

## 上勝の食事

上勝のレストランやカフェでは、さまざまな料理を楽しむことができ、その持つユニークな雰囲気や景色が毎回の食事をさらにおいしくさせます。例えば、美愁湖の隣にあるファーマーズマーケットの二階にはレストランがあり、穏やかな湖の水とその向こう側にある山を眺めることができます。ファーマーズマーケットに繋がっているということは、食材はすべて、新鮮な地元で育てられたものだということです。このレストランは朝食やランチ時に開店しており、うどんやカレーライスなどの日本の定番メニューを提供しています。

地域での食事は、上勝の文化や価値観を直接経験する一つの方法でもあります。ゼロ・ウェイスト認証制度は地元のお店のゴミを減らす意欲を高めていて、あるコーヒーショップは地元で採れた葉っぱで作ったつまもの飾りを資源循環の観点から使用しています。

神田地区のあるレストランは、近隣の住民による設計アイデアをもとに、ほとんど地元のボランティアによって建てられました。ボランティアはうどんやそば、おにぎり、そして赤い斑点のあるサーモン（アメゴ）を提供しています。ここで出されるお米も棚田で栽培されており、より一層地元の味わいを深めてくれます。

昔ながらの上勝を味わう一つの方法が 70 年以上前に建てられたかつてのお店に入っている小さなカフェにあります。この店ではレコードがかかっており、阿波晩茶の茶葉を使ってチャイスタイルのお茶を作ります。スパイスの効いたチャイに加え、阿波尾鶏の鶏肉など、地元の食材を使ったカレーも多数提供しています。人生、いどりの撮影では、ここをはじめとする町内のあちこちのスポットが使用されました。

多くの店舗は早くに（しばしば午後 6 時まで）閉店するので、事前に計画を立てることをおすすめします。