

ときめき人

Tokimeki bito



はつと×パスタ
自然の魅力伝える
農家レストラン

「はつと手と水」の店主の鈴木遥丈さん（右）と新谷充希さん（左）。店名の「はつと」は、植物が並んで生える様子を表す。



Instagram

昨年11月、豊かな緑と水に囲まれた古民家で、こだわりの野菜と「はつとパスタ」を堪能できる農家レストランが、中田町浅水に開店した。

店主の鈴木さんは、県内の農業大学を卒業後、仙台で自然農法による野菜作りに挑戦してきた。カフェを営む両親の影響もあり、農業を続けながら、「自然と寄り添う自給自足のレストランを開きたい」と考えた。県内の物件を探す中、登米市空き家情報バンクに掲載されていた一軒の古民家と出会う。現地を訪れ、築130年を超える趣のあるたたずまいと、周囲の自然環境に心を引かれ、移住を決意。地域住民の助けも借りつつ、自らの手で店舗と畑の整備を進めてきた。学生時代の後輩の新谷さんも仲間に加わり、開店準備は整った。

せっかく登米で店を開くならばと、近所に住むおばあちゃんからはつとの作り方を学び、生パスタの技法と組み合わせた「はつとパスタ」を考案。はつとの生地やソースには、自家製の無農薬野菜がふんだんに盛り込まれ、この店ならではの新しいはつと料理が誕生した。「こんな食べ方もあるんだと、地域の人たちにも受け入れてもらえたらうれしいです」と、鈴木さんは満面の笑みで語る。

店頭では採れたての野菜を直売するほか、ランチ終了後には畑や庭を散策できる時間を設け、農業や自然の魅力が体感できる。「この店を、さまざまな人が集まって交流できる場にしていきたい」と目を輝かせる鈴木さんと新谷さん。二人の挑戦は、まだ始まったばかりだ。

編集後記

▼広報担当になり、参加したことのない市内のイベントに足を運ぶ機会が増えました。今回取材した水かぶりもその一つ。現地の熱気や雰囲気を感じ、地域で大切にされる理由を実感しました。ただ、初めて味わう水かぶりの勢いに圧倒され、呆然としてしまったことは内緒です。（添田）

▼消防団の鈴木さんに、ラッパのことについていろいろ教えてもらいました。ラッパは5つの音階だけで曲を奏でており、トランペットの演奏より難しく感じる人もいるとのこと。私は、あのだこまでも響く「パーツ」という音が、大好きです。（渡邊）

▼福岡ソフトバンクホークスに入団した熊谷大雅さん取材。謙虚で礼儀正しく、心から応援したいと思いました。熊谷さんが小学生の時に、試合で頑張っている姿を見かけたことがあったので、当時のことを思い出してすごく感慨深くなりました。これからの活躍をお祈りしています。（高橋）



登米市公式ホームページ
<https://www.city.tome.miyagi.jp/>



登米市メール配信サービス
（防犯や防災、市政に関する情報などを配信）
<https://plus.sugumail.com/usr/tome/home>



登米市公式LINE
（市政、イベント情報などを配信）
<https://line.me/R/ti/p/%40972tqqam>

