



愛情いっぱい育てられたしいたけは おいしさも格別です。

現場を取り仕切るのは、龍神村で生まれ育ち、当組合の組合長でもある伊藤委代子さん62歳。伊藤さんの一日は、「おはようー」の大きな挨拶からはじまります。話かける相手は人ではなく、かわいく育つしいたけたち。「ひとつひとつ違うこの子たちの成長を眺めながら、わあ、大きくなってきたね。今日はなんか元気がないね。」と声かけしていると、たまに訪れてきた人は、誰に話かけてんの？なんて不思議な様子だったりするけどねえ(笑)

太平洋が見渡せる海の近くのみなべ町から、山へ山へと車を走らせること約40分。ここ龍神村は、透き通った川とあちらこちらに広がる畑や田んぼ、どこからともなく聞こえてくる野鳥のさえずり...等、誰もが頭の中で想像する懐かしい山里の風景が目の前に広がる、和歌山県の中でも秘境の村です。

ほんとうにおいしい！と体が素直に感じる食べ物には、その土地ならではの自然の力と、作り手の真摯な姿勢、目には見えないエッセンスが必ず含まれているような気がします。龍神村のしいたけは、村のきれいな空気と澄んだ天然の湧き水、そして作り手のまっすぐな愛情が、ここでき生まれない、強くてやさしい味を育んでいるに違いない！と、胸がじんわり熱くなった、ぶらむ探検隊一同なのでした。

今回訪れた「龍神マッシュ組合」は、過疎化と不況が続く当地方の現況下で、これからの若い人たちに働く場を提供できればとの思いから、地元で建設会社を営む2人の社長が共同ではじめた組合です。昔から、村では原木しいたけの栽培が当たり前に行われていて、猿や猪鹿など動物の被害に襲われ苦労していたおじいちゃんたちの姿を見ていた2人の社長が思いついたのが、ハウスでの菌床しいたけ栽培（オガ屑等を固めたブロック状の培地に、しいたけの種菌を含ませ育てる栽培方法）でした。

しいたけについて話してくれる時の伊藤さんの満面の笑顔は、とても印象的で、年齢からは想像もつかないパワフルな女性です。ハウスでのしいたけ栽培は、温度と湿度の調節に加え、微妙な水の与え具合がおいしさを左右するのだそう。仕事は朝の何時から？の問いかけに、朝も早朝とも言いがたい「2〜3時位(※普通の人間にとっては夜中です)やねえ。」その時間帯に一度は様子を観に行き、一日の終わりは夜の11時位というのだから、思わず「いつ寝てるんですかあ？」と叫んでしまった程でした。この仕事に携わる前はハウス栽培のしいたけと聞いただけで口にいれたらふにゅと溶けるようなあまり良いイメージを持っていなかったという伊藤さん。けれどここで育つしいたけは、原木栽培のように肉厚のハリコリッとした食感が特徴で、最初は彼女自身がそのイメージとの違いに一番驚いたのだそう。

山里のきれいな 湧き水と澄んだ空気が育む コリコリ食感の元気しいたけ



私たち女性3人が栽培から袋詰めまでを丁寧に、愛情込めてやっています。ぜひ一度味わってみてください。

龍神村の山々が見守る豊かな自然の中に、マッシュ組合のハウスがあります。



車を降りた途端に「山の匂いがする〜」とまるで都会人のような言葉をはずんだ声で口にするぶらむ探検隊新隊長。訪れた日は、この冬一番の冷え込みで、秘境「龍神村」は辺り一面真っ白な雪景色でした。青い空としんと澄んだ空気に包まれる中、思わず両手を広げて大〜きく深呼吸をすると、背筋がピンと伸びる心地よい感覚を久しぶりに味わえ幸せ〜な気分。今は2棟のしいたけハウスですが、来年には4棟に増える予定だそうです。

写真左より、共同経営者のひとり小川雅裕さんとその奥様の有子さん、玉置弘子さんに組合長の伊藤委代子さんです。

龍神マッシュ組合 和歌山県田辺市龍神村甲斐ノ川500



Café de manma と manma koubou

紀州みなべの土地で育った旬の野菜や果物、すぐ近くで採れる新鮮魚介類など、地元の安心でおいしい食材を使った、心と体に優しい料理やスイーツがお楽しみいただける、ぶらむ工房直営のカフェ & ケーキショップです。



写真左は、マンマ人気の月替わりパスタランチの一例、地元で採れたエリンギがたっぷり贅沢に入った「エリンギと豚肉の黒ごまオイルパスタ」です。前菜またはスープとパン、ドリンク付で1260円。プラス200円でデザートも付いてきます。
※パスタの内容は毎月変わるので、お楽しみに!!

