

■年末年始等の営業案内

本年1月31日(月)より明年1月4日(金)までを休業させていただきます。
1月5日(土)より通常営業とします。変わらぬご愛顧をよろしくお願い申し上げます。

2018 年 12 月							2019 年 1 月							2019 年 2 月							2019 年 3 月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1				1	2	3	4	5						1	2					1	2
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	3	4	5	6	7	8	9
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	17	18	19	20	21	22	23
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30	31			24	25	26	27	28			24	25	26	27	28	29	30
30	31																				31						
												</															

…定休日

■この冬も herberry 空間を無料開放します

雪に閉ざされる冬こそ 心も体も解放しましょう。趣味の教室や展示・発表会、セミナーなど、ご自由におつかいください。

- ・平日、週末を問わず、午後2時～夕刻まで開放します。
※定休日の場合は、終日のご利用も可能です。
※企業利用など、営利目的ではご利用はできません。
- ・ご利用は原則10名様以上です 事前にお申込みください。
- ・会場利用費はいただきません。
ケーキ+飲み物セットをおとりいただきます。
- ・席数は通常15席です。キッズコーナーも設置できます。
補助椅子を利用して、30名様までのご利用が可能です。
- ・詳しくはお気軽にお問合せください。



2019 1.5(Sat)-3.31(Sun)



■日本酒の講座、催します。



2019 1.26 Sat

1部: 講義と利き酒 15:00-16:30
2部: 飲みつまみ語り醸す会 17:00-19:00
講師 新政酒造元蔵人・岡住修兵氏



@ herberry

新政酒造・元蔵人の岡住修兵さんを招き、日本酒講座を開きます。
日本酒を「学ぶ」ことで、その世界が広がります。

1. 日時 平成31年1月26日(土) 15:00-19:00
2. 会費 4,500円(1部のみ参加の方は2,000円)
3. 定員 12名
4. 内容 以下のとおり、2部構成で行います。

1部: 講義と利き酒 15:00-16:30

日本酒の歴史、昨今の日本酒ブーム、日本酒の面白さについて学びます。醸造法や使用する酵母による味わいの違いなども分かり、ラベルの読み方が理解できるようになります。

厳選種によるテイastingも、もちろんあります。

2部: 飲みつまみ語り醸す会 17:00-19:00

岡住さんを囲んで、herberry提供のおつまみと日本酒を大いに楽しむ会です。

参加者には、お気に入りの1本を持ち込みいただきます。

※持ち込みのない場合、会費は+2,500円になります。ご諒承ください。

なお、運転手役で同伴され、お飲みにならない方はその限りではありません。

Look back 2018

振り返ってみますと、今年も精力的にいろいろやりました。たくさんの方にご参加いただき、ありがとうございました。

イベント

3月1日(木)、7月13日(金)

おしえて！助産師さん

4月22日(日)

塚本タカセライブ WE LOVE SOUL

6月10日(日)

新緑のスワッグ教室

7月1日(日)

おしえて！千葉先生 食物アレルギーの教室

10月14日(日)

チョークアートを楽しむ教室

11月11日(日)

クリスマスシルバリース教室

11月25日(日)

柴田晶子& Realbook 口笛コンサート

11月20日(火)

ヤギ飼い教室

12月2日(日)

タベルナ・ペコリーナ教室



行事への参加

4月1日～5月31日

県立図書館スポンサーコーナーの展示

11月1日～11月30日

あきた伝統野菜まちめぐりへの参加

トピックス

黒ヤギのルナちゃんはじめ、
ヤギが6匹に増えました

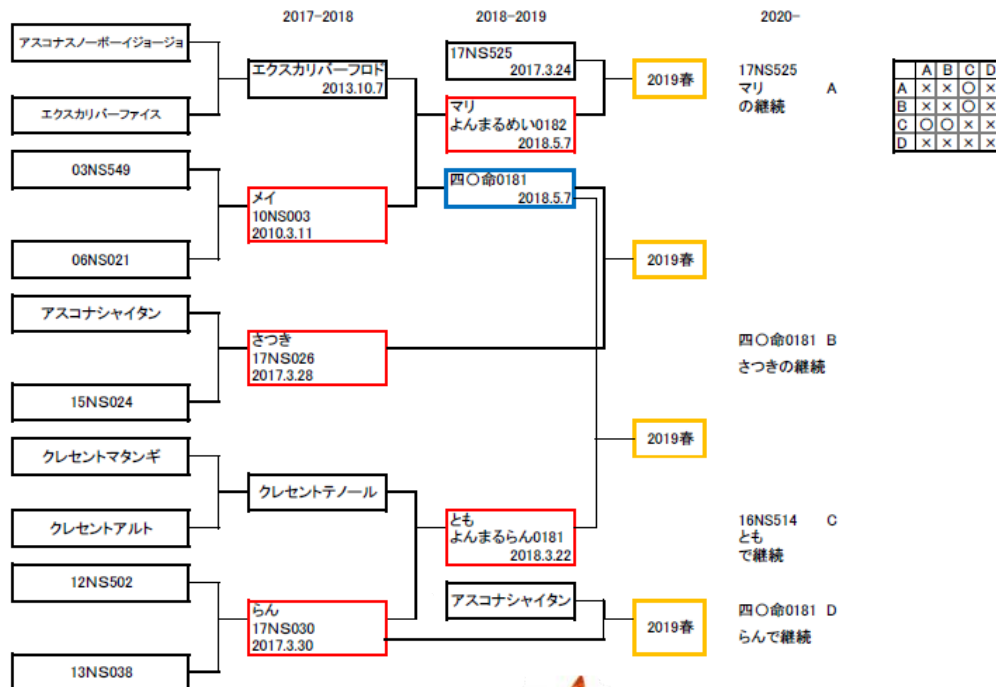


来春、ベビーラッシュ

3-5月は、赤ちゃんヤギが相次いで誕生の予定。

ベテランのメイは引退しますが、若い4匹のお母さんヤギが、バトンを受け継ぎます。まずは健康に冬を乗り切るよう毎日の世話に精進します。

こちら、ヤギの血統図です。



Whisper whisper whisper



今年もまた駆け足のように一年が過ぎ去っていかうとしています。

この町で9度目の冬を迎えました。見知らぬ土地に来て、経験のなかった仕事をしますと、最初の10年は準備期間のようなのだとつくづく感じます。となりますと、10年経った後の10年が楽しみです。

その10年をどのように過ごしていけば良いのか、これまで取り組んで基礎固めしてきた環境になにを積み上げれば、可能性が広がるのか、そんなことを考えるようになっていきます。

先日、学生グループを中心とした里山起業プロジェクトのメンバーと打合せを行いました。お互い、いい刺激で定期的開催していくことにしました。これからの10年には、そんな出会いも待っているようです。

■メニューなどの一部改定について

本年4月4日(水)より、以下メニュー、料金を一部を追加・改定いたします
～朱書きが変更点となります～

ランチ・カフェ

● 営業時間

11:00-16:00

ランチL.O.は14:30

※積雪期は11:30からの営業になります

● 予約

あらかじめご予約をお願いします(当日可)

ご注文はお越しいただいてからで結構です

スペシャルランチは2日前までの予約となります

なお、これまでの5段階での時間割指定は今春より無くします

14:30以降のカフェ利用は予約不要です

● 定休日

月、火曜日

※GW、お盆は営業いたします

月、火曜の祝日、年末年始は営業日としていましたが、今後はお休みにします



●メニュー(春～秋)

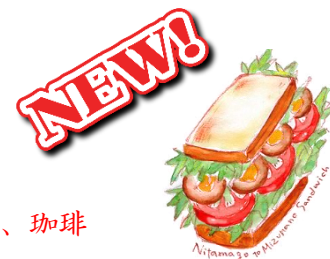
ハーベリーランチセット、またはサンドイッチセットのいずれかを選んでいただくことが基本です <以下、記載の価格はすべて税込です>

・ハーベリーランチセット 1,980円

スープ、前菜とサラダのプレート、
キッシュ等ヤギチーズと生ハムの一品、
ハーフサイズパスタ、珈琲

・サンドイッチランチ 980円

ヤギチーズと生ハムのオープンサンドと
季節のサンドイッチのコンビネーション、珈琲



※ランチセットに手づくりパンをつけたり、メインディッシュをつけてボリュームにしたり、また、デザートをつけて楽しんでいただくことができます

※10名様以上の団体利用には、ドルチェつき2,000円セットもあります
※小さなお子さま向けには、パスタ単品等のライトメニューもご用意できます

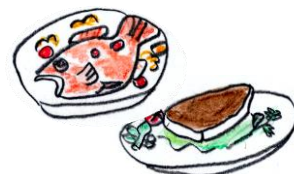
手づくりパン

70円



セカンドピアット

640円～1,500円(時価)



ドルチェ

260～540円



グラスワイン

500円(白)
460円(赤)



■食物アレルギーの方や食事制限を受けられている方に

アレルギー対象の食材を使用しないメニューでご提供いたします
グルテンフリーのパスタやパン、豆乳ホイップのケーキなどもご用意
できます また、糖質制限食もご提供しております
十分にコミュニケーションを図ることが大切です
お気軽に相談ください



