

# 星空レストラン in 花瀬

～国内外に誇れる照葉樹の森に抱かれた里山・花瀬の魅力～



6



4



7



5



1 鼓友会による和太鼓演奏 2 アンサンブル・シティエラによる弦楽四重奏 3 ル・クロオーナーシェフ黒岩功氏 4 屋外で五感で楽しむお料理に多くの方が絶賛 5 ル・クロスタッフと実行委員メンバー 6 旗山神社「イチョウの時期に来たい」という声も 7 神川大滝ではシャンパンサービスが好評

舞桜豚のプレゼ(蒸し煮)と  
フォワグラのカルタファ包み  
錦江町産食材のマリアージュ

飯屋ファーム 飯屋 順平  
提供：舞桜豚



錦江町産ヒラマサと  
キクラゲを使ったジャポネソース  
～フランス風の茶碗蒸し仕立て～

(有) 坂下水産 坂下 勝則  
提供：ヒラマサ



錦江町産の安納芋のポタージュ  
錦江町産の里芋を添えて  
～錦江湾の霞仕立て～

柿迫 光樹  
提供：里芋



江戸時代以前からの景勝地「花瀬」  
花瀬の川床は、11万年前の阿多ルデラから噴出した阿多火砕流が堆積してできたもので、幅100m、長さ2キロに及ぶその景観は、石畳を敷き詰めたような形状で、ほかに類をみない素晴らしいものです。  
江戸時代以前から景勝地として知られており、島津斉彬など歴代の藩主が、桜の頃、花瀬川の流れの淵で詩歌を詠み、曲水の宴を催したと伝えられています。  
また、花瀬の背後には、西日本最大級の照葉樹の森が原始の姿のまま息つき、清流と豊かな農産物、水産物をもたらしてくれています。  
その歴史ある花瀬川の川床で、去る10月22日、「星空レストラン in 花瀬」を開催し、国内外から定員を超える多くのお客様に、錦江町の自然と食の魅力をご堪能いただきました。  
この取組は、照葉樹の森に抱かれた里山・花瀬の魅力を発信することにより、錦江町への国内外からの誘客や特産品の販路拡大につなげる事を目的として開催。  
当日は、神川海岸の影絵、神川大滝、宿利原農村公園から錦江湾を臨む絶景、旗山神社などの観光もお楽しみいただきました。

高く評価された観光資源と食・おもてなし  
お料理は、大阪のフレンチレストラン「ル・クロ」のオーナーシェフ黒岩功氏により、錦江町で生産された花瀬ワインや舞桜豚、ヒラマサ、野菜(えのきだけ、安納芋や里芋)、けせん団子を使った本格的なフランス料理やお茶がふるまわれました。  
生産者による食材の説明や、地元鼓友会による太鼓の演奏なども披露され、参加者からは、「生産者の顔と声に触れ、料理の美味しさが一段と引き立った」「素晴らしい花瀬の川床で一流の食事をいただく他では経験のできないひと時だった」「おもてなしの心が嬉しかった」などの感想が寄せられました。  
私たちには見慣れた花瀬や照葉樹の森ですが、外部の視点で見ると他に類を見ない競争力のある素晴らしい資源であることを再認識した一日でもありました。一方、今後の課題として宿泊施設の充実を求める声も多く寄せられました。  
こうした地域の宝を、外部の専門家の協力を得ながら、磨き上げ、改善を重ね、おもてなしの受け入れ態勢を整えることにより、誘客や地元での消費拡大、地域活性化に繋げる第一歩となりました。

伝統菓子けせん団子の  
プチ・フル

でんしろうんめもの会  
猪鹿倉 房子  
提供：けせん団子



フルーティーな味わい  
浜田農園の花瀬ワイン

クラシックブドウ 浜田農園  
濱田 隆介  
提供：花瀬ワイン



まろやかなコクのある  
錦江町産の深蒸し茶

(株) 城下製茶 城下 浩一  
提供：深蒸し茶

