

# 農を伝える カクテル

カクテルの街・栃木県宇都宮市。すぐ腕のバーテンダーが集まるこの街で、農業の可能性を広げる一軒のバーがある。

菊地 董(家の光写真真部) || 写真 Photo by Yurichikari

店の名は、BARフルールドウリス。

「ここはお客さんといっしょに季節の楽しみを分かち合う場所。旬の農産物が持つ素材の魅力を、手に取って眺めて味わってほしい。バーテンダーは農家の思いをくむ技術職だと思っています」

店主でソムリエの原綾子さん(39)は、そう説明する。店の創設者である百合子さん(37)は、二〇〇五年から老舗バーで修業を積み、一二年に独立してこのバーをオープン。一八年に綾子さんと店主を交代し、リキュール酒造会社を設立した。百合子さんはこう言う。

「昼間は自由に動けますので、いろいろな農家の生産現場を訪ねます。そのときの風景や香り、生産者の努力をお客様に伝え、カクテルの背景にあるものを楽しんでいただく。そして、召しあがったお客様の声を農家に、



自家製梅バーボン酒の  
ミントジュレップ  
バーボンウィスキーで漬けた梅酒を炭酸で  
割り、ミントやレモンが入った冷たいカクテル



スイカと七水のカクテル  
「七水」は栃木県の虎屋本店の日本酒。県産  
スイカと合わせ、すっきりとした甘みがある。



大那のバッションモヒート  
栃木県の菊の里酒造特製の日本酒「大那」に  
バッションフルーツを合わせた、夏らしい一品

産地を訪問したときに感じた  
風景や香り、生産者の努力を  
カクテルを通じて伝えたい

「つなぐ。そんな仲介役でありたいですね」  
現在、県内を中心に、二〇以上の農家とつながりを持ち、姉妹で農産物と酒席を結ぶ架け橋を担う。綾子さんはこう締めくくる。  
「わたしたちは農家のファンです。よい素材はもちろん、形がいびつなものでも商品になりますし、それがアイデアの種にもなる。素材の可能性は無限です。生産者の思いをもっと知りたいですね」



## BAR fleur-de-lis

栃木県の魅力を届ける地産地消の飲食店。季節の果物や自家製リキュールを使ったカクテルが充実。フレンチ店で修業した綾子さんが提供する料理もお勧め。

住所：栃木県宇都宮市本町6-9

しいの実ビル3階

TEL：028-643-5050

営業時間：19:00～24:00(日曜定休)

<https://www.kajitsusyu.com>