

地域おこし協力隊通信

NEW! vol.1

今月号から、山梨市を「食」の面から編集する連載を始めます。取材協力店募集の詳細を市ホームページに掲載しています。



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

心地のいい空間で、
山梨の旬を感じる。
古民家カフェ「Cafe 三ツ葉」

2019年6月、三富に新たなカフェがオープンした。「地元のおいしいものをお出しして、お客様に喜んでいただきたいです」と語るのは、「Cafe 三ツ葉」オーナーの池松淑恵さん。木の温もりに包まれた気持ち安らぐ古民家の店内で、山梨の食材をふんだんに使った料理をいただける。

「場」としての役割を果たす、
カフェという空間

池松さんは埼玉県出身で、造園や都市計画を学び、公園をつくる仕事に携わっていた。しかし、次第に都市から地方へ興味があり、「祖父の出身でルーツを感じた」という山梨県内で



左下から時計回りに、甲州富士桜ポークのミートボール、天空かぼちゃのポターージュ、黒あわび茸とワイン椎茸のソテー、自家栽培のサラダ、梨北米ご飯、中央がブドウ酢のピクルス

古民家探しを開始。そこでたまにたま出会ったのが、三富にある築120年の古民家だった。家庭菜園とお菓子作りが趣味の池松さんが、山梨での仕事として選んだのはカフェの運営だ。造園業とカフェは一見全く違う業種のようにだが、池松さんにはこの2つに共通した想いがある。「人の居場所づくりをしたいという想いがあります。公園づくりもやりがいがありました。心地良いと感じる土地で自分なりの空間づくりをするのも楽しかくなって」造園の知識を生かし、今でも古民家や畑のセルフリノベーションを続けている。獣害と戦いながら、その畑で農

薬を使わずに育てられた野菜は、ランチメニューで楽しむことができます。

山梨は食材の宝庫。
旬のおいしさを届けたい

「新鮮でおいしいものを食べられるのは、とても幸せなこと。地産地消ならではの旬のおいしさを、味わっていただきたいと思います」と池松さんが言うように、「季節のランチ」には、プレート上に山梨の旬がふんだんに盛り合わされている。使用されるのは、池松さんが様々な食材を食べ比べ、そのおいしさに惚れたものだけ。素材の味を生かすよう工夫された料理で、改めて山梨食材に魅せら



秋限定、巨峰のムース

れる地元の人もいるようだ。スイーツには、出荷できず「はねだし」となってしまった旬の果物を使用している。そのままでは流通に乗せられない素材を、加工によってお客様に喜んでもらえる形に変身させることは、池松さんのやりがいの一つなのだそう。その他にも、手つかずで眠っている三富の山の恵みに光を当て、魅力を引き出している。たとえば、養蚕農家であった名残から、店の周りに残っている桑の実を使ったマルベリーチーズケーキ(6・7月限定)は、大好評だったという。それにしても、旬の食材は季節の移ろいとともに変化する。その度にメニューを考え直すのは大変ではないだろうか。「おいしい食材に出会えると嬉しくて、それをどう使おうか考える時間が好きなんです」池松さんから発せられる言葉の一つ一つや、資源をなるべく無駄にしないよう心がけ、丁寧に向き合う姿勢から、山梨食材へのこよなき愛が感じられる。

新たな「山梨」と出会える場

地域の話を聞きながら、素材の味を楽しみ、いろんな面から山梨を味わうことのできる場所。ゆっくりと過ごしながら、今まで気づかなかった山梨の魅力に、自然と引き込まれていきそうだ。「ここで時間を過ごすことで、ほっとしたり、元気になったり、くつろいでもらえるようなカフェでありたいですね」

今後は、ほうとうなどの郷土料理を引き継ぎつつ、この地に根付いている素材同士を組み合わせ、新たな食の形を模索していきたいと言う。訪れる度に、山梨の新たな一面に出会えるかもしれない。

CHECK!

店内には広いお座敷があり、お子さま連れも大歓迎とのこと。新型コロナウイルスの影響で席数を減らしているため、訪問の際はご予約をおすすめします。

Cafe 三ツ葉

【住所】山梨市三富川浦 296-1
【営業時間】10:30-17:00
(L.O.16:30)
【定休日】水・日・祝
【連絡先】050-3552-3328

地域おこし協力隊通信

vol.2

2月には節分がありますね。昔から山梨に根付いているという「切山椒」を食べ、厄除けをしましょう！



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

地域とともに歩み、 日常に溶け込む和菓子

雛祭りには桜餅、子どもの日には柏餅、お彼岸にはおはぎ。年間を通して、日本人と和菓子は切っても切れない関係にあるだろう。

日川地区の「餅菓子処こばやし製菓」に所狭しと並べられている和菓子たちも、人々の生活に寄り添ってきた。屋台のような親しみやすい雰囲気がある店内で、「食べると、もつと食べなくなっちゃうよ〜」とお茶目に笑うのは、和菓子職人の道50年以上の小林功さん。2人の娘さんや、従業員さんと手を取り合いながら、餅菓子を中心とした和菓子を作り続けている。



市の鳥「ちどり」が刻印された、ひかわ饅頭

愛される、ここだけの味

功さんは甲府にある老舗和菓子店で修業した後、昭和43年に

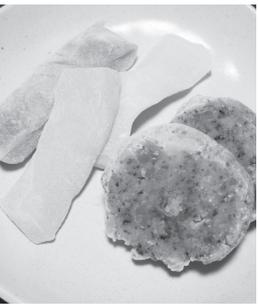
独立。最初は卸販売のみの営業だったが、15年ほど前に現在の場所に店舗を構え、直売を始めた。その頃に開発したこだわりの一品が、店舗周辺の地区名を冠した「ひかわ饅頭」である。当時は珍しかったというもちもちの皮に、オリジナルの粒あんがたっぷり詰まっている。「もち粉と小麦粉を独自に配合した繊細な生地で、他では食べられないここだけの味です」。ここだけの味、は他にもある。お客さんが名付け親の看板商品「やみつきだんご」や、お客さんからの要望で開発した「WAプリン（醤油風味）」など、お客さんとのエピソードが詰まったお菓子であふれているのが、この

