



農家の母屋を活用した落ち着いた雰囲気のカフェ（東京都府中市で市川さん提供）

東京都府中市四谷にある「428cafe+（ヨツヤカフェ）」は、改装した米農家の母屋を店舗に活用している。市内産の米や黒米、農産物を使った料理を提供して、地域の活性化につなげている。落ち着いた家屋と庭の雰囲気の良さも人気となっている。

東京・府中市「428cafe+」市川 寿子さん(29)

母屋を地場産カフェに



ベジプレートを持つ市川さん(左)と特製サイダーを持つ中村颯子シェフ（東京都府中市で）

家族の家残したい
 経営する㈱BTFの市川寿子さん(29)は2011年から約8年間、オーストラリアにいた。だが父の他

界を機に帰国。その後、祖母も亡くなった。築約55年の母屋がある、同市四谷の実家は誰も住まなくなっていた。寿子さんの母で5代目。

その実家を壊すことは簡単だが市川さんは、家族や親戚などが集まる場所がなくなることに抵抗があった。土地と家を守るため、自宅を改装して食を通じ、地域と農をつなぐ店を4月にオープンした。

朝取れの自家栽培した野菜をふんだんに使うベジプレートは1780円。注文を受けてハーブを畑に取りに行き、フレッシュな香りをお届けする特製サイダーは880円。店頭では、その日取れた野菜も販売。店で提供した野菜を夕食で食べたという消費者も多い。

市川さんは「目の前の畑で取れた農産物を提供していると伝えると、安心して食べてもらえる。地元産農産物を使っておいしさを伝え、地域農業の活性化につなげたい」と笑顔だ。今後は、テイクアウトメニューも提供する予定だ。

(東京・マインズ)

てもらえて光栄。来年は作付けを増やしたい」と話す。

前の畑で自家栽培