ディナー

● 営業時間

18:30-

開始時間は18:30以降のご都合の良い時間で指定ください

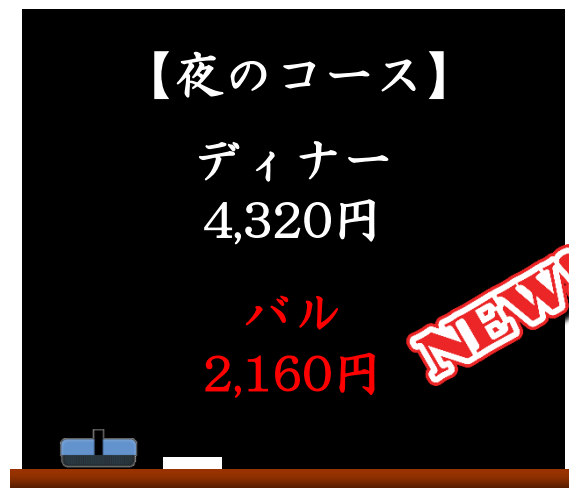
● 予約

2日前までの予約となります

内容のリクエストをうけたまわります

● メニュー

フルコースタイプのディナーと**タパス（おつまみ）**タイプの**バル（Bar）コース**のいずれかを選んでいただきます



※ディナーコースに

- ・記念日のホールケーキをつけたい（+480円、2名様の場合）
- ・メインを和牛ステーキにしたい（+1,280~3,500円）
- ・季節の魚介をふんだんに使いたい（時価）
- ・季節のじゅんさいづくしコースにしたい（+1,080円）
- ・若い人が多いのでボリュームを多くしたい（+1,080円）

など、さまざまにアディショナルできます

※10名さまを超えるようなグループの場合は、大皿でのパーティ形式もできます

※バルコースは、イタリアンというより洋食居酒屋の雰囲気、地の肉や魚、野菜を楽しく調理いたします

- ・3名さま以上のご利用でお願いします
- ・単品料理もオプションでご用意しております
- ・お飲み物をご注文いただきます。ビール、ワインの他、食事に合う日本酒やソフトドリンクがあります（ドリンク代は別料金）

■4-6月の営業案内

2018年 4月							2018年 5月							2018年 6月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7		1	2	3	4	5							1	2
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23
29	30						27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30

■…定休日

<店主より>

このたびメニューの組み立てを変更いたします

昼夜ともに、カジュアルなコースを新たに加え、ランチの時間割制をなくしました。春から秋は、ヤギミルクのシーズンです。農園の野菜や果樹なども折々に収穫できます。ここでしか味わえない料理を、これからもたくさん食卓にのせていきたいと思っています。

予約していただくことは、これまでどおりにしました。きちんと席を確保してお待ちしています。個別のリクエストも十分うかがいますので、好き嫌いやアレルギーなど、お気軽にご相談ください。

変わらぬご愛顧をお願い申し上げます

ご予約はこちらまで ↓

0185-85-3232



■冬の営業案内

●年末始

大晦日をお休みする以外は通常どりの営業です

●臨時休業

2/3-4、3/10-11を臨時休業いたします

2017年 12月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2018年 1月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

2018年 2月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

2018年 3月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

…定休日

・クリスマスケーキのご予約をうけたまわっております

シンプルな苺ショートケーキがお好みの方におすすめです
純正生クリームを使った甘さ控えめのクリームと柔かなスポンジ、
真っ赤なイチゴをどうぞ

4号サイズ(12cm) … 2,000
5号サイズ(15cm) … 3,000
6号サイズ(18cm) … 3,500
＜税込み・箱代別＞



・クリスマスパーティや忘年会、新年会、年末始の団欒やご卒業記念などでの
ご利用はいかがでしょうか

※内容、ご予算などのご要望をうけたまわります



※積雪時の営業開始時間について

積雪時の営業開始は11:45になります

当店周辺は 県内で最も積雪の少ない地域ですがお気をつけてお越しください

■冬から早春の食材、メニュー

今年の冬至は12月22日だそうです それまでは日がどんどん短くなります
寒くなり 雪も降り始め この時期はすこし気も減入ってきますね

でも実は 厳冬から初春にかけ 食材は宝庫

海の幸であれば ハタハタやタラ、カスベ、ヤリイカ、……

年が明けて 水が温むと ホワイトアスパラや山菜の一番手としてバッケ、…

ハタハタは スープパスタ調のアクアパッツァに

タラの真白子はソテーして レモンバターソースで

ホワイトアスパラは シンプルに茹でて オランダソースで

バッケは 比内地鶏のテリーヌに練り込んで香りを楽しみます

どの食材も旬が短く 食卓にのぼったと思えば消えていきます まさに旬間

それが季節を味わう ということでしょうか



冬の秋田は食材の宝庫です

季節ハタハタのアクアパッツァ ホワイトアスパラとオランダソース

■素敵な教室でした リースづくり

クリスマスシーズンを前に 今年も ハーブインストラクターの大山えつ子先生
を講師にして リースづくり教室を開催しました

今回のテーマは「ナチュラル」

集中しつつもなごやかな2時間 大山先生の丁寧な下準備もあり
初めての経験 という参加者にも 立派な作品ができあがりました
良いクリスマスと そして 良いお年を……



■新入りヤギさんです

11月14日 長野県佐久市から2匹のヤギがやってきました
2匹とも この春に産まれたメスヤギで herberry の一員としてこれからたくさんのミルクを提供してくれることになります
公募したところ

ラン

さつき

という素敵な名前をいただきました

黄色の首輪が ラン

赤が さつき

先輩ヤギのメイは 青色です

ヤギには 首もとに肉ぜんと言われる

ぼんぼんがあります なんのためにあるのか よく分かっていないのですが

ランには2個 メイはひとつ そして

さつきにはありません 観察してみてください

どうぞ 可愛がってくださいね



左:ラン、右:さつき 真ん中は先住のメイ



■冬こそ籠らないで・・・

herberry という空間を自由にお使いください

雪に閉ざされる季節がやってきました

どうか 引きこもらないで・・・

そんな冬だこそherberryでは店舗空間を無料で開放することにしました
趣味の教室や展示・発表会、セミナーなど 自由自在におつかいください

・2018年1月8日～3月30日の間 平日、週末、定休日を問わず開放します

※営業日は 14:00～夕刻まで

※定休日の場合は、午前からのご利用が可能です

※営利を目的としたご利用はできません

・ご利用は原則10名様以上です 事前にお申込みください

・会場利用費はいただきません

ケーキ+飲み物セットをおとりいただきます

参加者にお食事(ランチ)をとっていただくことは

ご利用の条件としません

※ご希望により ランチをおとりいただくことはもちろん
できます

・席数は 通常15席です

補助椅子を利用して 30名様までのご利用が可能です

・詳しくはお気軽にお問合せください



Whisper whisper whisper



10年経った後の10年の歩きかたを想っている。

この町に移り住んで8回目の冬を迎えた。身寄りのない土地に来て、経験のない事業を始めたのだから、それなりに落ち着くまで10年にかかる。それはもとよりおりこみずみだ。その節目が見え始め、ならば次のステップをどう踏むかということを考えるようになった、そういうことなのだろう。

そもそもは人生の集大成の場は田舎にこそあるという直感だった。それは、この社会の経済至上的なモノカルチャーへのささやかな反定立でもあり、つまりは私たち日本人が捨ててきてしまったものを拾い直してみようということだ。

今、店のある土地は、終戦後の開墾地である。

一代で拓かれた土地だが、何人もの子ども達はひとり残らず都会に出て、2-30年も打ち捨てられた。そんな土地や畑や田んぼは、この町だけじゃない、日本中どここの田舎にも転がっている。私たち夫婦は、そのひとつを拾った。

ヤギは捨てられた家畜だ。

私が生まれた頃には67万頭もいたものが、今は2万を切る。戦後の経済復興とともに、牛や豚がもてはやされ、食糧自給時代の申し子だったヤギは振り向かれなくなった。それを拾い、食循環する生活のパートナーになってもらった。引きこもりや不登校を経験した青年たちがいる。

NPO活動などを通じて、彼らの社会復帰を支援しているが、「若者や女性が活躍できる社会」の実現は遠い。一旦、挫折した若者にも門戸が公平に開かれる社会には、飛び立たせる側と飛び降りる側でのタッグが不可欠だ。

アレルギーのお子さんがある。

そのお父さんやお母さんたちと交流するようになり、食の弱者とも言える人が存外に多く居ることを知った。

いずれも社会のマイナス要素、負け組、弱い存在、に位置づけられている。

先日、横浜で牛乳の経口免疫療法のさなか、そのお子さんが重篤に陥るという痛ましい事故があった。牛乳アレルギーの原因タンパク質のひとつである

「αS1-カゼイン」は、ヒトの母乳やヤギミルクには存在しない。

“負け組”のヤギのミルクを活かす道はある。もしたくさんのヤギミルクが、つまり、たくさんのヤギが必要になれば、“社会のマイナス”である雑草に覆われた荒れ地は、貴重な餌の供給源になる。発達障害を抱えるような“弱い存在”の青年たちの能力を活かし、きちんと雇用していくこともできる。カンタンなことじゃない、簡単ではないが、マイナスや負け組や弱いモノたちを組み合わせるのだ。引き算したり、掛けたり、割ったりしているうち、ひょっとするとひょっとするかも知れない。

いまの季節は日が早い。3時過ぎには、午後のヤギの世話が始まる。小屋の寢床や周辺をきれいに、餌を与える頃にはもう薄暗くなる。

薄暮の上空をねぐらに帰る雁の編隊が、声を交わしながら飛び過ぎる。そんな時間に身を浸しながら、そんな想いに浸る。まことの幸せと思ふべきだろう。

■秋、冬の営業案内

●11月にまとまった休みがあります
11/11(土)～11/21(日)までお休み
させていただきます



2017年10月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2017年12月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

