

Y-maga のバックナンバーは <http://yakushima-vita.jp/> でご覧頂けます

# Y-maga

2010年2月号 vol.1

屋久島ヴィータキッチン通信



- 営業時間  
11:30-21:00  
クローズタイムはありません
- 店休日/木曜日  
但し祝日や特別な日は営業

屋久島ヴィータキッチン ● 〒891-4402 鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生 416-294  
Tel/Fax 0997-47-3478 <http://yakushima-vita.jp>  
Yks.vita@gmail.com

## 「自然からのおくりもの」 自慢のサラダ 原(はるお)岡本さんの畑だより 無農薬・無化学肥料のEM農法です

■EM・・・Effective Microorganisms の略語で有用な微生物群という意味です。EMは、自然界を浄化・物質の生合成をする働きを持った色々な微生物を採種し培養液としたものです。乳酸菌・酵母菌・放線菌・光合成細菌・有用糸状菌などの10属80種以上の微生物群が含まれているものを土に混ぜて作ります。

■無農薬・・・作物に直接かける殺虫剤、殺菌剤はもちろん除草剤、土壌消毒その他諸々の薬剤は一切使わないということ

■無化学肥料・・・市販の化学肥料はもちろん、有機質肥料、醗酵肥料なども一切使っていません

名前もわからないような小さな生き物  
たちが一生懸命お仕事してくれています  
本物の野菜を味わってください



## こんにちは。ようこそ屋久島ヴィータキッチンへ

<Y-vita 誕生物語その1>

Vita とは、イタリア語で「生活・命・人生」という意味です。屋久島の生活・命・人生 身近で壮大なテーマですが、気軽に“ヴィータ”と覚えて下さい

屋久島生活が始まって早3年。それまで鹿児島市に住んでいながら一度も訪れた事はありませんでした。来島の目的も“仕事の場所”コンビニもデパートもない町で暮らしてゆけるのか？という不安をよそに、愛犬エヴァ(享年11歳)だけは、大好きな海に囲まれた生活に大喜びでした。実は、ヴィータを始められたきっかけも、エヴァのお陰だったんです。

島の生活は3年だけど、本当の屋久島は、ヴィータを始めてから、やっと徐々に分かり始めてきました。これから少しずつvita 誕生物語をお聞きます



## もし一言だけ言葉が通じるとしたら なんて話しかけますか？

ヴィータのライブラリーに置いてあるゲーテ GOETHE という月刊誌の最終頁です。有名人が、自分のペットに話しかけるとしたら・・・

なんですが、“一言”ってむずかしいですね。もうすでに星になってしまった子たちや、うちで、一日中私たちの帰りを待っている船(ふね・三毛猫2歳)。育ててくれた両親や、共に生きるパートナー。そしてなにより大切なお客様。軽くて重いテーマですが、やはり、**ありがとうかな？**ありふれているけど・・・

美味しい野菜を届けて下さる岡本さんのお手紙は、いつも最初に「ありがとうございます」と書かれています  
一言しか通じないつもりで、ありがとうございます

編集後記

## Happy Valentine&Whiteday

今年のバレンタインとホワイトデーは日曜日

本命のあの人と お世話になったあの方と

毎日頑張っているお父さんと そして、自分へのご褒美

スイートな時間を ヴィータよりお届けいたします



- 屋久島甘夏のオレンジット 400円
- 屋久島焼酎“原酒屋久杉”生チョコ 400円
- ドライフルーツのチョコバー 200円
- アモンドショコラ ブラック&ホワイト 300円

★プレゼント仕様にチョコっと可愛くラッピングしてあります  
沢山必要～という方、事前に御相談下さい



## “夜のランチ”

ディナーセットが新しくなりました

好きなメインディッシュに  
プラス 450円

オリジナルディナーセットが  
できあがり



サラダ パン又はライス ドリンク

ディナーセット 450円

### メニュー例

おまかせピザ	1,200
4種チーズのピザ	1,300
ペペロンチーノ	750
カルボナーラ	900
鹿児島黒毛和牛ハンバーグ	1,200
鹿児島黒豚チーズカツレツ	1,500
帆立のホワイトグラタン	1,600
その他アラカルトメニュー多数ご用意ございます	

ディナーコースはお一人様¥3,500でご用意致します

## もし・・・

「美味しかった、気に入った！」そんな時は、よろしければ私どもにそんなお声をお聞かせいただけませんか？お客様の喜びの声ほど、元気と情熱を与えてくれるものではありません。メール・FAX・お手紙なんでも結構です。特に厨房の中は孤独なので、お気軽にお声かけ頂けると更に頑張っちゃいます。

## でも・・・

「お口に合わなかった！」そんな場合もあると思います。その際はどうぞ御遠慮なさらず教えて下さい。次の御来店の際は、お好みに近づけるよう努力いたします。心よりお待ち申し上げます。

お客様に感謝！

メールアドレス [yks.vita@gmail.com](mailto:yks.vita@gmail.com)