店の特徴だ。それらは地域の声を吸収し、お客さんと二人三脚で歩んできた証であり、そうしたエピソード自体が「ここだけの味」を作り上げる原材料の一つとなっている。独りよがりではないお菓子作りが、長年愛される秘訣でもあるのだろう。

山梨ならではの味をつなぐ

「豆餅ピーナッツ」「切山椒」

は、山梨で昔から食べられていた餅菓子だ。豆餅ピーナッツは、餅生地に青のり粉とたっぷりのピーナッツが混ぜられており、正月用に作って食べていたという。販売・営業担当の富美子さんは、お客さんから「山梨には海がないのになぜ青のりを入れるのか」とよく聞かれるそう。海がないからこそその憧れや、保存性の問題なのかなと思います。冷蔵庫がない時代で



左：切山椒
右：豆餅ピーナッツ

も保存がきくものに目をつけ、海なし県だからこそ生まれたお菓子かもしれない。

切山椒は主に国中地方に根付く冬の厄除けの餅菓子で、節分の前後によく食べられている。細長い形は拍子木を模しており、火事避けの意味もあるという。食べると山椒の香りが一気に鼻を突き抜け、じんわりと砂糖の甘さが舌に残る。

これらは、季節限定商品だったが、評判があり年間を通して販売するようになった。時代の変化に合わせて新たな商品を作りつつ、それと並行して昔ながらの味も提供し続けているのだ。

和菓子という形で、 地域に寄り添い続ける

自身も一消費者としてなるべく添加物を使わず、安全安心な心がけている功さん。その分、餅生地が固くなりやすいという難点もあるが、作りたての餅菓子はいつまでもぷにぷにと触っていたくなるほど柔らかく、格

別である。「早い時で朝の2時頃から仕込み、餅生地は白米を蒸すところから始まります。大変なことも多いですが、おいしいと言ってもらえるのが一番の楽しさであり、やりがいです」。

「おいしい」の一言が、今日もまた功さんの手を動かし続ける。そしてそこで生まれた和菓子は、人々の日常にすつと溶け込んでいく。気づけばそこにあるのは和菓子であり、和菓子の形をした「こばやし製菓」というお店でもあると思うと、地元和菓子屋さんがいづつも見守ってくれているような、温かい気持ちになる。

CHECK!

こだわりの「ひかわ饅頭」、そのまま食べてももちろんおいしいですが、とっておきの食べ方があるとか…。最新情報は、お店の各種 SNS をチェックです！

餅菓子処こばやし製菓

【住所】山梨市一町田中 1127
【営業時間】10:00-18:00
【定休日】日曜日
【連絡先】0553-22-6836

地域おこし協力隊通信

vol.3

3月はひな祭り、もう少しするとお花見の時期もやってきます。地元の日本酒を片手にお祝いもいいですね。



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

酒蔵を支え、
地域の未来を描く。

八幡地区の古民家カフェ 「酒蔵権」

山梨でお酒といえば、ワインのイメージが強い。しかし、八幡地区には1849年から続く酒蔵「養老酒造」がある。そしてそこに隣接するのが、1999年創業のカフェ「酒蔵権」。古民家の2階を改装して作られたこの空間は、昔ながらの落ち着いた雰囲気はそのままに、現代的な空気も流れていた。

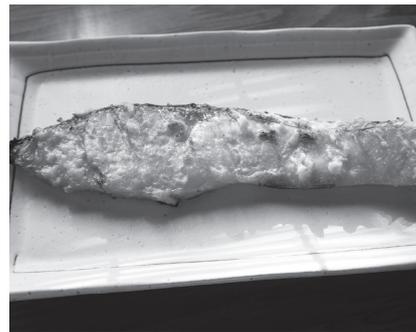
県内一小さな酒蔵の、 大きな挑戦

養老酒造は6代目の窪田裕光



立派な杉玉が飾られたカフェの入口

さん、カフェは奥様の尚子さんが主体となって運営している。身延町出身の尚子さんがこの地に嫁いできたのは、お店が始まってから数年後のことだ。「日本酒の需要が落ち込んで大変な時に、主人と義母が一念発起して始めたようです。私もお客さんの一人でした」。当初は夜のみの営業だったが、飲酒運転の取り締まり強化など、社会情勢の変化により夜飲み需要が激減。それを受けて尚子さんがランチ営業を始めると、お酒の好き嫌いに問わず間口が広がっていったという。この辺りでは酒屋としてのイメージが浸透していたが、だんだんカフェとしての顔も知られるようになってきた。「近所でもあまりお酒を飲まない方とはご縁がなかったのですが、お食事の提供を始めることで、お越しいただけるようになりました」。今や県外からも多くの観光客が訪れる空間となっている。人気の秘訣は一つには、「おいしい酒粕」があるようだ。



鮭の粕漬け

「酒屋メシ」のおすすめ分け

酒粕は日本酒を搾る時に生じる副産物で、上質な酒粕は、上質な酒造りがあつてこそ。養老酒造で用いられている昔ながらの「槽しぼり」製法から生まれる酒粕は、「ふわふわと厚みがあつて、お酒のうまみが残っているからおいしいんです」。その酒粕をたっぷり使用したお店の一押し「鮭の粕漬け」は、酒屋ならではの、冬の定番おうちごはんだったという。「お正月に食べきれないほどもう新巻鮭を、余っていた酒粕に漬けて保存していました。ここでは当たり前になっていた贅沢な味

