

が協力した資源リサイクル、そこから生まれる堆肥でおいしく健康に育った野菜があるから可能になったことなのです。

旅館街から出る生ごみは、大玉村で肉牛を飼う國分農場で完熟堆肥に生まれ変わります。できた堆肥を旅館側が引き取り、二本松有機農業研究会（JAS有機認証）に提供。有機農研会員の生産する野菜が旅館に届けられるというしくみです。

● 野菜を豊かに食べる四ヶ条

旅館の宿泊客がおいしさを期待するのは魚や肉です。大内理事長は、「野菜料理をそれに少しでも近づけるよう努力中」といい、そのための4つのポイントを挙げます。

- (1) ヘルシー感覚いっぱい：たとえば薬膳鍋は堆肥育ちの有機野菜を使ってさらにヘルシーに。
- (2) 食卓の演出とアレンジ：たとえば大きい器に氷を入れて朝どりキュウリを山盛りにしてサーブしたり、珍しいカボチャの花の天ぶらをふるまうなど。
- (3) 味つけなし・薄味でおいしさを：たとえば堆肥育ちで甘いタマネギはかつお節だけで味わってもらおう。
- (4) よさのワンポイント説明：たとえば「シチューには地元のこだわり牛肉と堆肥育ちのタマネギやジャガイモが入っています」と客室担当からお客へ。

ヘルシーでおいしい野菜を、楽しくアレンジ、そのよさを語らう—これは野菜を豊かに食べる四ヶ条ともいえます。その豊かさは、堆肥育ちの野菜だからさらにふくらんでいきます。

岳温泉旅館協同組合の大内正孝理事長



國分農場が完熟堆肥を提供



有機農研会員が朝採りした夏野菜