

調理

修業から得た経験を 生かした料理

全3種のコース料理は、機械を使わず全て手仕込み
にしています。大阪やイタリアのナポリで修業した
経験を生かして、地中海料理を上野家のイメージに
合う「和」テイストにした料理を楽しんでいただ
きたいからです。オムライス、ソースを長時間煮込
んだデミグラスソースを使用し、卵もだし巻きにす
るなど一般的に皆さんが思うオムライスと違うもの
になるよう工夫を凝らしています。また、季節に合
わせて、冷製パスタや旬の食材を使用したピザなど
を提供したいと考えています。舞鶴市内の人も舞鶴
に遊びに来られた人も料理を楽しんでほしいです
ね。



創作料理 上野家
飲食総括マネージャー
安田 拓磨さん

経営

地産地消で地域活性化

今回オープンした「創作料理 上野家」では、料理
のメインとなる米や卵のほか、お茶などを地元農家
から仕入れています。地元の食材や文化など良いと
ころを継承し、どんどん発信することが地域の活
性化につながると考えています。上野家が、地域の
会合や人との交流の場として、料理を楽しんで
いただきながら、ワイワイできる空間になればと思
っています。今後は、ここを拠点に、外国人旅行者
向けに市内を周遊できるツアーや各種企画展など、
地域の人と一緒に地域の魅力発信を展開していき
たいです。



株式会社 ウェルアグリ
代表取締役
後守 貴博さん



上野家で ひと休み

創作料理 上野家に

関わる人にインタビュー!

農家

今ある地域を継続するため

「地域にある広大な農地を耕作放棄地にしたい
くない」との思いから、農業をしています。高齢化
などで、農業を続けることが難しくなった人など
に「農地を使ってほしい」と頼まれることがあり、
その時もほとんど使用させてもらい、米や野菜を
栽培しています。今回「創作料理 上野家」に提
供する食材も、そのような農地で栽培したもので、
皆さんから「おいしい」と言ってもらっています。
イノシシやシカなどの被害から農地を守るのは
大変ですが、これからも栽培を続けていきます。



農家
霜尾 喜三さん

利用者

開放的な場所で ランチを楽しむ

大庄屋上野家には初めて訪れました。古民家の
ゆたかな空間は、このような家に住んだことが
ない私でもなぜか懐かしさを感じることができ、
日常から離れた気分でした。料理はコース料理
で、食事のペースに合わせて出してもらったので
「早く食べないといけない」と思うこともなく、
友人と談笑しながら楽しむことができ良かったです。
非日常を味わいながら、のどかな自然と共に
ランチを楽しめるので、日頃、仕事で忙しく
している人やリフレッシュしたいと思っている
人にもお勧めしたいですね。



利用者
村上 祐香さん



▲コース料理のオムライス



大庄屋上野家
江戸時代の後期に建築された大庄屋上野家。かやぶきの母屋を中心に長屋、土蔵群、書院庭園などで構成されています。「大庄屋上野家」の由来は、時をさかのぼること江戸時代。当時住んでいた9代目の上野宗永が、田辺藩から由良川流域14カ村の庄屋を取りまとめる「大庄屋」に任命されたことにちなんでいます。

市へ譲渡

当主が市外へ移り住んだため、空き家になっていた土地建物が平成15年に市に寄贈され、平成17年に加佐地域の郷土・自然文化資源などの活用、憩いと交流の拠点となる場を提供することにより、市民の交流や地域の活性化を

的に加佐地域交流拠点施設として開館しています。
新たな風
今年6月、新たな地域交流の場として、大庄屋上野家にレストラン「創作料理 上野家」がオープン。上野家のコンセプトを生かし、人と人がつながり交流・憩いの場となるでしょう。
今後も、官民が連携して、地域資源を最大限活用し、地域活性化に取り組みます。
《農林水産振興課》