わいを多くの人に知ってほしいと思い、メニューとしてお出しすることにしました」。漬ける時間が長いほど酒粕の風味は増すが、カフェでは尚子さんが最もおいしいと感じる熟成期間のものをいただくことができる。「お酒の種類や搾る時期によっても、風味は変わります。その時々々の自然な風味の変化を楽しんでいただけたいらと思えます」。同じ粕漬けでも、年間を通して味の違いを感じられるのは面白い。料理をきっかけに酒粕の奥深さに触れ、いつの間にか酒造りそのものに興味湧いてくる。

地域を巻き込む、 魅力的な場づくり

カフェでは食事のみならず、定期コンサートや酒蔵見学などのイベントを開催し、人が集まるきっかけをも提供している。「人が集まる拠点が1カ所できると、周りの人も巻き込みながら、まちぐるみで地域を盛り上

げられると思うんです」。カフェに足を踏み入れるきっかけは、お酒でも、料理でも、イベントでもいいのだろう。そこには人やまちとのさまざまな出会いが用意されており、この場を中心にじわじわと縁が広がっていくように思う。「魅力的な場づくりをすることが少しでも地域のためになると思うと、やりがいを感じます」。酒蔵存続、7代目へのバトンタッチという使命感はあるようだ。しかしそれに縛られすぎることなく、地域の未来を描きながら、自由な発想で場が開かれていく。

CHECK!

日本酒は、辛口ながらもすっきりしていて飲みやすいのが特徴なのだろう。甘酒もあるので、お酒が苦手な人もぜひ訪れてみてください。

蔵元ごはん&カフェ 酒蔵権

【住所】山梨市北 567

【通常時営業時間】

昼ごはんとかフェ 11:30-16:00

夜ご飯(予約制) 18:00-22:00

【定休日】月曜日

(祝日営業、翌日休み)

【連絡先】0553-22-4047

地域おこし協力隊通信

vol.4

年度の節目、卒業や入学、進級などのお祝いの日には、地元のとっておきのフレンチで、特別なひとときを。



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

コース料理全体が、最高の作品。
牧丘の古民家フレンチレストラン
「LA MAISON ANCIENNE」

テレビの中のヒーローに、一度は憧れたことがある人も多

いではないか。牧丘にあるフレンチレストランのオーナー・鈴木義豪さんにとってのヒーローは、料理番組に出ていたとあるシェフだったようだ。「風貌が格好良くて、料理もきれいで。いつか自分もこうなりたいと思

お店のコンセプトは、「今、最高においしい」。これは完全予約制・おまかせコースのみというこだわりの営業スタイルに反映されていた。

最高のおいしさへと統率する

こだわりの一皿は、鈴木さんの地元・静岡直送の鮮魚を使った料理や、北杜市明野町で捕れたジビエを使った料理など。どれもその日のために用意される、そのひとときだけのものだ。「今日のために仕入れた食材を、次の日に使うことはありません。食材を無駄にせず、最高のおいしさを提供するため、決まったメニューは用意して



天然真鯛のブイヤベース

ません。自分の目で見てイメージと合う人を選んでこそ、思い通りの表現をすることができません」。取り揃えた食材は、それぞれの持ち味を生かす最適な調理法により、最高のおいしさへと導かれる。魚や肉の火入れ加減など技術的なことを言えばきりはないが、そうして生み出された一皿一皿が、コース全体の世界観を創りあげていく。

際限のない高みを目指して

鈴木さんが目指すフレンチは、「日本料理のおだしを飲んでい

らして新たなフレンチの形を模索している。「自分が思った以上の仕上がりになると、楽しいですね。型にはまらないオリジナルな料理を心がけています」。最高は日々積み重なり、今までの最高が今日、そして明日からの最高へとつながる。席に着いてから次々と運ばれてくる独創的な料理には胸が高鳴り、幕がおりてなお、しばらくは余韻に浸っていることだろう。

地域に人が集まる通過点

「食材も、ぶどう畑に囲まれたロケーションも、この地だからこそ体験できるもの。お店に來てもらうことで、ここならではの魅力も伝えたいですね」。このように、お店には場としての意味をもたせつつ、鈴木さんは自分のお店だけに人が来るのをゴールとしているわけではない。お店や料理は、地域全体に人が集まってくるきっかけとしての「通過点」ととらえているようだ。そのため、地域で開催されるイベン

トには積極的に出店したりと、お店を飛び出したフレンチでも地域と人々の接点を創出している。「同じような想いで活動している方々と協力しあって、少しでもこの地域を活気づけるお手伝いできたと思います」。

取材の日は定休日にも関わらず、焼津港から魚が届いた。これから仕込むという鈴木さんに、「お休みの日なのに大変ですね」というと、すぐさま笑顔で「好きなことなんです」と答えが返ってきた。その表情と眼差しからは、最高の瞬間を生み出すため、楽しみながらも真剣に食材と向き合っている姿が想像された。



お店の外観

CHECK!

コロナ禍で席数を限定しているため、ご予約はお早めに。最高のおいしさがぎゅっと詰まったお弁当のテイクアウトもあるので、おうちで気軽に味わうのもいいですね。

LA MAISON ANCIENNE

【住所】山梨市牧丘町倉科 5662-5

【現在の営業時間】

ランチ 11:30-13:00- 各1組

ディナー 17:30- 1組

【定休日】火曜日

【連絡先】0553-88-9152

地域おこし協力隊通信

vol.5

庭には、木のブランコや放し飼いの鶏。店の入口には、マスコットキャラクターの可愛いおじさん。訪れるたび心とむ、パン屋さんの紹介です。



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

一つ一つのパンに詰まったこだわり、そして夢

5月で3周年を迎える「丸山パン」。古民家を改装したこのパン屋を営むのは、丸山裕介さん。かのこさん夫婦だ。明るい音楽が流れる店内で、今日はいったいどんなパンが迎えてくれるのだろうか。