●年末始、
大晦日をお休みする以外は通常
どおりの営業です

2017年11月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

2018年1月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

…定休日



■本だなの本のこと

天井まで届く本棚に、ずらり本を並べ、
いつでも眺めたり、手にとったりすることができる、そんな空間を
店の一角につくりたいと想っていました。
そして、その真ん中には絵本の一群があるべきだ、と思っていました。
本だなの本は、若い頃からの集積なので、随分と古いものもあるのですが、
絵本だけはほとんど新しく買い揃えました。
子どもたちと一緒に、なんどもなんども見たり、読んだりしたので、どれもボロボロ
になってしまったからです。
『バムとケロ』のシリーズや刀根里衣さんの作品など、比較的最近の優れた絵本
もいくつか置いてあります。
ノンフィクション作家の柳田邦夫さんは「絵本は、人生で3度楽しめる」と言って
います。幼い頃、子育て中、そして人生後半になってから・・・。
「絵本は子どもだけのものじゃない。大人の心に潤いを与え、生きる上で大切な
ことを気付かせてくれるんです。大人こそ絵本を読もう。」と呼びかけます。



読後、
心にほこっと灯がともったり
少年のような、真っすぐな勇気が
沸き上がってきたりする
のは絵本ならではの、かも知れません。
どうぞ、お手にとってご覧ください。



herberry お手製のクリスマスケーキを
オーダーしませんか
詳しくはご相談ください



■柴田晶子コンサートのお知らせ

今年も口笛国際大会チャンピオンの柴田晶子さん一行がやってきます。
パーカッションのカクエイさん、ピアニストの松田光弘さんも一緒です。
チケット販売しておりますので、お声がけください。
芸術の秋の到来です。



2017年
10月14日(土)
18:00 開場
18:30 開演

¥2,500
中学生以下 無料
＜事前申し込み制＞

口 笛 : 柴田晶子
キーボード : 松田光弘
パーカッション: カクエイ





農園りすとらんで herberry コンサート
口笛奏者・柴田晶子ライブ

■記念のお食事に花束を

誕生日などの記念のパーティーに花束をお取り寄せします。
ご予算や花卉の種類、花束やフラワーバスケットなど、イメージのご希望をご予約時にご連絡くだされば、ご手配いたします。当日は立て替えし、実費のみいただきます。
能代市の「花まり」様、「you花」様と提携しております。



Whisper whisper whisper

もう20年も前のことになる。
仕事で日本とフランスを行き来した3年間があった。某自動車工場を立ち上げる、その生産システムを設計し構築するためだった。パリから車を2時間も北へ飛ばした『ヴァランシエンヌ』という町が舞台である。町の名の語感に耳に華やかだが、うらさびれたかつての炭鉱町は、みな日本企業の進出を心待ちにしていた。
ヴァランシエンヌからさらにベルギー国境に寄ったところにジャンランという村がある。石畳の田舎道を駆って、牧場の脇を通り抜け、小径をくねる、そんな意外なロケーションにレストランがたたずんでいた。広い芝の敷地に大木が数本空に突き抜け、ベンチにはリスたちが遊んでいる。その一隅にある席数10ほどのこじんまりとした老夫婦が経営する店だ。そこで出される料理は、洗練されたパリのどの星つきレストランより美味かった。スキャンビの前菜と牛タン、テリーヌ、魚のスープ。ワインも飲むが、まずは決まってJenlain（ジャンラン）というビールを頼んだ。これがまた美味かった。
今となってはどうしても名前を思い出せないこのレストランが、herberryの原風景なのである。
私が店に置いてあるビールやワインは、このように海外プロジェクトの経験で思い出のあるものが基本になっている。瓶を手にとり、ラベルを見、栓を抜いて口にふくめば、当時の出来事や風景が、あのときの人たちが鮮やかによみがえってくる。

ある場所にしばらく居座って暮らすと、そこに土着している、そこでならもののに愛着を感じるようになる。とくに口ににする物は、外来動物の私とその土地との橋渡し役として心のヒダに刻まれる。だが、そうやってローカルでしか流通していないものを、日本で手に入れるのは難しい。記憶の小箱に入れておくしかないものが殆どで、ジャンランというビールもそのひとつだった。それが、それが、である。最近、輸入されるようになったのである。あるサイトでそれを知り、興奮しつつ即座に買い求めた。
ある場所に居座って、そこに土着しているものに深い愛着を感じ、これは美味しいと感じたものであっても、しかし、それをお土産として、日本に持ち帰って口にすると、さほどではなくなってしまう。それは、それがその土地の水や気候や土壌とともにあるからこそのもので、そこを離れると色合いが失ってしまうからなのだろう。
ジャンランを20年ぶりに手にした。小瓶だからなのか、ラベルに重みがないのが残念だが、さっそく賞味した。
栓を抜いて、グラスに注ぐ。期待する心に期待するな、と言い聞かせて、グイと飲む。
・・・めがった。



ヴァランシエンヌ駅舎→

■メニューなどの一部改定について

本年4月1日(土)より、以下のようにメニューなどの一部を改定いたします。

～朱書きが主な変更点となります どうぞ、よろしくお願いいたします～

ランチ・カフェ

通常のランチは、価格、営業枠など従来どおりです

● 営業時間

I : 11:00 - 12:15
II : 11:45 - 13:00
III : 12:30 - 13:45
IV : 13:15 - 14:30
V : 14:00 -



その他、スペシャルランチを13:30～という別枠で設けます
また、積雪期のランチ営業は11:45の開始となります

● スペシャルランチを一新します

- ・特別感の高いものとし、通常のランチコースとは、メニューの組み立てや食材を変え、季節の食材をふんだんに使って贅沢なひとときを味わっていただくものにします
- ・そのため、価格も3,240円から**3,780円に改定**いたします
- ・ディナーコースから、ややボリュームを小さくするイメージとなります
- ・事前予約制です 2日前までにご予約ください
- ・GW、お盆時期の提供は控えさせていただきます

※通常のランチに、オプションでメインやドルチェをつけていただくことは、今までどおり可能です

ディナー

- ディナーのカジュアルとスタンダードコースを1本化します

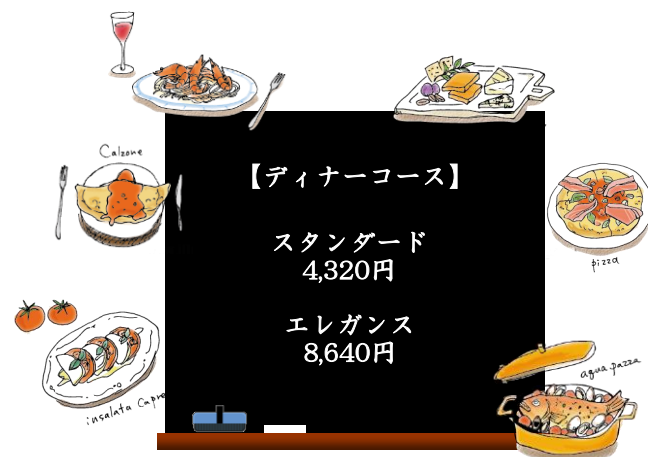
カジュアル 3,240円 ▶ **新** スタンダード **4,320円**
スタンダード 5,400円

スタンダードコースに

- ・記念日のケーキをつけたい (+480円、2名様の場合)
- ・メインを和牛ステーキにしたい (+1,280~2,500円)
- ・季節のじゅんさいづくしコースにしたい (+1,080円)
- ・若い人が多いのでボリュームを多くしたい (+1,080円)

などというご要望にお応えしアディショナルできます
ご相談ください

※エLEGANSコース(8,640円) は従来どおりです



■3－5月の営業案内

定休日、祝日営業や予約受付などは、昨年同様の運営となります。

●祝日営業いたします
月・火曜でも祝日営業します

●GW期間中、
4/26(水)～5/7(日)営業します
※5/8(月)～5/12(金)は休業します

2017年3月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2017年4月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

2017年5月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

...

定休日

…定休日

(お知らせ) ヤギミルク、今年もお休みです

開業以来、好評いただいております
ヤギミルク商品につきましては、昨年に続いて本年もお休みとさせていただきます
プリンやチーズ、ミルクシフォンなど、楽しみにお待ちのみなさまに大変、申し訳ありませんが、何卒、ご了承ください



Whisper whisper whisper

季節は、行きつ戻りつも、たしかに春にと向かっている。
風除室に置いた鉢には、その到来を先取りするかのようにビオラたちが花を咲かせ始めた。
この町に移り住んで7年、店を開業して5年半が過ぎようとしている。新しい土地にやってきて、バックグラウンドのない事業を始めた。慌ただしく過ぎ去った歳月だった。
いつだか函館に移住した友人が呟いたことを思い出す。
「10年にかかるもんだな。。。。」
まったくそのとおりだ。10年間はプロログ、助走期間のようなものだ。

昨年 of ちょうど今頃、この一年でこんなことをやろうといろいろ目論んでいた。助走から舞い上がる前の大事な時期である。
ところが、である、それがまったくできなかった。できないどころではない。むしろマイナス、後退してしまった。
というのも、夏前から体調を崩してしまったのだ。
店を数週間閉めてしまったときもあり、たいへんご迷惑をおかけしてしまった。いろいろ試したいメニューもあったが、手をつけるどころではなかった。
真夏の農園に水をやることもできず、野菜やハーブや花が枯れた。雑草一本抜くことができず、荒れるにまかせた。
かろうじて、ヤギや動物たちは家族の手に委ねたが、頭数を増やす予定も、ヤギミルクの再開も断念せざるを得なかった。
秋もなかばを過ぎてようやく、普段どおり動けるようになり、雪が来る前にどうにか荒れた農園もかたちを戻した。
人生も三寒四温、ということか。

そもそも健康のど真ん中に居た。元気過ぎて若い頃、骨折等で手術したことはあるが、病気には無縁だった。だから、余計に考えさせられる。これが還暦を過ぎる、ということだ。
それでも、体調が戻ると、なにをやるかと考え始める。しかし、これまでのように質量ともに高いハードルをかけるのは止めにしよう。人生、三寒四温。ひとつ進めば十分だ。園のあちこちにライラックを植えようと想う。まずは苗を大事に育ててみよう。
あつ、でもヤギも増やしたい・・・それに、あれも・・・これも・・・。



