

起業活動事例を紹介します・・



大きな屋根が昔を偲ぶ 古民家です

古民家の農家レストラン

たも山工房 草木庵

所在地：村山市大字たも山113-1

連絡先：0237-55-7522

営業期間・時間：11時～16時

定休日：毎週 火・水・木 曜日（祝日は営業）

1～3月は冬期休業（3月は相談に応じます）

代表者名：松田節子

セールスポイント（商品紹介など）

「漬物や乾物は雪国で冬を越す知恵」「日本の風土で培ったものを大事にすること」を伝えたいと思います。座敷にあがって葉山を眺めながらゆったり休んでいってください。自然と暮らす喜びがわいてきます。

草木庵のお食事は、昔からこの地に伝わる昆布巻きや棒鱈煮などの郷土料理を中心に、手打ち蕎麦、自家産の旬の野菜をふんだんに使ったアレンジ料理です。料金はお一人様2,000円（税込）。完全予約制となっていますので、3日前までご連絡ください。



郷土料理を中心とした自慢の料理



自家製米粉を使ったお菓子

活動内容と特徴

20年前に「あっ、これだ」と思いました。イギリスの田舎に残る田園風景、麦わら屋根の民家に世界中の観光客が訪れる映像を見ました。夢の始まりでした。平成20年3月「自然と暮らす喜び」を現実のものに、村山市袖崎にあった築160年余の古民家を移築して、農産加工所と直売所をスタートしました。そして、平成26年に農家レストランをオープン。農作業もあるので、休みは週に3日間。平成21年度やまがた米粉コンクール特別賞を受賞した米粉むしパンなどの加工品は、まごころ広場（みちの駅むらやま）でも販売しています。

これからの抱負

草木庵の代名詞でもある「自然と暮らす喜び」を感じながら、この地で採れた野菜や米を使って体が喜ぶ料理を作っていきたいと思います。そして、少しでもお客様にほっと出来るひとときを過ごしていただきたいと思います。

執筆担当：村山総合支庁産業経済部北村山農業技術普及課

0237-47-8632