

自慢は季節の地元食材

佐原商家町ホテルNIPPONIA 下

千葉県香取市佐原イ

香取市は、千葉県有数の農業地域だ。マッシュルームやさつまいもなどの野菜や米、果物の生産が盛んで、県のブランド牛「かずさ和田牛」やSPF豚、水郷赤鷄などの主要産地でもある。レストラン「ルアン」は、地産地消がモットーで、季節の新鮮な地元食材が自慢だ。3月のランチメニューを見てみよう。

△スープ 芳源マッシュルームのポターージュ 発酵キノコの泡△肉料理 黒毛和牛のブレゼ 酒かすとジャガイモのピュール△

前菜もデザートも地産食材で、魚は銚子産鮮魚を使う。

事業に当初から深く関わって

くつろぎの宿

県内有数の農業地域

きた佐原信用金庫地域金融推進室の大坪弘明室長は「銀座などでフランス料理を手がける有名シェフが監修し、同程度の宿泊料の日本旅館に引けをとらない料理です」と胸を張る。

観光客の大半が日帰りになる原因の一つは、団体が訪れても食事をとれる場所がないことだった。3月1日、観光まちづ

くり会社「ニッポニア サワラ」は、そうした課題の解消に向け新たな一歩を踏み出した。

明治から戦後にかけて日本酒などを造っていた木造2階建ての酒蔵を改修し、「GEISHO」からフロント・レストランの機能に移転させた。そして、新棟「KAGURA」としてオープンしたのだ。新レストランは約100人が収容でき、披露宴などとしても使える。団体客にも対応できるよう大型バスの駐車場も完備した。

この「KAGURA」は近年倉庫として使われていたが、東日本大震災で傾いて以降は使われていなかった。改修では、梁や土壁など歴史的な要素はもちろん残している。

同社の上村進社長が話す。「まち全体がホテルになる、が古民家改修事業のコンセプト。ホテルを軸に、観光客が佐原の趣や歴史・文化を感じ、食を味わい、街に溶け込むように滞在する体験を、地域全体で提供していきたい」【近藤浩之、写真も】



①改修中の「KAGURA」。団体客が長時間滞在できるための施設として期待されている②米蔵を改修した宿泊棟「SEIGAKU」の一室。壁には、米俵が直接壁に触れてかびるのを防ぐため設けられた縦木(たてぎ)がみられる。「SEIGAKU」にはドッグランも併設された大同伴可の部屋もある