(お知らせ)ヤギミルク、今年はお休みです

開業以来、好評いただいております
ヤギミルク商品につきましては、本年お休みとさせていただきます。
ヤギのお母さんを一年間ゆっくり休ませてあげるためです。
プリンやチーズ、ミルクシフォンなど、
楽しみにお待ちのみなさまに大変、申し訳ありませんが、何卒、ご了承ください。



■春の営業案内

3-5月の営業をご案内します。
定休日、祝日営業や予約受付などは、昨年同様の運営となります。

●祝日営業いたします 月・火曜でも祝日営業します

●GW期間中、 4/27(水)~5/8(日)営業します

※5/9(月)~5/13(金)を臨休します

2016年 3月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2016年 4月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

2016年 5月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

なお、本年より、5-10月の繁忙期における、スペシャルランチは、13:30からの開始にさせていただきます。(貸切利用の場合を除きます)

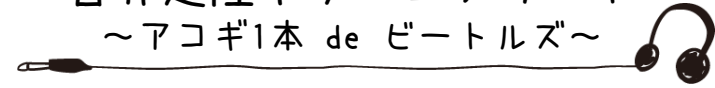
■イベントのお知らせ

6/11(土)お座布団 de フラメンコ

8/14(日) 柴田晶子口笛コンサート at 釜屋浜

告井延隆ギターコンサート

～アコギ1本 de ビートルズ～



この春もギター1本かついで、告井さんがやってきます。
ビートルズファンには必見。
ご希望の方には、コンサート終了後、告井さんを囲んだプチ会食もあります。
たくさんのご参加をお待ちしています。



2016年4月12日(火)

開場 18:00

開演 18:30

料金 2,500

ワンドリンクつき

※コンサート終了後の
プチ会食参加は+1,500円

■地産地消の素

この町には4箇所の産直所があります。
それぞれに特徴があり、いろいろ巡ってみるのも面白いと思います。
野菜物の仕入れには、これらの直売所を回ります。どの季節に、どの直売所で、なにが出されるのか、腕の良い農家はどなたなのか、だいたいのはわかってきましたが、新しい作目などに挑戦される方もおり、多種多彩な野菜を見て回るのは、飽きません。
この時期のお勧めはアスパラガスですね。



■ハーブの効用【セージの巻】

セージは、サルビアとも呼ばれ、ラテン語の「治療する」「救い出す」「健康」などを意味するサルベレ(salvere)に由来するといわれています。

由来どおり、古くから健康や家庭の幸せの象徴として重宝され、「長い生きれば5月にセージを食べよ」「セージが育つ家には死人(病人)が出ない」など、たくさんのことわざや言い伝えがあります。

肉や魚料理など、脂っこい料理をすっきりと仕上げます。乳製品とも相性が良く、クリームソースやバターソースなどに用いると、豊かな風味をつけてくれます。生葉をそのまま使うのはもちろん、オイルやビネガーに漬けてこんで香りに移したり、刻んでバターに混ぜ込み冷凍しておく、長くその香りを楽しめます。

コモンセージは地中海原産で、耐寒性もあると言われていますが、*herberrry*の庭では、越せたり越せなかったりです。多年草ですが、もともと3-4年程度と短命なので、毎年種を蒔いて更新するようにしています。



【セージとりんご酢のうがい水】

材料

セージ生葉 カップ1杯分

りんご酢 カップ1杯

はちみつ 大さじ2杯

つくりかた

・セージの葉は洗って水気をよく拭き取る。ガラスビン(ガラス瓶)を熱湯消毒しておく。

・ガラスビンにセージの葉を入れて酢を注ぐ。中身が出ないように足りなければ酢を足す。一ヶ月ほど冷暗所に置く。時々振り混ぜるといい。中身はそのまま使っていく。

※うがい用には10倍ほど薄めて使います。



Whisper whisper whisper



牧場の看板には「メイとさつきのお家」と描かれており、そのとおり2匹のヤギが居た。「居た」と過去形なのは、さつきを昨春、亡くしたからだ。出産の事故で帝王切開を試みたが、手遅れだった。

ヤギは、本来、頑健で安産な動物だが、それでも出産は命懸け。もっと早く獣医に診てもらってあればあるいは、という慙愧が今もうずく。

メイひとりがボツンと残された姿は可哀想だったが、さりとて他からいそいそ新しいメスを連れてくる気にはなれなかった。

ヤギを飼い始めたのは5年前。長野の家畜改良センタで3週間の研修を受けて知識を得、人工授精師の国家資格を取り、栄養や衛生に相当気配りして飼ってきた。毎年、仔ヤギを得て、搾乳し、いっぱしのヤギ飼いに成った気分でした。それがいけない。

知識を得ることや経験を積むことは大事だが、ヤギを分かった、と思うのは傲慢だ。きっとどうしたって分り切ることなどないのだ。だからこそ、細心の観察と注意で接し、謙虚さを失わないことだ。

秋になりメイに発情がやってきて、2度ほど人工授精を行ったが、空振りだった。3度目にメイの体調の小さな異変に気づいて、中止した。発情は20日置きだから、そのときを逃しても、まだ機会が来る。

だが、決めた。メイは1歳当時から、毎年毎年5度にわたって出産してきた。よし、この一年はゆっくり休ませてあげよう。

そういうわけで、今春は出産がなく、ヤギのミルクもとれません。これまで仔ヤギの世話に割かれていた時間を利用し、放牧柵を張り廻らすなど環境整備をしっかりと図りたいと思っています。

また、何匹かの仔ヤギをあらたに導入する計画としています。来春にはまた仔ヤギラッシュになるでしょう。

ミルクを楽しみにお待ちいただいたみなさまには、大変申し訳ありませんが、事情ご理解の上、了承ください。



今回は春からの営業案内の特集です

ヤギミルク、ハーブの自給に加えて、イタリア野菜等を栽培し、食卓にあげていくことが、今年の目標です。
農園の全面芝化や植樹を進め、ベリー類の果樹も植えていきます。
“自産店消を掲げてきた herberry (herb + berry)”という店が、いよいよ名実ともの一步を踏み出します。

消費増税に伴うご提供価格について

・消費増税や原材料、光熱費の高騰を受け、この4月より、提供価格を以下のとおりに値上げさせていただきます。何卒、ご理解くださいませ。

	現在		4月より
ランチセット	1,500円		1,570円
サンドイッチ	600円		620円
スペシャルランチ	3,150円	⇒	3,240円
ディナー・カジュアル	3,150円		3,240円
ディナー・スタンダード	5,250円		5,400円
ディナー・エレガンス	8,400円		8,640円



・ドルチェ等につきましても、それぞれ10円程度、増税見合いを転嫁させていただきます。

ご希望にお応えし、祝日やGW、お盆、年末始の期間を営業します

ハッピーマンデーや年末始にお店開けてよ、とたくさんの声をいただいていた。やってみることにします。どうぞ、お越しください。

GW期間中、 4/23(水)～5/6(火)営業します

20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

※5/7(水)～5/13(火)を臨休します

お盆期間中、 8/6(水)～8/24(日)営業します

3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

※8/25(月)～8/29(金)を臨休します

祝日営業いたします

本年より月・火曜でも祝日営業
いたします

年末始期間中、 12月23日(火)～1月4日(日)営業します

21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4						

※大晦日と元旦は休みます

昨年同様、予約制・時間割制です

ランチ/カフェ 11:00～16:00

・繁忙期は、次の時間枠で、あらかじめ席の予約をお願いします。

I : 11:00～12:15
II : 11:45～13:00
III : 12:30～13:45
IV : 13:15～14:30
V : 14:00～16:00

・ご予約は当日でも結構です。
・14:00以降、カフェでのご利用には予約不要です。

- スペシャルランチ 11:45～
- ディナー 18:30～
- ・2日前までにご予約ください。



■ランチセットのメニューについて

・ランチセットのメイン料理は、肉か魚か、を選んでいただいておりますが、肉&魚のコンビネーションにして、すべてお任せ方式に致します。



【基本のランチ】

サラダ
スープ
ハーフサイズパスタ

肉と魚のコンビネーションの一品
手作りパン/ライスつき

コーヒー・紅茶等

1,570円





アンティパスト (前菜)
380~1,080円

ドルチェ (デザート)
260~540円

グラスワイン (赤、白)
380~490円

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方は、遠慮なくお申し出ください。
※冬季は、アンティパストを常備しない場合があります。



■スペシャルランチ、ディナーコースの一例

スペシャルランチ、ディナー・カジュアル

季節のサラダ
新ゴボウのヤギミルクポタージュ
アンティパストミスト
いちぢくコンポート
季節野菜のキッシュ
サーモンのオレンジマリネとクリームチーズ
かわい農場・豚肩ロースミニソテー バルサミコソース
生パスタのジェノベーゼ
地鶏グリルのトマト煮
ヤギミルクのプリン
コーヒー、紅茶

ディナー・スタンダード

シーザーサラダ
じゅんさいとアオサのスープ
アンティパストミスト
ハ竜生ハムメロン
あんず梅とさくらんぼのコンポート
八森港・真鯛のカルパッチョ
雲丹のロワイヤル
天然帆立のグリル 茄子ビュレソース
生パスタのゴルゴンゾーラ
さくらださんの和牛ヒレステーキ
いちごのショートケーキ
コーヒー、紅茶

ディナー・エレガンス

地野菜のバーニャカウダ
活オマール海老のビスク
アンティパストミスト
金柑やキウイ、季節果実のコンポート
八森港・真ゾイの昆布しめカルパッチョ
ニンジンムースのチコリ生ハム巻き
比内地鶏の香草焼き
カジキマグロのパン粉オープン
新鮮な雲丹たっぷりの生パスタ
由利錦牛のサーロインステーキ
朝摘みブルーベリーのタルト
コーヒー、紅茶