子どもの頃に思い描いた、夢の中の世界で

お二人が出会ったのは、東京の調理師専門学校でのこと。裕介さんは料理人、かのこさんはパン職人という、幼い頃からの夢を一途に追いかける2人だっ

た。卒業後はそれぞれレストランやホテルなどで修業を積み、

数年後に裕介さんの出身である山梨に戻ってくることとなる。

「実家の農業を継ぐつもりだったのですが、やはり自分たちの夢を叶えたいという想いが強くて。周りからの要望もあり、まずはパン屋から始めることにしました」。店舗探しをする中で偶然見つけたのが、一軒の古民家だった。土間を広げてパン売り場を作るなど、自身でリノベーションを行い、百歳近い家に新たな息吹を吹き込んだ。そして

2018年にオープンして以来、この場をめぐって老若男女問わず多くの人が訪れるようになってきた。「毎日来ても飽きずにゆっく

広く深く。

一つ一つに向き合ったパンづくり

幅広いラインナップには、自分たちが食べたいと思うものを軸に、お客さんからのリクエストも取り入れている。しかし、ただ闇雲に種類を増やしているわけではない。種類の豊富さを横の広がりとするなら、各種のパンにはそれぞれ適するものが違うので、小麦粉や酵母の種類はパンによって使い分け、焼き方も変えています。「何度も通っていると、商品名は同じでも、パンの形やトッピングが以前と異なっているのに

気づくことも。その変化は一つ一つのパンにきちんと向き合っているからこそのものであり、現状に満足しない、尽きぬ探求心の表れといえる。「作るうちに、イメージが変わってくる」ことがありま

す。日々試行錯誤しながら、より良いパンのあり方を探っています。「中でも特にこだわりのあるのは、石窯で焼き上げる食パン。薪集めや火力調整など手間はか



本日のおすすめ3種(クロワッサン、ドライフルーツとくるみのパン、自家製酵母パンとあんちーず)

かるが、石窯だからこそ「外はパリッと香ばしく、中はもちもちの仕上がり」になるといいます。この石窯はたまたま譲り受けることになったそうだが、たまたま見つけた古民家といい、今となってはどちらも偶然のようで必然的な出会いだっただよように思えてくる。

今描くのは、大人の夢

一通りのパンを用意するのに作業は朝3時から始まり、日中は接客をしながら翌日分の仕込み

を行う。遅い時は午後8時ごろまで手を動かし続け、忙しい中で丁寧にパンと向き合うのは決して楽に思えないが、「パンは生き物。毎日変化する表情に合わせて、微調整してあげるのが面白いんです。何よりもお客さんに喜んでいただけるので、パン作りは楽しいで

CHECK!

クロワッサンなどのデニッシュ生地は、バターも手で伸ばして織り込むこだわりっぷり。サクサク食感がたまりません。皆さんもお気に入りのパンを見つけてみては？

田屋ノ前 丸山パン
【住所】 山梨市落合 288
【営業時間】 10:00-18:00
【定休日】 日・月曜日
【連絡先】 080-1186-7900



イトインもできる広いお座敷

地域おこし協力隊通信

vol.6

普段何気なく口にしている、チーズ&オリーブオイル。どこで買っても同じだと思っていました。このお店で新たな発見がありました。



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

おいしさを入りに、
日常を見つめ直す

2019年10月、県内初のチーズ&オリーブオイル専門店「La Cache(ラカシェット)」が、東山梨駅のすぐ近くにオープンした。ブランドショップのようなおしゃれな店内では、大阪出身のご夫婦が明るい笑顔で出迎えてくれる。お二人が掲げる店のコンセプトは、「ごまかしのない、本物を売る店」だ。

「本物」を伝えたい

主に販売を担当するのは、店長の上江洲由美さん。ずらりと並ぶチーズやオリーブオイルは、説明を聞きながら味見をすることができ、今や淀みなく魅力を感じてくれる由美さんだが、最初は趣味でさまざまな種類を取り寄せ始めただけだったそう。しかし、その中で感じた疑問を深掘りするうちに夢中になり、資格をとるまでになった。それと同時に、知れば知るほ



チーズを切り分ける由美さん

ど、世に出回っている商品に対する不信感も募ったという。「ごまかされたものも多く、本物を伝えることへの使命感が芽生えました。店を始めるときは、一軒くらい正直な店があってもいいのではないかという思いがありました」。

ここでは、国内外の信頼できるところから、由美さん独自の基準を満たしたものを取り寄せている。国内の生産者にはできるだけ会いに行き、職人のこだわりに触れることも大切にしてきた。「食べて本当のおいしさに気づいてもらえると、やりがいがあります。決して安くはない嗜好品ですが、少しずつ本物の良さを伝えていきたいです」。

ありのままのおいしさに、
想いを包む

売られているのは、チーズとオリーブオイルだけではない。フレンチシェフの考昭さん(たかあき)が作る、「当たり前のように無添加」なお菓子やお惣菜なども並んでいる。ごまかされた〆〆風味ではなく、素材ありのままの味が印象に残る。「添加物だらけの毎日だと、体が疲れてしまいます。たまには意識的に、無添加のものを取り入れてほしいですね」。

夜には予約制でワイン会が開催されており、料理をいただくこともできる。野菜ソムリエの資格を持つ考昭さんのこだわりは、砂糖を使わずに野菜の甘みだけで料理を仕上げる。「一番大切なのは、食べておいしいと思えることです。おいしいと思って食べてい



ずらりと並ぶ商品たち

たら、実は体に優しいものだった、というのを目指しています」。

伝えたいことは多々あれど、それを押し付けることはない。お二人のメッセージは、おいしさの「オブラート」に包まれている。そんな着飾らないおいしさを求めて何度か通ううちに、自然と日常の食を見直している自分の姿があるのかもしれない。

山梨の宝を、地元の人へ

山梨には、県外出身だからこそ気づける魅力があるようだ。富士山・果物・ワイナリーなど宝の山があるにも関わらず、地元民が口を揃えて「山梨にはなにもない」と言うことに対し、お二人は不思議そうにしていた。「自分の住む街に、もっと自信と誇りを持って欲しいです。何も無いというのは、宝の存在を知らないだけではないでしょうか」。

気づいていない宝の存在を知ってもらうため、お二人の角度から捉えた山梨の魅力を発信するようになっている。良いと思った県内事

業者の商品を集めて販売したり、果物の新たな食べ方を提案したり……。地元を目を向けて関心を持ってもらうための場は、もはやショップの域を超え、まるで地域の案内所のようなものだ。「もし、本当になにもないなら、作ってしまえばいい。ゼロから始めるのは大変ですが、誰もやっていないからこそやりがいがありますよね」。

お二人が正直なのは、周りに対してだけではない。自分の気持ちにも嘘をつかず、こだわりを貫きながら、やりたいことを実践しているようだった。お二人の「好き」が溢れた空間は心地よく、「好き」を仕事にしている姿を見ていると、こちらまで生き生きとした気持ちになれる。

CHECK!

