

四季折々のメニュー

くまきち農園では地元で採れた四季折々の農作物を使い、ドリンク、ケーキ、パスタなどのメニューを提供している。季節ごとにメニューを一新することで、いつ来てもワクワク感を持てるようにしている。

また、管理栄養士のスタッフがすべての人に安心して美味しく食べてもらえるようにメニューを考えている。



地元野菜を使ったくまきち農園のメニュー

学習・交流の場を提供

くまきち農園では中学校、高校などに総合学習や職場研修の場を提供している。高校の地域活動では、学生がフードロステーマに米ぬかやりんごの搾りかすなどをを用いた焼き菓子を作り、接客・販売まで実践的な活動を展開した。

また、週末は農作物やハンドメイド作家による作品が並ぶマルシェやワークショップなどのイベントでにぎわっている。

遠藤さんは「様々なご依頼に対して基本的にNOと言わないスタンスで、積極的に受けています」と話す。



高校生がフードロスをテーマに作った焼き菓子

山形県の魅力を国内外へ 遠藤さんの想い

cafe mamenokiを始める前は県外で生活しており、そこで山形県の認知度が低いことを知り、悔しさを覚えました。山形県にはさくらんぼ、芋煮、米沢牛だけでなく、他県と比較してクオリティが高い美味しい農産物や料理がたくさんあるので知られていないのです。山形県の魅力を県外や国外に発信して、いろんな人を知ってもらいたいと考えています。

山形県の良さを伝えるために、まずは置賜地域を盛り上げ、その結果を山形県全体に広げて、若い人たちが地元を誇りを持ち、留まりたいと思えるような地域にしていきたいです。



くまきち農園

場所：山形県南陽市金山 5183

定休日：不定休

店舗連絡先：090-7177-7246

営業時間：11:00~19:00

オンラインストア



インスタグラム



なぜ、くまきち？

米沢市のcafe mamenokiで、伝票にくまのイラストを描いたのがきっかけ。イラストはお客さんに好評で、今では「くまきち」はカフェの看板くまとなっている。



人と農業を繋ぐ場所 くまきち農園

オーナー 遠藤友紀さん

くまきち農園

くまきち農園は南陽市金山地区にあるカフェレストランであり、自然豊かな環境を多くの人々に体験してもらい、地区と農業を盛り上げることを目的としている。オーナーは、米沢市でcafe mamenokiを経営している遠藤友紀さん。くまきち農園を開いたきっかけは、cafe mamenokiで金山地区の方から言われた「地区と農業を活性化させた」という言葉だった。

金山地区と農業の活性化に向けて

相談を受けた遠藤さんは、地区の活性化に向けて令和4年に南陽市の地域おこし協力隊となった。手始めに地区内の引退農家が所有する圃場でさくらんぼ栽培を始めたが、想像以上に人手が足りず苦労していた。そこで、cafe mamenokiで築いた米沢市内の学生との繋がりを活かし、学生に農作業のお手伝いを依頼したところ、予想以上の参加があった。学生からは「農業をやってみたかったが、そのきっかけがなかった」、農家からは「若い子が手伝いに来てくれると元気が出る」との反響があり、遠藤さんは若者と地域を結びつけることに可能性を感じた。

この体験とカフェ経営の経験を活かし、遠藤さんは若者と農業、そして金山地区を繋ぐ場所として、令和6年4月23日にくまきち農園をオープンした。通常のカフェ営業に加え、様々なイベントの開催や地区農家のお手伝いの窓口となるなど、地域の交流拠点になっている。

遠藤さんは、「農業には後継者不足という課題があります。まずは若い人に農業への入り口を提供し、楽しさや興味を持ってもらいたいです。そして将来的には、引退を考えている農家さんと農業をやりたい人をマッチングできる仕組みを作っていきたいと思っています」と話す。