※ご予約時にうかがうリクエストに沿ってメニューを組み立てます
※6~8月上旬の、期間限定の“じゅんさいスペシャル”も好評です
(3,600円と6,480円の2コースがあります)



■その他

- ・自家製クッキーやシフォンケーキ、被災地支援食品などのお土産コーナーを設けています。ご利用ください。
- ・プリンと自家製パンのテイクアウトをご希望の方は、容器や焼き上がりの都合上、事前にご連絡ください。
- ・コンサートや〇〇教室のイベントを行っています。ホームページなどで公募しますが、封書やメールで通知をご希望の方はお申し出ください。

■冬期の時間割制について

・今春より、予約制・時間割制でランチを運用しております。

【3月～11月の時間割】

I ; 1 1 : 0 0 – 1 2 : 1 5
II ; 1 2 : 3 0 – 1 3 : 4 5
III ; 1 4 : 0 0 –



・12月-2月の冬季の時間割については、原則として、以下のひと枠にさせていただきます。ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

【12月～2月の時間割】

I ; 1 2 : 0 0 – 1 4 : 0 0



■年末年始休暇のお知らせ

・年末年始は、12月30日（月）～1月7日（火）を休業とします。
1月8日（水）より通常営業いたします。

①	2	3	4	5	6	7
⑧	9	10	11	12	13	14
⑮	16	17	18	19	20	21
⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖
㉙	30	31	①	2	3	4
⑤	6	7	8	9	10	11



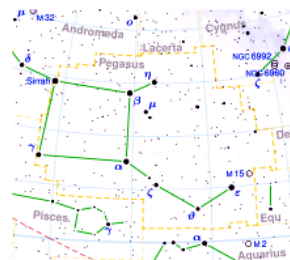
■あきたコミュニティビジネスセミナー2013を開催しました

- ・10月20日（日）、CBネットワークあきた主催による”あきたコミュニティビジネスセミナー2013”が、当店を会場として開催され、起業家の卵たちが参加しました。
- ・実際に起業した現場に行って、温度を肌感覚で得るセミナーにしようではないか、という考え。素晴らしいポリシーです。
- ・移住や起業の経緯・実態を熱弁させていただきました。どちらかといえば、反面教師なのですが。
- ・このような機会は、いつも自分自身を振り返って、原点に立ち戻らせてくれます。



■星カフェ ☆ 素敵なひとときでした

- ・“星カフェ”を開催。名前からしてロマン溢れます。
- ・JAXA宇宙教育リーダー（というのがあるのですね、初めて知りました）の新野さんを講師として、まずはお勉強。話題のアイソン彗星は、一期一会のもので、太陽系に二度と来ることがないのだそうです。
- ・ティーブレイクの後、屋外での観望会。この11月3日は、あいにくの天気でしたが、雲の合間合間に代表的な秋の星座や星が見え隠れします。霧の摩周湖が、風で一瞬、澄み渡る様に似て、なかなか感動的なひとときでした。
- ・スバル座やアンドロメダも観察でき、みなさんご満足の様子でした。また、季節ごとにやりたいものです。



■農園の仲間たち・・・ラティのこと

・ラティは、雌のボーダーコリー。10歳になります。犬年齢では、わたしたち夫婦と同年代。目元の白髪など、随分目立ってきています。

・このラティが、我が家にやってきたのは、2年半ほど前のこと。元々の飼い主であった友人が、転居先の住宅事情で飼い続けられなくなったのでした。

・仔犬の頃から8年近く馴染んだ環境から、突然、孤児のように引き離されたのですから、それは心細かったでしょう。荒んだような時期もありました。少しずつ、ですね。少しずつ氷が溶け、もうすっかり家族の一員。ミーヤとの共同生活もできるようになり、ヤギの監視役もお任せです。

・四肢に麻痺が出て動けなくなったのは、去年の暮れでした。精密検査と手術のため、急遽、愛知の犬山に飛んだのが、おおみそかのことです。検査結果は、頸椎の脊髄に及んだ腫瘍。大きな手術を経て、どうにか元気に復帰しました。

・再発の可能性はあるそうですが、どうにか長生きして欲しいものです。散歩とつまみ食いするおやつが大好きです。



退院直後、首にコルセット



ミーヤと一緒に



■冬のメニュー

・これからの季節、店はしっとり落ち着いた風情となります。空が荒れると、落ち着き過ぎちゃって困るくらい。

・でも、だからこそ、慌しいときにはできないメニューに取り掛かることができます。普段ない食材を使ったり、新たなレシピに挑戦していきます。

・それに日本海の幸は冬こそ、宝庫。ジビエ料理もできるようになります。

・うん、これは行けるかな、というものはもちろん食卓にお出しします。

・herberryは、冬こそねらい目。そんな調子でいってみましょう。



風に負けない・米倉万美

Whisper Whisper Whisper



雨が降る、雨が降って、降り続き、ようやく青空になったかと思うと、ゾクッと冷えこみ、また雨が降る、雨が降って、晴れたかと思うと、ググッと寒気が覆う。霜が降りて、雨はみぞれとなり、雪が舞って、やがて里は白一色の世界、もうそんな季節になろうとしている。

4度目の冬、もはや無邪気な初心者ではない。ハーブや樹木の越冬を今度こそは無事に果たそうと、それなりの防備をほどこしたし、果てない日々の雪寄せへの覚悟を固めつつある。

しかし、そうやって防御姿勢をとれば、気分はすこし憂鬱。ああ、またあの冬が来るのか。

子供の頃、むしろ冬は好きだった。深夜、雪がしんしん、しんしんと重なり積もっていく音、その匂い、そして時折の晴天にまばゆいばかりな銀世界、つららの煌き。あのときの心境に立ち戻ることなど、もうないのだろうか。地吹雪に日長閉じ籠もって深けこむ妄想は、なかなか愉快なのであるが。

■時間割制を通年にさせていただきます

- ・今春より、予約制・時間割制でランチを運用しております。
- ・時間割制は、10月までの試行と考えておりましたが、やってみますとおおむね好評です。そこで、11月以降も通年で適用させていただくことにしました。ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

I ; 11 : 00 - 12 : 15
II ; 12 : 30 - 13 : 45
III ; 14 : 00 -



■イベントのご案内

朝晩めっきり冷え込み、陽もグッと短くなり、お店も少しずつ落ち着きを取り戻してきました。そうなりますと賑わいたくなります。静かな季節に添えるアクセントのようなイベントを催してまいります。

・メイちゃんさつきちゃんありがとうスペシャルランチとシーボーンアート教室



- ・ 11月30日（土）10:00-
- ・ 3,850円
（ランチ3,150円、アート教室700円）
- ・ 先着10名様

・ 今年もメイとさつきののミルクは11月一杯でおしまいです。そこで、ありがたいのスペシャルランチ。旬の食材もたっぷり使ったランチで、ちょっと贅沢なひとときを過ごしませんか。お腹がほこほこほっくりします。

- ・ ランチに先立って、流木や貝殻のアート教室を開きます。

herberryは海から2kmにあるレストランです。その浜辺に寄せられた流木や貝殻で小物を作ってみませんか。講師は、三種町グリーン・ツーリズム推進協議会の笹村優樹さん。心、ほっくりします。

- ・ 当日、herberryは終日、貸し切りです。

シーボーンアートの展示を覗いたり、コーヒーやティーと手づくりお菓子でくつろいだり、絵本や写真集を眺めたり、ヤギと遊んだり、おしゃべりしたり、ボーっとしたり、とにかくくつろいでください。

このイベントは、NPO秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会が主催する交流博の一環です



■無事終了しました、リュート演奏会

昼・夜の二部にわたるリュート演奏会は、10月15日、盛況裏に終了しました。中世のヨーロッパに降り立った気分。α波が体のすみずみに行き渡ります。絵画にまつわる音楽の話しやお国柄による旋律の違いなど、櫻田亨さんの話術にも引き込まれました。イベントの都度、実施しているあったかネットワークさん主催の被災地特産品販売にも、賑わっていました。このようなイベントは半年ぶりですから久々。ありがとうございました。



■農園の仲間たち・・・ミーヤのこと

・わたしたち夫婦のこの町での最初の住まいは、隣の空き家。引越し早々、その勝手口を訪ねる珍客がいました。愛らしい顔立ちをした、小柄な若い牝ネコです。

・その春は異常な寒さで、朝晩は震えるほど冷え込む日が続きました。捨てられた彼女は、その空き家の納屋を寝場所として、どうにか雨風をしのいでいたのでしょう。

・痩せて、風邪をこじらせ、耳ダニも持っていました。そして、臨月の大きなお腹でした。

・治療を続けながら、しばらくして、七匹の赤ちゃんが産まれました。里親探しの始まり。ウェブサイトで公募したら、ほどなく素晴らしい里親さんたちが名乗りでてくれました。

・出逢った日に、あなたは誰なの、と妻が尋ねましたら「ミーヤ」と応えたのだそうです。で、名前はミーヤ。

・今ではすっかり家族の一員です。ときおり、駐車場や玄関やテラスで、みなさんをお出迎えします。どうぞ、可愛がってあげてください。



■生産者の紹介

・田村魚やさん

・JR鹿渡駅前にある「田村魚や」さんは生産者ではありませんが、魚介の仕入れ先として頼りにさせてもらっています。なによりも大将の目利きが抜群。

・魚市場の情報を、毎朝のように電話で確認し、週に何度も仕入れに走ります。

・日本海の魚は、まだわたしには未知数なところもあります。いろいろ指南いただいているわけです。

・いろいろな食材のうち、魚だけは読めません。海が時化るともう駄目。ですから、魚のメニューはいつでもここに行かないと定まらないのです。

・それだけに日本海の幸は天下逸品。仕入れ先を廻るのは、いろいろな食材と巡り逢うサプライズな小旅行ですが、魚屋の扉を開けるたびに、一番ときめきます。



Whisper Whisper Whisper



移住して3年半、開業して2年、農園を整備し始めて半年。

なにか事を成す、というのは、う〜む、先は長いなあ、少なくとも10年にかかるのだなあ、と感じ入る昨今である。

かつてのこと。

ラグビーをやり出して10年目のシーズン。ああ、ラグビーってこういうスポーツなんだ、と分かった気がした。目の前の霧が晴れ渡っていく爽快感。SEになって10年目。国家事業のビッグディールに出くわし、重圧の最中、ああ、プロジェクトをマネジメントするっていうのは、つまりこういうことか、と合点した。知恵の輪がボンッと外れた感じ。

