

嘉瀬川ダム活用推進協議会
責任者 山口澄雄

ダムカツ

TAKE
FREE

あなたに知ってほしい富士町と嘉瀬川ダムの魅力を発信！



嘉瀬川ダムと富士しゃくなげ湖

そんな富士町で
ほっと一息。
水辺でゆったり
してみませんか。
はじめまして
ダムカツです。

▶ 毎朝、葛蒲地区で採れた無農薬野菜がお店に届く。



▲食材の山野菜は前日から早朝に準備され、採れる山野菜は日々違う顔ぶれ。▼

葛蒲ご膳の朝は鯉節と昆布のやさしい香りにつままれる。一番出汁を取るところから始まり、採れたての山野菜を今日どう料理するのか考えるのが毎回の楽しみだと目を細める。

おもてなしの心で



◀担当を決めたわけでもなく、スタッフが各々手際よく下準備を進めていく。



はじめは、知っている山野菜が少なく、先生に訪ねるなど勉強しながら、日々の食材を調達した。塩分控えめの薄味を心がけたが、濃い味に慣れ親しんでいたのに慣れるまでに時間が掛かった。体に良いものを食べて欲しいという思いを貫き続け、今ではこれを目当てに来てもらえるようになり、多くの人に好まれるお店となった。

体に良いものをとるという思い



▲食事に出される山野菜は、毎回面白く解説され、とても好評。



▲葛蒲ご膳では、おもに富士町内で採れたものを使い、ひとつひとつ手作りで手間暇がかかっている。



ダムリレートーク Vol.1

『体は食事で出来ている』

森の香 葛蒲ご膳元代表
西 要子さん

平成7年に、町おこしかねて山野菜料理に目をつける。「体に良いものを食べてほしい」という思いから、試行錯誤を重ね、平成21年に葛蒲ご膳をオープン。

▶平成21年オープン当初の様子



ダムがつかないだ人と人
「ふるさとが沈んでしまう寂しさからダム建設には反対でしたが、綺麗で安定した水が白石町に届き作物が育つことを思うと気持ちが晴れました。」
食材はおもに地元産だが、唯一それ以外を扱うのが白石町のレンコン。今でも白石町の方々の交流があり、お店にも訪れてくれる。これは嘉瀬川ダムがもたらしてくれた友情だと考えるようになったと言う。



▲レンコンは1年間を通して白石町産が使われている。

葛蒲の自然に守られて

「人は自然に守られていないもので、みんな自然と繋がっている。採るのではなく頂くんです。葛蒲の風を感じながら、おいしく自然を食べて頂けたら、それだけでうれいんです。」
日々、葛蒲の自然の豊かさを感じていると、西さんは穏やかに微笑んだ。



▲お店のロゴは葛蒲地区の葛蒲里美さん(当時高校生)のデザイン



▲ベレットストーブが心と体を温める。



森の香 葛蒲ご膳

〒840-0541
佐賀市富士町関屋3798-33
0952-57-2011 (駐車場 10台)
営業時間11:00~15:00
【定休日 火曜】



佐賀の街なかから三瀬方面へ車で40分、雄大な緑と穏やかな水面に囲まれた嘉瀬川ダム。橋を渡るとひっそりと佇む小さなお店が見えてくる。