海の近くの癒しカフェ

みなべ町を訪れてくれた人々に、南高梅のおいしさをもっと気軽に楽しんでもらいたくて、紀州の豊かな自然と大地の力ですくすく育った季節の元気な野菜や果物、近海で獲れるおいしい魚介類をぜひ味わっていただきたくて、の思いからオープンした「カフェ・ド・マンマ」も、お陰様で2年目を迎えることができました。スタッフ一同、みなさまへの感謝と共に、これからもいのちある自然の恵みを大切にしたい料理で皆さんの笑顔が集う、心からくつろげるカフェを目指してがんばっていききたいと思えます。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



お客様の「美味しい!」の声を聞きたくて日々頑張っています。ぜひマンマの心の込められた料理を食べに来て下さい。
厨房スタッフ 川畑 朗美



熱さに負けず、火と格闘!フライパンを振って筋肉ついてます。
厨房スタッフ 長尾 道子



来てくれたお客様に心から笑顔になってもらえるよう頑張っています。
ホールスタッフ 平井 亜利沙

営業時間
am10:00～pm5:00
ランチタイム
am11:00～pm3:00
定休日 水曜日

オリジナルなこだわりとシェフの思いが隠し味! 開放感あふれる店の窓から、パノラマに広がる群青色の海と真っ青な空、キラキラ光る水面には、時折小さな魚がヒョーンと飛び跳ねる姿が見えたりして、「カフェ・ド・マンマ」はそんなみなべの海が一望できる絶景のロケーションにあります。窓際のカップルシートに腰をかけた目の前に広がる太平洋を眺めながら、ただただポットするのもよし、海に沈む夕日と藍色に染まる空を背景に、好きな本を読んだりつるぐもよし、友達やカップルで弾む会話を楽しむのもよし、と、過ごし方は人それぞれ。メニューは、うめたまごを使った「ふんわりとろとろのオムライスランチ」や、南高梅とチーズの意外でおいしい組み合わせが人気の「ベーコンときのこの梅ビッツァ」等、マンマオリジナルの梅を使ったヘルシーな一皿が揃う他、南部湾で獲れた地魚をトッピングした「海の幸サラダ」をはじめとする、地元食材にマンマのあったかい心を添えた、ここにしかない味をたくさん用意しています。また毎週火曜日はレディースデーでケーキセット通常700円が580円になるので、女性の方には特におすすめです。晴天の日には、はるか遠くの四国の鳥かほっかり浮かぶ奇跡な景色が目の見える事もあるので、ご来店の際には要チェックをお忘れなく!!



お客様の温かい言葉が私たちスタッフの元気・パワーに繋がっています。
店長 愛須 知美

梅塩を使ったクッキー、種類もたくさん増えました。
ホール&マンマ工房スタッフ 小竹 喜美江



今回の新春カタログでは、manma koubou の様々なお菓子セットをお取り寄せいただけるようになっています。この機会にぜひお試しを!!

笑顔ほころぶ、やさしいお菓子が揃っています ショートニングなどの添加物を一切使わない、体にやさしいお菓子のお店「マンマこうぼう」。自分の子供のアレルギー体質をきっかけに、自然な食べもの大切さを学び、カラダが喜ぶ素材選びを基本に考える店長ともみママ(愛須知美)は、野菜ソムリエの資格も取得。そんな知識を活かして作られる数々のスイーツは、豊かな自然のおいしさがぎゅっと詰め込まれた、ふんわり幸せ気分をもたらしてくれるものばかりです。隠し味に、梅塩や梅ジャム、うめたまごを使ったマンマならではのスイーツも数多く揃っています。