRコード

駄菓子店を営んでいた祖母の影響を受け、いつか飲食店を開きたいと考えていた坂本さん。15年ほど前まで工場として使われていた丹波中前の建物を改装し、4月15日に飲食店をオープンした。料理のメニューは、唐揚げ定食としょうが焼き定食、発酵パイスクレーンなど。定食に付くみそ汁には、坂本さんが造ったみそが使われている。ワラビなど村で採れた旬の山菜も添えている。週末限定で、村内のパン店「きのしたベーカリー」のコーツペパンを使ったメニューも注文できる。

「村内の人が語り合える場」(坂本さん)を目指す「ピタール」や日本酒、ウイスキーなどを提供する。キムチや枝豆、フライドポテトなど酒のつまみも注文できる。

店名は村に伝わるオオカミ信仰に由来。坂本さんは「旬のものは村民にとっては当たり前だけど、村外から来る人にとってはおいしくて新鮮。気軽に食べられる場所にした」と意気込んでいる。

営業時間は午前11時から午後3時。金・土曜日は昼間の時間帯に加え、午後6時から10時ごろまで営業している。定休日は水・木曜日。問い合わせはホームページ「オオカミ印」(ookami-irushi.com)のQRコード参照。