本物のカマンベールには干し椎茸の香り、本物のオリーブオイルには喉がヒリヒリするような辛みが……！
ぜひ、本物を体験しに行ってみてください。

La Cache(ラカシェット)
【住所】山梨市小原東 72-6
【営業時間】11:00-19:00
【定休日】水・木曜日
【連絡先】0553-34-8262

地域おこし協力隊通信

vol.7

お祝い事には欠かせないケーキ、皆さんはいつもどこで買っていますか？ 地元のケーキ屋さん、足を運んでみてください。



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

ケーキでお腹を満たし 会話で心を満たす

いつも決まったメニューがあれば、一定の安心感はある。しかし、行くまで何があるか分からないというのも、これまた面白い。そんなワクワクを楽しめるのが、「おきなやポワール」というケーキ屋だ。店内では本日のケーキと、販売担当の武井理江子^{りえこ}さんが出迎えてくれた。



日替わりのケーキ（当日に作ったものしか売らないように数に注意している。）

量と質を、絶妙なバランスで

「おきなやポワール」としての歴史は、1987年に始まる。それ以前は、製造担当のご主人・嗣翁^{つぐみ}さんのお父様が営む和菓子屋「おきなや」だった。洋菓子屋としての「ポワール」は、嗣翁さんが東京のケーキ屋で7年間の修行を経た後、山梨に帰ってきたタイミングで始まった。

「今日作ったものを次の日に売ることは絶対にしたくないし、大量に作って売れ残ったものを捨てることもしたくない。だから、当日売り切れそうな分だけを作るようにしています」。

豊富な種類から選ぶことを好むお客さんも多いため、売り切る量とのバランスをとるのは難しいようだ。しかし、毎日たくさんの選択肢を用意するには、長持ちするように添加物などに頼ったりすることも必要になってくる。

「体に優しいものをつくりたいので、うちでは添加物を使いません。原材料もできるだけ加工される前の、純粋な素材を仕入れるようにしています」。

この思いは、甘さ控えめの、さっぱりとしたクリームの味から感じ取ることができる。自家製カスタードはほわっと軽やかな口溶けで、初めての舌触りにカスタードと気づかない人もいるそうだ。

食べてもらうまでが ケーキ屋としての使命

そんな個人店ならではの味わいは、理解してもらおうのが難しい一面もあるらしい。素材にこだわるがゆえ、この店のケーキはとても繊細で温度変化に敏感だ。

「フレッシュバターを使ったクリームは、冷蔵庫から出したばかりだと固いんです。冷えていても柔らかいように作られたクリームに慣れている方からは、古いクリームを使っているのではないかと言われたこともありまして。いつでも柔らかく、溶けにくいクリームも多く出回るようになって

た今、「冷えれば固まり、温まれば溶ける」という認識も、当たり前のように当たり前ではなくなってきた。だからこそ、理江子さんはお客さんの立場に立って、ケーキの特徴をしっかりと伝えるようにしている。



モンブラン

この日の一押し「モンブラン」のマロンクリームも、フォークを入れるとホロッと折れる固さがあった。しかし、それをそっとすくい上げて頬張ると、舌の上にクリームの旨みがじんわりと溶け広がっていった。

ケーキを通じて紡ぐ縁

理江子さんの役目は、単にケーキを売るだけではないようだ。常連のお客さんの中には、仕事の合間に一息つく憩いの場として、話をしに来る人もいる。集まってくる情報を元に、人と人、人と地域を繋ぐこともしている。

「自分が知っている情報の中で、相手のためになることがあれば、どんどん紹介したくなっちゃうんです。ケーキを通して、人や地域の繋ぎ手になればと思います」。

自然体で話してくれる理江子さんを前に、こちらも自然体でいられる。ケーキを買いに来ただけのはずが、いつの間にか話に花が咲き、癒しの空間に身を委ねてしまう。

CHECK!

予約制で、デコレーションケーキの注文もできます。巧みな技で作られたケーキでお祝いをしたら、忘れられない思い出になること間違いなし！

おきなや ポワール
【住所】山梨市小原西 78-3
【営業時間】9:00-18:00
【定休日】火曜日
【連絡先】0553-22-5173

地域おこし協力隊通信

vol.8

お花好きの店長が、店頭で季節のお花を飾っていらつしやいます。可愛らしく咲き誇るその姿にも、ぜひご注目を♪



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

「みはらし」の母から生まれる、
愛あふれる料理と楽しいひととき

万力公園の脇にたたずむ「食事処みはらし」は、座って食事を楽しめる食堂に、テイクアウト専用の売店が併設している。食堂の壁、売店の前にずらりと貼られたメニューには目移りし、夏祭りの屋台を眺めているときのようなワクワクした気持ちにもなる。訪れる人に楽しさを分け与えてくれる役割が、この店にはあった。

気軽に「ただいま」と寄れる
親しみやすさ

運営は店長の萩原由紀子さんと、妹の薫さんの二人で行なっている。この場に店舗が建てられたのは、昭和30年代のこと。当初はお父様が営む寿司屋で、その後はスーパードなどに卸す惣菜づくりが主だったが、4年前に方向転換をして現在の形になった。