そこには仲間や師が居て、あるいは手強いライヴァルや手厳しいカスタマの存在があった。

この町に住んで、10年経ったときに、同じような感覚が訪れるのだろうか。そこにどんな出逢いがあるのだろうか。・・・楽しみ、である。

■注文の多い料理店

・この4月より、ランチにつきましても、予約制にさせていただきました。そればかりか、3つの時間枠を設けて運営しています。なんとも注文の多い料理店ですが、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願いします。

ランチセット	喫茶利用
11:00-12:15	
12:30-13:45	
14:00-16:00	
	14:00 -16:00

※ランチの予約は、当日でも結構です。但し、1-2月の厳冬期は、前日までとさせていただきます。

※原則、指定の時間にて交代いただきます。後ろの時間枠に予約がない場合の引き続いてのご利用は構いませんので、個別にお問合せください。

※テラス席のご利用は自由です。

※2,100円のスペシャルランチの時間枠はランチセットに準じます。

※3,150円～のスペシャルランチの時間帯は、ご希望などをうかがって決めます。2時間以上の時間枠を確保いたします。

※14:00以降の喫茶利用は予約不要ですので、お気軽にどうぞ。但し、ランチ予約がある場合、そちらを優先させていただきます。

・事前に電話いただき、なお、決められた時間にご集合いただくわけですから、傲慢なことです。
・「それでも行ってみる価値のある店」を創っていこうと思っています。店も、農園も・・・進化していきます。

■イベントのご案内

・櫻田亨リュートコンサート

リュートという楽器をご存知ですか。ヨーロッパで「楽器の女王」と呼ばれる、中世からバロック期に一世を風靡した古楽器です。奏者は三種町出身の櫻田亨さん。秋の調べ・・・を。

農園りすとらんで herberry コンサート

櫻田亨リュートライブ



2013年10月15日(火)

昼の部 14:30開演(14:00開場)
2,000円 ワンドリンク付

夜の部 18:30開演(18:00開場)
3,000円 ワンドリンク+プチ会食付

※15:30より、大穂町など、被災地特産品の販売会を行います。

オランダのデン・ハーグ王立音楽院に学ぶ。
リュート、デオルゴ、ビウエラ、バロックギター、19世紀ギターといった撥弦楽器を幅広く演奏し、すべてにガット弦を用いて歴史的な表現力を引き出している。
イギリスのダウランドの名曲を中心にイタリアやフランスの宮廷音楽を披露します。
三種町出身のリュート奏者のふるさと公演です。

※昼の部:60分程度の演奏

※昼の部終了後、あったかネットワーク主催の被災地支援販売会を開催します。

※夜の部:休憩をはさみ90分程度。終了後、櫻田さんを囲んでプチ食事会を開催。

～櫻田亨さんからのメッセージ～



今回はTV等でも紹介された話題の herberry さんのご協力で地元・三種町で久しぶりの演奏会となります。リュートを、このような自然豊かで静かな場所で奏でられるのは嬉しいことです。生誕450年を迎えたイギリスのダウランドの名曲を中心にイタリアやフランスの宮廷音楽を弾くつもりです。心休まる、ゆったりとしたひとときをお届けします。

■怒涛の夏でした

・「人生の楽園」放映以来、怒涛のように過ぎ去った夏になりました。昼夜ともに満席の状態が続き、それでもその数倍のみなさまをお断りすることになってしまいました。

・夫婦ふたりで廻している小さな店のこと故、鳴り続けた電話への対応やおひとりひとりへの接客など、多々粗相があったのではないかと気がかりです。はるばると遠くより見えられたみなさまにも、なかなかお声掛けすることもできず心残りがあります。

・*herberry* って、あんなもんだよ、と云わず、是非またゆつくりとお越しください。季節は秋に向かいます。秋には秋の、冬には冬の表情でお迎えさせていただきます。

・「人生の楽園」は30分番組ですが、取材は5日間、朝から夜まで密着でした。フィルムを延べ15時間くらい回したそうです。それを編集していくんですね。たいへんな作業です。

・取材期間を通して、絶好の天気恵まれ、海やじゅんさいなど、この三種町の素晴らしさを、全国のお茶の間に伝えられたのではないかと想っています。なによりも「人」。それが一番でした。



■生産者の紹介

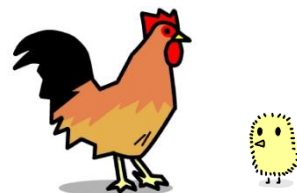
・森田畜産さん

・サラダ、スープ・・・ちょっと地味な存在かも知れませんが、コース料理の1・2番バッテリー。とても大事です。

・当リストランテの殆どのスープを支えるのが「チキンブイヨン」。そして、森田畜産の比内地鶏ガラが、その主役です。

・なんと言っても上品な味わい、です。特に鶏油、ここに旨味が凝縮します。放し飼いでストレスなく、自然餌で育つ比内地鶏ならではの、ですね。

・オーナーの吉男さんは、温泉貸し別荘「静山荘」も経営。*herberry* の提携民宿です。いいですよ、掛け流しの温泉。



Whisper Whisper Whisper



抽斗（ひきだし）、ということ・・・。

気持ちに余裕があって、遊び心を発揮できるときは、自分の持っている抽斗の数だけを自在に開け閉めすることができる。料理で言えば、幾つかの食材とレシピの抽斗を開けて、ちょっと気の利いたサービスを提供したりする。僕もそうだし、お客さまにとっても気持ちよい。

余裕がなくなると、開ける抽斗の数が限られてくる。確保できる食材と下ごしらえの時間等、こなし可能な範囲のものに傾斜せざるを得ないためだ。決して良い状態ではないように思える。

その余裕のなさがさらに追い込まれ、切羽詰ってくるといよいよ「破綻」する・・・と思いきや、起死回生のブレイクスルーが沸き起こる（こともある）。つまり新しい抽斗が忽然と産まれるのである。食材や時間などにきつい制限があればこそ、閃くようにして産まれる。

最悪のなかに最良の因子が含まれている。なんとも、妙、である。

■じゅんさいづくし

・三種町、殊に森岳地区の夏の風物詩と言えは'じゅんさい摘み'です。沼に小舟を浮かべて、若芽を摘みとる光景は、なんともどか。

・このじゅんさいをふんだんに使ったコースを組み立ててみました。季節限定の高級食材をたんとご堪能ください。

・じゅんさいづくしのコースは、いつかやってみたいと思っていました。地元のみなさんがつくるじゅんさい料理は多彩です。へえ、こんな食べ方もするんだあ。そんなアイデアを少しずつ積み重ねて、アレンジしてみました。

・8月上旬までの季節限定。 2日前までのご予約をお願いします。

じゅんさいランチ 3,500円

季節のサラダ

じゅんさいとアオサのスープ

地魚のカルパッチョ

フルーツマトとじゅんさいの冷製カップリーニ

スズキのポワレ たたきじゅんさいとバジルのソース

特選じゅんさいと黒糖ときな粉のティラミス



じゅんさいディナー 6,300円

季節のサラダ

じゅんさいとアオサのスープ

桜田さんの桜肉とウニとじゅんさいのカルパッチョ

岩ガキとカキクリームのじゅんさいレモンジュレ

ラズベリーの紅茶煮のじゅんさいゼリー

フルーツマトとじゅんさいの冷製カップリーニ

かわいさんの豚ロース セージバター

特選じゅんさいと黒糖ときな粉のティラミス



■人生の楽園

・今週はなにかいいことありましたか。
わたしね、思うんですよ。人生には楽園が必要だってね。……

・ご存知、西田敏行さんと菊池桃子さんのナレーションによる「人生の楽園」。いかりや長介さんの時代から13年も続いている長寿人気番組です。

・さて、この herberry、実は人生の楽園なんだそうです。で、放映されることになりました。

7月13日（土）午後6時～ テレビ朝日

どうぞ、ご笑覧ください。

・ロケは、6月24日～28日までの5日間、入りました。早朝から深夜までの密着取材。30分の番組をつくるのはたいへんなんですね。

・じゅんさいや日本海など、秋田の魅力もたっぷり紹介されるはずですよ。どんな風に編集されたのか、わがことながら、他人ごとのように楽しみです。



※メニューは仕入れの状況で変更になる場合があります。
※事前のリクエスト承ります。

■食循環のなかにある生活

・飲食業を営んでおりますので、どうしてもレストランという看板が先行してしましますが、ここは「農園レストラン」であって、農園とレストランは表裏一体。つまり、食循環のなかにある、ことが大事です。

・家畜は、食の循環生活に欠かせない存在です。愛らしさや清潔感、大きさ、飼い易さなどを考え、わたしたちは「ヤギ」を選びました。ですから、ヤギは herberry のシンボルでもあるのです。

・採れた野菜を食卓に出し、その残渣をヤギに与え、ミルクをもらい、あるいは堆肥をつくって畑に還す。そんな生活を実現したいのです。

・そして、そういう生活をみなさんに開放します。どう、ちょっといいでしょ、って。そうやって開け放す窓の機能を果たすものが、レストランなんです。

・言うは易し。いざ始めてみますと、試行錯誤の連続で、なかなか前に進みません。でも、十年の計で取り組んでいます。一步一步。

・道向こうの山にヤギを放牧させながら、つくりかけの農園を眺めて、ここはこうしよう、とか、あそこはこれがいい、いやいや、こうやった方がいいかな、とか夢にふけります。至福の時間なのかも知れません。

