

食堂ヤポネシア



～地元の農と湖の恵みを日常のごはんに～

旧市街地の仲屋町にある 食堂ヤポネシア は、「なんてことない、いつものごはん」を大切にしながら、地元農家が育てた野菜や琵琶湖の魚など、地域の素材を活かした料理を提供してくれる食堂です

地元素材×オーガニックな食との関係性

ヤポネシアでは、無農薬など手間ひま掛けて市内で栽培された旬の野菜を中心に、琵琶湖の魚やジビエなど、できる限り地元の食材を使用しています。

市内でオーガニックに取り組まれる生産農家『小林ファーム』や『近江園田ふぁーむ』の野菜が日替わりのお惣菜として登場し、農と食のつながりを自然と感じられる食の現場です。



多彩なメニューと“選ぶ楽しさ”

季節ごとの仕入れに合わせて日替わり定食のメニューボードが変わり、常時5～7種類の主菜から選べるスタイル。ヒワマスのソテーや自家製カレー、地元湖魚の刺身など多様なメインが並びます。

メニューは店主・松岡宏行さんが、訪れる度の楽しさを届けたいという想いで手書きし、厨房の中をフル活動して提供しています。

“日常食”にエスニックのひとひねり

副菜には、おひたしやきんぴら、赤こんにゃく、日替わりで登場する季節野菜の炒め物などをふんだんに使用。地元の農産物を活かした“普通のお惣菜”が彩りよく並び、一皿の中に地域の風味が詰まっています。

そこにほんのリエスニックなスパイスや手づくり調味料を融合させた創作の味わいが、「家庭と旅先をつなぐ食体験」として好評です。



支えたい地域と人への想い

松岡さんは、ヤポネシアが「誰でも気軽に入れて、悩みや愚痴も話せる居場所」でありたいと話します。

地域の農業循環や社会の包摂性にも寄り添うその姿が、食や農、アート、音楽などジャンルを問わず人たちを引き寄せ、交わることのなかった接点が生まれていくのが印象的です。

多様な人たちが繋がり、地域を盛り上げていくきっかけになる交差点のようなヤポネシアです。



食堂ヤポネシアという“場”

開店以来、多くの地元野菜や湖魚を通じて、食べる側とつくる側がつながる場を提供してきたヤポネシア。「食と農」「地域と人」「普段と旅先」が自然に交差する食堂です。

滞在時間は短くとも、地域の旬と情景、作り手の想いを一膳のごはんから感じられる場所です。

店舗情報



店主 松岡宏行さん

- ・ 店名：食堂ヤポネシア
- ・ 所在地：滋賀県近江八幡市仲屋町中24-1
- ・ 営業時間：昼 11:00～15:30 (L.O. 14:30)
夜 予約営業 (前日までにご予約ください)
- ・ 定休日：月曜日・火曜日 (火曜日は祝日のみ営業)
イベント出店などで臨時休業の場合あり。
SNSの告知をご確認ください。
- ・ HP：<https://japonesia.net/>
- ・ instagram：@japonesia_omihachiman
(最新メニューや素材紹介あり)