



院長/紋谷 光徳
診療時間/AM9:00~PM1:00
PM2:15~PM6:00
(土曜日はPM5:30)
休診日/日曜日、祝日、木曜日
☎027-344-8241
もんや歯科クリニック

採れたて野菜を味わい尽くす

農家レストラン「ノーフ」小林郁子さんに聞く

朝採れ野菜を盛り込んだ大皿サラダを看板にする農家レストラン「カフェ&マルシェ ノーフ」。運営する柴崎農園は、規格外野菜も捨てずに生かす取り組みと、年間約350人を受け入れる食育活動が評価され、2025年10月、「食品産業もつたない大賞」の最高位となる農林水産大臣賞を受賞した。創業者夫妻の長女で、店を立ち上げた小林郁子さんに開店までの経緯と野菜への思いを聞いた。

「私の仕事を作らなければ」から始まった

柴崎農園は1984年、齋藤昇さん、絹代さん夫妻が創業した。ハウス3棟、計36アールで、ミニトマト、キュウリ、イチゴ、ナス、ケールなど年間約20種類を栽培。長女的小林郁子さんも加わり、生産から加工、販売までを担ってきた。

転機は、弟の州史さんが一緒に農業を始めることになったことだった。

「弟が農業をやるとしたら、私は新しいことが何かできるかと思ったんです」

ハウスを増やすことも考えた。しかし、小林さんが選んだのは、野菜を育て

る場所を広げるのではなく、食べてもらい、農業に触れてもらう場所をつくることだった。コロナ禍を経て、健康への関心が高まっていたことも背中を押した。2022年10月、かつてハウスが立っていた場所にノーフをオープンした。

実現には法律の改正も大きかった。

農地には原則として飲食店を建てられなかったが、2020年の農振法施行規則の改正により、一定の要件を満たす農家レストランを農用地区域内に設置できるようになった。

「ちょうど条件が整ったんです。野菜を食べてもらえて、買い物もできる場所にしようと思いました」

直径30センチの皿に旬を盛る

店のコンセプトは、「メインディッシュはサラダ」。周囲の人に「農家レストラン」と聞いて何を思い浮かべるか「と尋ねたところ、8割以上がサラダと答えた」。

「それなら、皆さんが期待するものに、きちんと応えようと思いました」

ランチは、ごはんランチと夏季限定のカレーランチの2種類。どちらにも、直径30センチの大皿いっぱい盛られたサラダが付く。

「旬の野菜を、あるものから軒並み入れています」

開店した年に、規格外のミニトマトを使い、2種類のドレッシングも開発し



旬の野菜たっぷり大皿サラダ



ノーフ店主の小林郁子さん

た。野菜を引き立てるため、味付けはあくまで控えめだ。

平日は女性客が約9割を占め、土日祝日には家族連れや、孫を連れて高齢者も訪れる。介護食士の資格を持つ



人気の玉ネギドレッシング

捨てない農業を次の世代へ

2025年10月、柴崎農園は第13回「食品産業もつたない大賞」で、最高位となる農林水産大臣賞を受賞した。評価されたのは、

形が悪い、割れているといった理由で出荷できない野菜も、加工品や料理として生かし、栽培したもの

をできる限り捨てない取り組みだ。

同時に、長年続けてきた食育活動も高く



柴崎農園の3つのハウス



サラダとおかずがつくごはんランチ(1950円)

評価された。地域の小中学生の職場体験や、インターシップ実習などを年間約350人受け入れ、農業の現場を伝えている。農業の仕事は、種をまき、収穫するだけではない。草むしりや選別、スーパーへの配達、加工品へのシール貼りまで、数多くの作業がある。規格外の野菜がなぜ生まれ、どうすれば無駄なく使えるかも、実際の仕事を通して知ってもらおう。

親子で農業体験に訪れる人もいる。かつて、野菜嫌いだっただ子どもが、自分で収穫したキュウリを口にしたことがあった。食べる姿を見て、母親は涙を流したという。

「玉ネギが土の中にできることも、ナスの木がこんなに大きくなることも、知らない子はたくさんいます。実際に見て、触って、知ってもらえれば」

小林さんが何より伝えたいのは、採れたての野菜のおいしさだ。仕事や子育てに忙しい人たちへ、すぐに食べられる野菜料理を届ける試みにも力を入れる。育てたものを余さず使い、その味を最も良い形で伝える。畑と食卓をつなぐノーフの挑戦は、これからも続く。



新鮮な果実のパフェも

カフェ&マルシェ ノーフ

高崎市柴崎町1642の2
TEL/027-33558207
営業時間/11時~17時(ランチは14時まで)
店休日/日・祝日

ちいしんぶん配布スタッフ募集

毎週決まったエリアに、ちいしんぶんとチラシをポストへ届けるお仕事です。自分のペースで歩く時間が、健康づくりと収入の時間になります。未経験の方も大歓迎です。

- ご自宅周辺の決まったエリアを、毎週自分のペースで配布。
現在、スタッフの6割が60代以上。80代の方も15名、元気に配布のお仕事を続けています。
- 定年後の新しい習慣に。
無理なく続けられるライフワークに。地域とつながりながら、歩く仕事を始めてみませんか。

まずはお気軽にお問い合わせください

ちいしんぶん

アドパス高崎センター
高崎市小八木町 312-15 ビジネスパーク小八木

☎027-370-2262



詳細はこちら

担当/山口