「以前は食堂がメインでした

が、公園遊びのついでにも立ち寄りやすいように、売店を広くしました。子どもから大人まで、気構えせずふらっと顔を出してもらえる場でありたいです」。

そんな雰囲気を感じて萩原さん姉妹のところには、話すのを楽しみに会いに来る人もいます。

「お客様とは、積極的にコミュニケーションをとるようにしています。そうすることで知り合いの輪も広がって、楽しいんですよね。リピーターの方も多く、『いらつしやい』より、『おかえり』と言ってお出迎えしたいと思っています」。

お二人は、お客さんとのエピソードを次々に語ってくれた。溢れんばかりの思い出は宝物のように、大事に心の中にしまわれているようだった。

愛あふれる手作りの味

料理はほとんどが手作りで、お二人が子どもの頃から慣れ親しんできた、自分の家の味」を

ベースに、幅広く展開している。定番メニューはありつつも、その味はマニュアル化されることなく、まさに家庭の味。友達の家のお母さんの手料理をいまだにしているような、ほっこりとした気持ちになる。

「その時々で手に入る食材を見て、日替わりで用意するおかずもあります。いつも同じメニュー、同じ味ではなく、飽きないような工夫をしています」。

最も思い入れがあるという「厚焼き玉子」は、寿司屋時代からずっと変わらない味を引き継いでいる。たつぷりの卵と出汁、砂糖を混ぜ合わせた秘伝の味で、注文が入ってから1本ずつ焼き上げる。遠方のファンもおり、宅急便でのお取り寄せを頼まれることもあるという。

常連客からの注文で多いのは、「おまかせ」だそう。それはみはらしの味を、お二人が生み出す味を、信頼しているからこそだろう。

「味も盛り付けも、自分が納得できないと嫌なんです。仕込みに手間をかけているので、それを召し上がって『おいしい』と言ってもらえるだけで、幸せな気持ちになります」。

おまかせでありながらも、リクエストがあれば可能な限り応えるようにしている。「できることを形にしているだけ」と由紀子さんは言うが、一人ひとりを想いながら作る料理からは、大きな愛を感じる。

居心地のいい、心の拠り所

店員と客としての枠を超え、人と人としての関係性を大事にしている萩原さん姉妹。だからこそ、さまざまな目線に立った店舗作りを心がけている。自分の財布を握りしめて買いにくる子ども目線での価格設定、赤



1本ずつ手焼きの厚焼き玉子

CHECK!

大きな玉子焼きは、焼きたてはぶるっぶる。冷蔵で3日ほど保存もでき、温かいときはまた違った味を楽しめますよ！

食事処みはらし

【住所】山梨市万力1830-21
【営業時間】11:00-20:30
(食堂は15:00-17:00休み)
【定休日】月曜、最終火曜
【連絡先】0553-22-5757

店に行けば、地域みんなのお母さんのような存在に会うことができる。一度訪れればその優しさに甘え、次からは「お腹すいたからなにか作ってください！」と駆け込みたくなる。そんなわがままにも、お二人はきつと笑顔で「おかえり」と迎え入れてくれるだろう。

地域おこし協力隊通信

vol.9

9月になっても暑い日が続きますが、そんな時には冷えた蕎麦をすすりに行きませんか？



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

くつろぎ、楽しく、満腹に。

「やぶそば利久」で過ごす、

一家団欒のひととき

日川地区の住宅街にたたずむ蕎麦屋「やぶそば利久」は、30年ほど前から地元民の胃袋を支え続けてきた。現在は2代目の大久保哲也さんが、ご家族と協力しながら営業している。

「気軽に食事をして、楽しい思い出を持ち帰ってほしいという思いでお出迎えています」。

蕎麦屋への転換、
進化させる先代の味

「利久」はもともと、哲也さんのお父様が山梨市内で勤めていた中華屋だった。今後中華を続けるか悩んでいた時、お店の方向転換をする契機が訪れたという。

「東京でたまたま入った蕎麦屋の店主と意気投合し、作り方を教えてもらえることになりました。それから父が何回かそのお店に通って作り方を習得し、

蕎麦屋として再スタートを切ることにしました」。

哲也さんはお父様から技を引き継ぎ、約10年前に代替わりをした。基本的には先代のメニュー・味を残しつつ、現代のニーズに合わせて少しずつ変化を加え、また食べに訪れたいような工夫を凝らしている。

「休みの日には、勉強を兼ねて蕎麦屋に行くこともあります。提供の仕方などを参考にし、良いと思ったものは家族会議をし、自分の店に取り入れることもあります」。

手打ち蕎麦をすすり、
楽しいくつろぎのひと時を

メニューは蕎麦以外に、丼ものや一品料理など幅広く取り揃えられている。「どれを食べてもお腹いっぱいになってもらいたい」という思いのこもった料理はボリューム満点で、来た人を喜ばせたい気持ちが伝わってくる。

先代からの最も大きな変化は、手打ち蕎麦を始めたことだ

ろう。先代は既成麺を使用していたが、弟さんが修行に行き、今は毎日手打ちで蕎麦をつくっている。その日に打った蕎麦はその日のうちに、茹でたてを提供するというこだわりがある。

「配達をするかどうかでもコシが抜けてしまうので、本来のおいしさを味わってもらうためにも、手打ち蕎麦はお店に越したいただいた方のみお出ししています」。

1本1本の太さがまちまちで、機械がつくる均一なものとは違う、手打ちならではの弾力があり、噛むたびに鼻を抜ける蕎麦の香りを感じられるのは、店に足を運んだ人だけの特権だ。手打ちのありがたみを感じながらすすする蕎麦には、心も打たれる。



ボリュームたっぷりの天せいろそば

「一般的においしいとされる蕎麦の食べ方がありますが、私はそれにとらわれず、食べたいように食べてもらうのが一番だと思っています。この店では形式ばらずにくつろいで、居心地の良いように過ごしていただきたいです」。

自分の好きなものを、好きな食べ方で、お腹いっぱい食べられる。利久の暖簾をくぐればそんな世界が待ち受けていると思うと、行く前からワクワクした気持ちが進み上げてくる。

次なる「利久ブランド」の展開を夢見て

哲也さんにとって、お客さんとの他愛のない会話が、日々の楽しみなのだそう。店内は飲食店というよりも、まるで大久保家にお邪魔しているかのよう。小さな子どもがいる家族連れも訪れやすい空間になっている。

「家族で楽しく食べて、ほっと安らげる場づくりを心がけて

CHECK!

