

今年もまた夏の観光シーズンがやってきました。先日、伊豆からの帰り道は東名沼津から保土ヶ谷まで3時間もかかってしまいアクアラインで日が暮れました。薄紫色に染まった房総の連山はまさに、「魁夷」の描く一幅の絵の様でありました。折角神様は人々に個性を与え地域には特性としてそれぞれ異なる景観を作ってくれたのに、得てして「街づくり」は自然の美しい地肌に全国の街づくりの成功例と言う画一化した厚化粧を塗りこめてしまっています。

観光客が田舎を求めてくるものの多くは、幼い頃ふるさとで見た野山の風景であり田舎家の佇まいと素朴であっても新鮮で色合いも鮮やかな食べものです。

君津にはその風物が今でも沢山残っています。白壁の土蔵、長屋門、物置き小屋、牛小屋等があり、人情があります。今年は「小糸・上地区」の田園には百数十体の「案山子」が乱立して思わずギョッ！、そしてニコッとする眺望があります。前田晋さんの作品と新聞に報じられていました。そこで提案ですが、このすばらしい風物詩を活用して「百姓家レストラン」「土蔵ギャラリー・レストラン」「そば家長屋門」などと名づけて君津へと観光客を迎え入れて見ませんか。田園の中のビニールハウスを使って「野良めしや」を作られて地元で採れた新鮮な野菜、山菜、川魚だけでいい。食事が用意できるまでの間、靴を脱いでもらい「素足」で地べたを歩いてもらったらもっと食べ物がおいしくなりそうです。

かつて玉川温泉へ「湯治」に行った時、私は食事が楽しみでした。それはさっき手でちぎって来た様なみずみずしい山・野菜が出され、私は生まれて始めて野菜で食べる食事のうまさ、おいしさを知りました。

玉川温泉は「ガン」によくきくと言われていますが、この新鮮な野菜の効果があるのではと思いました。田舎料理を美味しく感じるための秘訣は、おいしい食べ物を出す店があるのではなく、おいしく食べさせてくれる店が必要だと思います。店舗外観を始め、店内の雰囲気、細やかな心遣い、もてなしが大切です。そして、お客様が帰られる時、「おいしかった、ごちそう様、きっとまた来ます」と言われたいものです。