

# 行者にんにくギョウザで がっちり!!

## ACTIVE KUMIAI

### 企業組合ふるさと薬膳森樹



春の山菜や野菜が旬で味わたるシーズンになり、北杜市小淵沢町で地元食材を利用したレストランを経営している企業組合ふるさと薬膳森樹(田中洋子理事長)では、行者にんにくギョウザが評判となっている。

組合では行者にんにくギョウザを去年春から提供していたが、昨年度に中央会から受けた「成長戦略推進プログラム支援事業」でメニューのリニューアルを行った際に、フードコーディネーターの芦澤香苗さんのアドバイスを受けてレシピの見直しを行い、行者ニンニクの風味と鶏肉の旨味のバランスがとれたメニューとして生まれ変わった。

行者ニンニクは本州中部以北から北海道の深山に自生しているユリ科ネギ属の多年草で、ニンニクやニラなどと同じ属で、名前の由来は行者たちが山中での修行中にこっそり食べて体力を養ったためと言われ、古くより、滋養・強壮、疲労回復、抗菌鎮静、整腸などに役立つ山菜として珍重されてきた。

高冷地の気候を生かし小淵沢町内で数件の農家が栽培に取り組んでおり、「地元の旬の野菜を生かした家庭料理」がコンセプトの森樹にとっては他の飲食店では味わえない評判メニューとなっており、ゴールデンウィークには1日40食以上の注文があった。

行者にんにくの栽培を行っている田中理事長は、「行者にんにくギョウザは森樹オリジナルメニューとして、皆さんが、食べたことがない味、美味しいとほめてくれます。薬膳森樹では地元の旬の食材を生かしたメニューをこれからも開発し、他では味わえない家庭料理のお店として知名度を上げていきたい。」と語ってくれた。