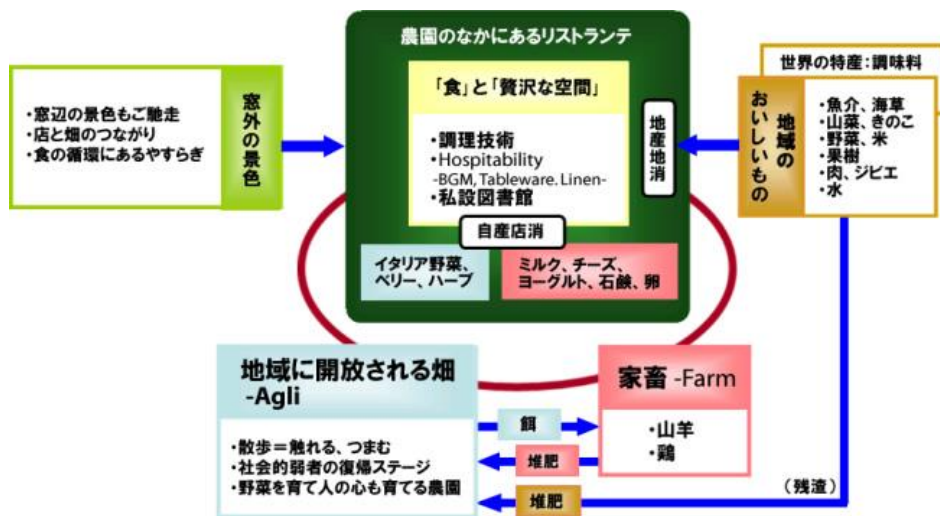


Fig. 農園レストラン herberryのかたち

■生産者の紹介

・桜田畜産さん

・安戸六に牧場を営む桜田さんは、加工・直売やレストランも手がけ、今で言う、六次産業の草分け的な方です。

・和牛、馬肉などを仕入れています。また、ヤギの飼料や牧草などでもお世話になっています。

・国産大豆、田子のにんにく、稲わら、ふすまなどの高質な飼料とストレスのない広大な牧場で育てています。

・直売やレストランを担う澄子さんは、「じゅんさい料理推進協議会」の代表でもあり、いろいろな活動にアグレッシブに取り組む方。この町の食材に関して、ご指南いただいています。



Whisper Whisper Whisper



今回は苦言を・・・。

地域が盛り上がり、元気になっていくためには、力を結合することが大事になる。ところが、組織として有機的に結合して動くということが、どうもいけない。

なにかを始めようと打合せを行っても、5W1Hを決めない。「みんなでやろう」ということになる。みんなで・・・とは、誰もやらない、ということなんだけどなあ。議論下手で、自分の意見の正しさをとうとうと述べる。なにかが積み重なっていく気がまったくしない。貴重な時間が喰い潰されたような空しさすら感じる。

これは地域の人が組織的な活動に不慣れなためなのだろうと思っていたが、すこし若い世代と話すと画期的な気分になる。ポジティブで建設的。リズムが良いので、自分のアイデアも触発されていく。

時代はいつだって若者たちの味方である。出でよ、若者。

■スペシャルランチでちょっと贅沢な昼下がり

・グループやご家族と、ゆったり楽しく過ごす特別なお昼に、スペシャルランチはいかがですか。

・2,100円と3,150円のコースがあります。その他、ご予算に応じて、さまざまに対応させていただきます。どうぞ、お気軽にご相談ください。

・2,100円：通常のランチセット＋アンティパスト＋デザート

3,150円：ご要望やお好みをうかがったオーダーメイドのランチコースとなります。

・じゅんさいスペシャルなど、季節限定のランチも開発していきます。乞うご期待。

・2日前までのご予約で承ります。



■農園を拓く



・ここは戦後の開墾地でした。初代の入植者の方が苦勞に苦勞を重ねて拓いた土地です。しかし、後継者がなく、数十年間、荒れるに任せてきました。ですから、再墾から始めたのでした。

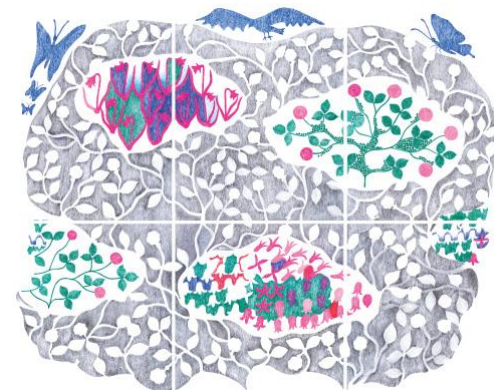
・移住して3年が過ぎ、この春から、ようやく農園の整備に本格着手です。2年越しで基盤づくりしたいと考えています。

・「散策できるバリアフリーな農園」が目標です。車椅子道を造り、芝で緑化し、杭で花壇を囲って、①宿根草の花壇、②ハーブガーデン、③サラダ菜ガーデン、④キッチンガーデンをつくります。

・キッチンガーデンでは、アーティチョークやチコリ、スイスチャードなど、イタリア野菜に挑戦します。食卓に野菜の力が発揮されます。

・中央部にある小山はスパイラルガーデンにするものです。できれば小さな池もつくってみようか、と…。果樹や樹木も、徐々に植えていきます。

・常連のお客さまの力を借りて、大型プランターに季節の花々を植えつけました。こういうのがあると店の表情まで変わってくるのですね。驚きました。



■仔ヤギたち、それぞれの旅立ち

・仔ヤギたちは、生後2ヶ月で離乳期を迎え、今月下旬から、それぞれの里親のもとに旅立っていきます。

・今回の行き先もだいたい決まってきました。弘前、盛岡、猪苗代、村田町(宮城)、結城(茨城)と実にさまざまです。話題をたくさんふりまいて、そしてあっという間に巣立っていきます。

・里親さんのそれぞれにヤギを飼う目的や考えがあります。それをうかがって、一番お似合いの仔ヤギを選びます。

青:お転婆でボーイッシュ

緑:すこししゃいな美少女

ピンク:優しい男の仔

赤:人懐っこく愛嬌たっぷり

パープル:未知数

・パープルは、さつきの末娘。生後3日目の夜、母ヤギの下敷きになったらしく、左の後肢を痛めてしまいました。ここに来て、ようやく回復してきました。そもそも小さく産まれた上にその後の怪我でしたので、他の仔ヤギから哺乳も運動を遅れをとってしまいました。

・他の仔と離れてひとりで遊ぶことが多く、人間からも距離を置こうとします。生後間もない負傷は、いろいろなところに影を差すものなのですね。ですから、もう少しここに置いて、ゆっくり時間を取り戻してあげることになります。



いなくなると想うと淋しいねえ



※herberryのヤギたちは、とても人懐っこいです。どうぞ、触れ合ってください。その前にスタッフに一声かけていただくと幸いです。

■生産者の紹介

・かわいい農場さん

・森岳のかawaiiさんのポーク料理は、当店の定番。とても好評いただいています。

・バラ、ヒレ、肩ロース、ロース。いろいろな部位を使いますし、ビアシンケンやソーセージなどの加工品を使わせてもらっています。

・特徴は、上品な脂。女性の方は脂身を敬遠しがちですが、アミノ酸がたっぷり。どうぞ、味わってみてください。

・森岳にある直売所には、豚さんグッズがたくさんおいてあります。

♥ ブーちゃん、なんですね・・・気持ち、分かります。



Whisper Whisper Whisper



秋田県全体がそうだが、ここは少子高齢化の「最先端」地域。このペースで進めば、いつか日本地図から消えてなくなってしまう。

しかし、実際に住んでみれば、そこはのどかな田園。そんな危機感を身近に感じることはない。そんなんだから駄目なんだよ、という声が聞こえそうだが・・・。

でも、考えてみれば、底値という意味で地方は安定期に入っている。戦後の経済至上主義がもたらしたさまざまな陰に直面し続けながら、新たな価値づくりを模索し、その挑戦がひとつふたつと芽を出そうともしている。

少子高齢化がこれからドンドンと加速していく、消費社会である都市部と、下げ止まりの安定期を迎える、生産社会の地方。

誰かから借りてきた物差しで己を測り、いたずらに卑下してみることはもうやめよう。案外、ほんとうに先端を走ることになるかも知れない。

志ある者よ、こぞれ、田舎に。

■オーダーメイドなフルコースディナーで極上の時間を

・herberryのディナーは2日前までのご予約で承っています。それは、ご希望などを仔細にうかがってから、食材を仕入れるためです。つまり、オーダーメイドなディナーです。

・一皿ずつお出しするフルコースが基本です。2組8名様を限度として受けつけております。

・かしこまったものではありません。あくまでも、和やかに楽しく、笑顔で。

※いろいろなご要望に対応します。お気軽にご相談ください。

- ・20名程度のグループでカジュアルなパーティをやりたい
- ・せっかくのディナーなので全員でお酒を飲みたい。宿泊の案内をしてほしい
- ・子ども連れでも大丈夫ですか また、子どもがアレルギーをもっているが...
- ・誕生日なのでバースデーケーキを準備してほしい
- ・記念日なので花束を用意して用意してほしい

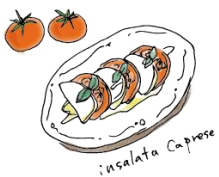


【基本のディナーコース】

カジュアル
3,150円

スタンダード
5,250円

エレガンス
8,400円



■ふたつの『予約』

ランチもディナーも予約制なのね、と訊かれますと、そのとおりなのですが、このふたつの『予約』は、思いとしては随分異なります。

・ランチの予約

- ・かならず席を確保していただく、というための「予約」です。
- ・せっかくお越しいただいたのにお帰りいただくまでを待たなかったり、その対応に追われ、調理や接客がおろそかになってしまうのを避けるためのものです。
- ・したがって、ご連絡は当日でも結構です。また、ご注文もお越しいただいてからで結構です。