焼き立てふわもちっとした、可愛いサイズの「そば団子」もおすすりです！

やぶそば利久

【住所】山梨市歌田 423-2

【営業時間】11:30-14:00、
17:00-22:00

【定休日】火曜

【連絡先】0553-23-1584

「継いでくれたら嬉しいですが、蕎麦屋だけの『利久』でなくともいいと思っています。同じ『利久』という名前でも、兄弟がそれぞれ中華やフレンチを始め、とても面白いですよ。そのためにも、今は自分がしっかりとお店を守っていきたいです」。

地域おこし協力隊通信

vol.10

最近、体調はいかがででしょうか。食を通して、たまには自分のからだや、ここらと向き合ってみてください。



取材協力店募集中！
詳細は地域資源開発課
地域資源活用担当まで！



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

「おいしさ」で、薬膳を身近に。
食べて感じる食の力

薬膳というと、味が薄くておいしくない、薬のようなイメージをしてしまう。しかし、そんなイメージを覆してくれるのが、加納岩地区の「おもてなし薬膳せつちゃんごはん」だ。オーナーの馬淵節子さんが、おいしい薬膳料理を通してその魅力を伝えてくれる。

薬膳への入り口は、漢方との出会い

高校生の頃から食育に関心があった馬淵さんは、栄養士の資格を取得し、子育て支援のイベント企画などをしてきた。その中で体調不良に悩む母親と話す機会が多く、役立つヒントを探しに都内へ情報収集に行ったところ、薬膳の道への扉を開く、とある商品との出会いがあった。

「母乳口茶」という漢方のお茶があって、ネーミングを含めて面白いと思いました。漢方は苦いと思っていましたが、飲んでみた

らおいしくて、興味を持ち始めました」

それから漢方薬剤師に師事して理論を学び、「漢方茶マイスター」の資格を取った。しかし、イベントでの試飲などを開催して普及に努めたものの、なかなか浸透しなかったようだ。一人での活動に難しさを感じた馬淵さんは、漢方の師匠を毎月山梨に呼んでセミナーを開くことにした。

「そこで私が食事を作ることになり、ひとつひとつの食材を徐々に勉強しながら、薬膳のごはんを提供するようになりました」

セミナーをきっかけに、ケータリングや間借りの料理教室へと広がっていき、それが今につながっている。

旬食材の力を借りた、おいしい薬膳ごはん

現在の場所に店舗を構えたのは、2017年3月のこと。昼は「免疫力アップ」などのテーマに沿った料理が振る舞われ、夜は各人の体調に合わせたオーダーメ

イドの料理をつくってくれる。優しいながらもしっかりとした味付けで、薬膳料理に対するイメージが覆される。

「どんなに安全安心でも、おいしくなければ長続きしません。食材の味と力を最大限に引き出し、できるだけシンプルな味付けで、おいしいことを第一に考えて調理しています」

旬食材を使うのは、季節に応じて人間が必要とするものを満たす効能・特性があるからだ。例えば、乾燥しがちな秋にはナッツ類や大根などの潤い食材が出回るようになる。自然界の流れに沿った生活は、体のバランスを維持することにつながる。

「からだとここらは、食べるものでできています。食べるうちに

自然と体がポカポカしてきたり、楽になったり、食べて実感できることはたくさんあります。食の力で元気になって、喜んで帰っていただきたいです」

日々、いかに自分と対話していなかったか。「今の気分は？体調はどう？」と問いかけられて初めて、そのことに気づくことができる。

食生活を見直すきっかけに

お店では普段の営業に加え、調味料を「つくる会」などの参加型イベントも定期的に開催している。買ってしまえば楽ではあるが、自分でつくるからこそ醍醐味もある。

「例えば柚子胡椒の場合、柚子を刻むときの香りが癒しを与えてくれます。旬を楽しみながら、豊富な山梨の食材を再認識し、それを使って作れる幸せを感じられる場にもしたいです」

よくよく考えると、普段使っている調味料には、何が入っているのか知らずに口に入っているもの

多い。なんでも手に入る時代だからこそ、消費者自身も責任を持って、自分が食べるものを選択する必要があるのである。

「自分の体に無駄なものはないからいいように、できるだけ添加物のないものを選ぶなど、普段の食生活への意識を高めるきっかけになれば嬉しいです」

薬膳を日常に取り入れるのはハードルが高く感じるが、馬淵さんのお話をうかがっていると、意外と身近なものだということを感じられる。寒い時に、体を冷やす食材を摂らない。食べ物旬を、ちょっと意識してみる。そうした簡単なところからなら、できそうな気がしてくる。



ある日のランチプレート

CHECK!

