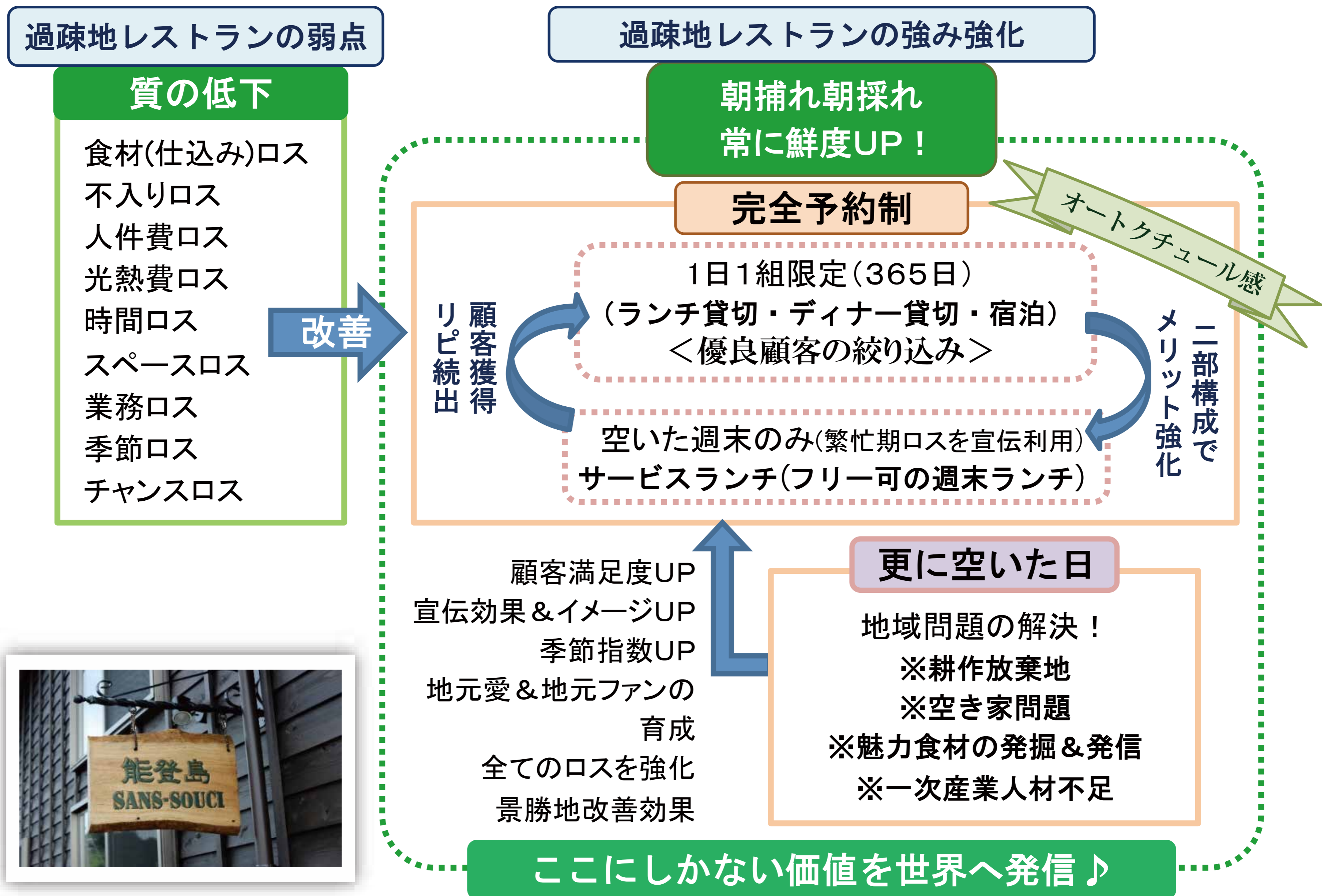


<大自然が近いほど天然の素材が豊かで美味しい>

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



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。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と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- 更には環境保全(生物多様性)、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(地産地消)」こそ、持続可能な過疎地の優位性「食の景勝地」に発展し、世界を見据える事が実現いたします。

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・・・

審査委員コメント

人数限定・完全予約制スタイルのカフェオーベルジュレストランであり、地域にあるおいしい食材を提供するだけでなく、地域の魅力も伝えていく仕組みである点を評価します。