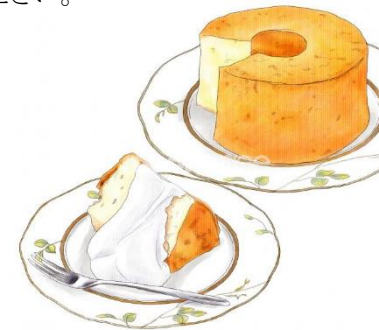
・ディナーの予約

- ・コースやある程度のメニューの内容までも決めていただくための「予約」です。
- ・お好みや希望、演出などをすべてうかがって準備します。したがって、2日前までのご連絡をお願いしております。



■ヤギミルクのスイーツ、はじめます

- ・今年もメイとさつきのミルクをつかったドルチェがはじまります。
- ・プリンをつくったり、シフォンケーキに練りこんだり、料理では、ポタージュスープに使ったり、リコッタチーズにしたりで、大活躍。
- ・ヤギミルクを使うと、どういうわけか、みな優し〜い味になります。
- ・ただ、6月下旬までは、仔ヤギが優先。少しお裾分けしてもらうことになりますので、どうしても数量に限りがあります。ご諒承ください。



■仔ヤギが産まれました

・今年も、メイ(青い首輪)とさつき(赤)に仔ヤギが産まれました。それぞれ5月3日と4日の誕生、全部で5匹です。賑やか〜な毎日です。

・ヤギの赤ちゃんは2匹の出産が通常ですので、さつきの3匹には驚きました。よく頑張りました。

・親子関係は、こんな感じになります。

メイ ┌ 青(♀) さつき ┌ 赤(♀)
└ 緑(♀) └ ピンク(♂)
└ 紫(♀)

・さつきの娘のパープルが左の後肢を痛めてしまいました。骨折や脱臼ではないとのこと。早く良くなるように見守ってください。



※herberryのヤギたちは、とても人懐っこいです。どうぞ、触れ合ってください。
その前にスタッフに一声かけていただくと幸いです。

■生産者の紹介

・貴竜の近藤文雄さん

・釜屋浜で漁師を営む近藤さんから、日本海の幸を仕入れています。

・ワタリガニを中心に、ヒラメ、イイダコ、クルマエビなど。魚種は限られていますが、これほど確かなものはありません。今年もいい季節になってきました。

・この近藤さん、実は日本テレビ「所さんダーツの旅」で年間グランプリ(2008年)を獲得したわが町の有名人でもあります。



Whisper whisper whisper



わたしとヤギとは、飼うモノと飼われるモノという立場にある。ヤギと草とでは、食べるモノと食べられるモノという関係になる。それは対極的であって、大きな違いと云える。

若葉の山に入って、ヤギを放牧する。燦爛と春の穏かな陽光を浴びながら、ヤギの食事につきあっていると、ああ、俺たちは、所詮、太陽の子どもなんだと気づく。それらはみな、太陽系の地球という星に息づく小さな生命体である。人間も、ヤギも、草も、そういう視点でみれば、どれもみな同じようなもので、その違いは誤差のほどのものでもなくなるのである。

そして、あくせくしたり、くよくよしたり、そういう現世の懊悩から解放されて、しばし悟りの境地に立つ。

毎日の放牧で、毎日、しばしの悟りを開く。里山に暮らせばなら、のことなのだろうと思う。

(智)

■4月24日(水)よりランチタイムも予約制にします。

- ・ゆっくり流れる時間も メニューのひとつとして味わってほしい。それが予約制移行の根底です。
- ・「敷居が高くなる」わけではありません。
- 当日で結構なんです。これからいくけど、空いてる?・・・そんな感じで、お席の確保をお願いします。
- ・定着までしばらく混乱するかも知れません。どうぞ、ご理解とご協力をお願いいたします。

1. メニューを充実します

- ・いろいろなもの全部食べたい、そういう圧倒的なご要望にお応えし、パスタも、パンも、肉や魚の一皿もハーフサイズずつお出しします。
- ・独り厨房でそれを実現するため、時間枠を定めさせていただきます。

2. ボリュームもあります

- サラダ、スープ、珈琲などはお代わり自由。ドレッシングやブイヨンなど、すべて自家製で手間をかけてつくったものです。お腹一杯になるまで。
- なお、テラス9席は、ご予約の対象外です。待合せで使ったり、コーヒータ임을のんびり過ごしたいお客さまのための開放空間となります。

herberry

【基本のランチ】

サラダ
スープ
ハーフサイズパスタ
「肉」or「魚」の一皿
手作りパン/ライスつき
コーヒー・紅茶等

1,500円



アンティパスト (前菜)
350~800円

ドルチェ (デザート)
250~500円

グラスワイン、サングリア
350~450円

■イベントのご案内

・告井延隆コンサート

農園りすとらんで herberry コンサート
告井延隆アコースティックギターライブ

イコギ いづる de ビートルズ

2013年4月22日(月)
開場 18:00
開演 18:30
料金 3,000円
~ドリンク・軽食つき~





今年もやってきます。
プロの技で至福の時間を・・・
・4月22日(月)18:00-
・3,000円

・ちょっと綺麗になってGWを過ごそうイベント



MENARD
FACIAL SALON

メナード・フェイシャルサロン.Cocoaさんとのコラボ企画
お肌年齢チェック、ハンドマッサージ、
・お悩み解消メイクレッスンの他、
コーヒー・ケーキを無料サービス
・4月27日(土)14:00-
・無料

■盛況でした!! つどい・第二章/ 'Tsudoi Chapter2'

- ・震災2周年となる3月11日、つどい・第2章を開催しました。盛況でした。
- ・メインイベントは、コントラバス演奏と朗読会
- ・具沢山の地産スープランチ、被災地支援販売活動、自家焙煎珈琲とシフォンケーキのふるまい



あったかネットワークさん
による被災地特産品販売



朗読・岩谷作一さん
コントラバス・佐藤 毅さん

花は 花は 花は味く〜

※'tsudoi'は公募せず、個別にお誘いさせていただいている人気イベントです。
ご興味のある方は、住所等を登録いただきます。スタッフにお声掛けください。

■GWの営業案内

- ・連休期間の4月27日(土)～5月6日(月)は休まずに営業いたします。
- ・5月7日(火)～10日(金)をお休みにさせていただきます。

Apr-May

㊦	22	23	24	25	26	27
㊧	㊨	30	1	2	㊩	4
㊪	㊫	7	8	9	10	11



〒018-2406 秋田県山本郡三種町大口字西山根170

E-Mail. herberry@onyx.ocn.ne.jp

Tel&Fax. 0185-85-3232

■仔ヤギが産まれるよ

- ・今年も仔ヤギたち誕生の季節になりました。
- ・メイ(青い首輪)が5月3日、さつき(橙)が5月4日の予定日です。だいたい2匹ずつ産まれてきます。また、賑やか～になります。
- ・ヤギの妊娠期間は、151日です。吹雪の中、お母さんヤギのお腹で順調に育ってきました。また、ミルクをお裾分けしてもらって、メニューに加えていくことができそうです。
- ・herberryのヤギたちは、とても人懐っこいです。どうぞ、触れ合ってください。その前にスタッフに一声かけていただくと幸いです。



■3年経ちました

- ・わたしたち夫婦が、この三種町に移り住んで、丸3年が過ぎました。あっという間の3年、そして、お陰さまの3年、です。
- ・感慨に浸る間もなく、あたふたの日々が過ぎていきますが、こうして暖かくなってきましたと、雪に閉じ込められながら、じんわり練っていたアイデアをかたちにするため、さあて動き出すかなあ、という気になってきます。

1. 農園緑化大作戦

- ・昨春から少しずつ始めた農園の整備に拍車をかけて、まずは緑にしたい、ですね。ハーブやベリー、野菜を育て、花を植えて、「農園レストラン」の看板にふさわしい風情にしたいものです。
- ・NPO長信田の森の青少年たちと一緒に、知恵やアイデアを出し、汗をかきながら進めています。きっとよくなりますよ。

2. 夕日のカフェバー”太陽と水平線のKiss”(仮称)開店

- ・サンドクラフトの会場でもある釜谷浜の海岸に、夏季限定のカフェバーを開設できないものか、目論見中です。
- ・砂像でテーブルや椅子をつくって、日本海に沈む夕日を観ながらカップルたちが恋を囁くのです。なんか、いいでしょ。
- ・町の多方面の知恵者から意見をいただきながら、これも長信田の森の若者をスタッフにして運営していきます。



これからも、農家・漁家のみなさんとのパイプを太くし、自家栽培を始めて、展示販売のコーナーも設けて、「いいモノ」を広めてまいります。アキタ・パール街という一日イベントに出店しないか、という話もあり、おお、やる、やる、とお応えしています。応援してください。

Whisper whisper whisper



農園の真上の空を、早朝の雁たちが編隊をなして翔んでいく。珍しいタンチョウの訪問もあった。北から南へと、鶴の声が啼き渡って響く。わたしは農園やヤギの世話の手を休め、至福のひとつに浸る。いくらお金を積もうが買えない生活がここにはある。ああ、いいなあと心底、浸る。

長かった冬も雪融けが始まると呆気なく過ぎた。あの鳥たちも北帰行し、緑が芽吹いて、もう夏鳥がやってきた。たとえばクロツグミ。明るく高らかな囀りが森に響く。

ここは渡り鳥たちの交差点だ。ああ、いいなあと心底、浸る。(智)