サービス－６

第６回
いしかわエコデザイン賞2016
応募製品・サービス

能登島Sans-souci

過疎地での農漁家オーベルジュ（農漁家カフェ）経営の新しいスタイル

能登島 Sans-souci 経営スタイル

＜大自然が近いほど 天然の素材が 豊かで 美味しい＞

農漁週末レストラン

土日限定サービスランチ 11:30～15:00
（その月曜から予約受付を開始）

農漁オーベルジュ

（貸切ランチ・貸切ディナー・宿泊）
⇒1 日 1 組限定 365 日の予約受付

空いた日

問題となっている耕作放棄地を利用した無農薬栽培や、人材不足に悩む漁師、農家の手伝いをしながら、過疎地特有の「分かち合い」による物々交換をすることで、珍しい地元の文化や、100 年以上紡がれた在来種、現地の人しか食べない神秘的な旬の食材などの発掘ができ、更には共有、保全、仕入れ、商品化、販売により、地域所得を増やす解決策となる「食域エリア縮小」こそ、持続可能な過疎地の優位性「食の景勝地」にも発展いたします。詳しい食材は、ぜひ、四季を通して、来店してご体験下さい♪

私たちの願いと想い

能登島 Sans-souci は修業をしたフランス料理のシェフとワインソムリエが地元漁師になり無農薬・野良生え栽培の農婦となって経営している石川県初の本物のオーベルジュです。このような母体が増加すれば農漁カフェなどを夢見る若者を雇用し育てて行く事で地方の多くの可能性が広がります。

偉そうなことを言っても、過疎地で暮らして頑張っている家業の方々の珍しい食材や文化があってこそです。敬う感謝の気持ちこそが「能登の素晴らしさ」を後世に残せると信じています。

同じ顔をした近代化する地方ではなく、そこにしか存在しない地方を・・・