

TAKIGAHARA FARM (瀧原農家)

這項專案的靈感來自東京青山農家市場，由設計公司「IDEE」的時尚總監黑崎輝男鼎力支持。該專案以石川縣小松市瀧原這片平靜的土地作為舞臺，吸引著極富創新精神的年輕人從日本全國各地彙聚於此，摸索與土地更加緊密相關的永續發展的生活模式。2016年 TAKIGAHARA FARM 誕生後，咖啡廳、旅店 TAKIGAHARA HOUSE (現已開放入住) 也陸續落成，這一再生專案的特色是在森林圍繞的秀麗環境中，巧妙地為古老的農家注入全新活力。

其他若干項目正如火如荼地展開，新的工坊目前也在積極籌劃中。由全體工作人員負責運營的 TAKIGAHARA CAFE，是該地唯一一間餐廳，因此成為當地居民及過路旅客齊聚一堂的交流地點，氣氛總是溫馨熱鬧，和樂融融。

TAKIGAHARA CAFE (瀧原咖啡廳)

蕎麥粉製成的法式薄餅搭配湯品、沙拉——TAKIGAHARA CAFE 的菜品雖然簡單，卻堅持每日不重複，且儘量採用最新鮮的食材，通常從後菜園現摘現得，或於當日清晨從附近農家採購。新鮮的香草與手工製作的糖漿，激盪出法式薄餅清爽怡人的香氣。薄餅內餡也隨四季變換，例如野豬肉餡與雞蛋、香菇配白醬、帕爾瑪火腿和羅勒等，各具風味。此外，甜點中更融入健康概念，黃油和砂糖製成的可麗餅及法式薄餅、柚子蜂蜜、香草冰淇淋和藍莓醬等一應俱全，堪稱味蕾饗宴。至於咖啡則選用深受時尚人士青睞的斯德哥爾摩烘焙咖啡。

TAKIGAHARA CAFE 的營業時間為週五至週一的 9:00-16:00。

TAKIGAHARA HOUSE (瀧原之家)

這座建築的前身為大約 80 年前，用當地挖掘的凝灰岩建成的米倉，一組最多可入住 4 位客人。住客除了能體驗農事，也可參加瀧原組織的各項豐富活動。您不妨前往海拔 897 公尺的鞍掛山，徒步即可到達，還能飽覽兩大登山路線的沿途風光。東北方是粟津溫泉，西南方則有山代溫泉，均只需驅車 15 分鐘便可抵達。而附近的「日用町」僅剩 7 戶民宅，以苔蘚叢生的深邃杉林而聞名，並被列入「美麗日本鄉村景觀百選」。

TAKIGAHARA FARM • HOUSE

郵遞區號 923-0335 石川縣小松市瀧原町ヲ-66

TAKIGAHARA CAFE

郵遞區號 923-0335 石川縣小松市瀧原町タ-2

詳情請見此 takigaharafarm.com

TAKIGAHARA HOUSE 訂房請進入 www.airbnb.com/rooms/25519449

小松市內舉辦的活動資訊請見此 explorekomatsu.com