おうちで手軽に薬膳を取り入れられるよう、万能な「食べる基本のだし」や自家製ブレンドのお茶なども販売されています！最新情報は、各種 SNS をチェックしてみてください。

おもてなし薬膳せつちゃんごはん
【住所】山梨市上神内川 356
【営業時間】12:00-14:00/19:00-22:00
【定休日】不定休・要予約
【連絡先】0553-39-8463

地域おこし協力隊通信

最終回

お店のインスタグラムには、お店から見える景色や食材の紹介などがされていますよ！こちらでも合わせてチェックしてみてください。



尾形 希莉子
OGATA KIRIKO
神奈川県横浜市出身

風そよぐ天空の丘で、
ほっこりする味わいと
空間に出逢う

道中に建てられた案内看板を頼りに、牧丘の山道を登る。こんな山奥にカフェがあるのかと不安になりながらも、ひたすら登っていくと「coffee 風の丘」と書かれた一軒の家にたどり着く。気づけばそこは、標高約1000m地点。中に入ると、ご夫婦が温かい笑顔で迎えてくれた。

「お客様との会話が楽しくて、ついおしゃべりしすぎてしまうんですよね」と笑うのは、小倉明子さん。ご主人の正さんと共に、2020年1月からカフェを運営している。

抜群なロケーションで、
牧丘の風を感じる

お二人は、神奈川県から移住をしてお店を始めた。正さんの出身が松里（甲州市）のため、最初はその辺りで家を探していたが、景色の良さから今の地に決めたそう

だ。お店にはテラス席も設けられており、牧丘を一望しながら食事をする事ができる。

「春には桜、秋には紅葉など、ここから四季の変化を楽しめます。時には、とても幻想的な雲海が見える時もありますよ」

冬は寒いが夏は涼しく、湿度もないので過ごしやすい。店名の「風の丘」は、心地よい風が吹き抜けることからそう名付けたという。ここにはそんな風を感じながら、ゆったりできる空間が広がっている。

「自分がつくった料理を召し上がっていただけるのがやりがいです。家族で気軽にいらして、お腹いっぱいになってお帰りいただければと思っています」。

家庭的なほっこりするおもてなし

ランチは、サラダ・スープ・パン・前菜・メイン・ミニデザート・ドリンクがセットになっており、大満足なコース仕立てで贅沢気分に浸れる。使用する野菜はほとんどが家庭菜園のもので、ドレッシング



パエリアランチセット

グやベーコンなども手作りの自家製だ。

「できるだけ添加物を入れず、ひとつひとつの材料にこだわって、体に優しいおいしさを心がけています。修行をしたわけではないので家庭料理の延長ですが、なるべくいいお塩を使ったり、調味料も吟味して選んでいます」

最初は予約だけの営業で、当日の来訪は断っていたらしい。しかし、今はせつかく来てくれる急なお客さんにも対応できるよう、メニュー内容を見直している。その工夫の積み重ねから、できる限りの「おもてなし」の心を感じる。「山奥なので、どれだけお客様がいらっしゃるか見込めません。

だからこそ、余分な作り置きをしなくてもいいようにメニューを工夫しています」

メイン料理はいくつか用意されているが、最も思い入れがあるのは、完全予約制の「パエリア」。お店を始める際メニューに悩んでいたところ、親戚に「得意だし、おいしいから」と勧められ、提供するに決まそうだ。カフェメニューには果物を用いたパフェなどが用意されており、山梨の旬を感じる事ができる。



シャインマスカットパフェ
(季節限定)

ゆったりと過ごせる空間は、
まるで親戚の家

コーヒーは正さんのこだわりで、有機豆を自家焙煎して提供している。「天空コーヒー」という名前は、常連さんが付けてくれたのだそう。お店の看板も知人が

作ってくれたなど、そういったストーリーから、愛されるお二人の手柄が伝わってくる。

「二日に何十人も来るような大きなお店ではないので、お客様とゆっくりお話できるのがうちの強みだと思います。リピーターの方もいらして、ここにいながらどんな知り合いが増えていくのは嬉しいですね」

初回は、普通の一軒家にお邪魔するかのようで少し緊張するかもしれない。しかし、一度足を踏み入れれば、アットホームな雰囲気にも思わずくつろいでしまう。二回目からは親戚の家に遊びに行くような感覚で、玄関扉をノックしていることだろう。

CHECK!
当日対応も可能ですが、できるだけ予約していただくと嬉しいとのことでした。準備の関係で完全予約制のものもあるので、事前の電話確認がおすすめです！

coffee 風の丘
【住所】
山梨市牧丘町西保下 6271-10
【営業時間】
10:00-16:00
【定休日】 火曜日・水曜日
【連絡先】 0553-34-8175

地域おこし協力隊通信 《まとめ編》

① 農作業体験

2019年11月から地域おこし協力隊として活動をしてきましたが、2年の節目となる2021年10月で卒業し、個人での活動の幅を広げていくこととしました。2年間で得た知識や経験をもとに、あゆみを進めていければと思います。

至らない点が多くご迷惑をおかけしたこともありましたが、今まで温かく見守ってくださいました皆さま、ありがとうございました。最後に、この2年間の活動記録をまとめてご紹介します。



元々農作業をして自然に触れるのが好きで、さくらんぼ、プラム、桃、ぶどう、干し柿など、多くの農家さんにお世話になりました。実際に体験してみても初めて分かる栽培の大変さがあり、普段何気なく口にしていた果物が、商品になるまでの過程を知ることができました。完熟しすぎて送れないような、現地にいるからこそ味わえるおいしさとも出会うことができ、果物に恵まれた幸せな日々でした。

地元の方にとっては当たり前となつている果物ですが、それは県外の人からすれば宝石のような価値あるもの。これからも販売方法などを工夫して、多くの人においしい果物をアピールしていきたいです。

作業中は、農家さんとお話をするので、地域の情報をいろいろ教えていただくこともできました。そこで聞いた地域課題などを元に、協力隊として何ができるかを考えるきっかけとな

り、地域と向き合うとても有意義な時間だったと思います。

② 広報での連載

2020年12月号から、広報やまなしにて「地域おこし協力隊通信」の連載を始めました。「食」に関するお店を取材し、お店の方の「想い」にフォーカスを当てた記事を執筆してきました。料理やお店という場に込められる想いはそれぞれにあり、お店を始めようと思ったきっかけなども、うかがっていても興味深いものでした。

何より取材を通して、たくさんのおいしいものに出会うことができました。ただ行って食べるだけよりも、そういった背景を知って食べることで、よりおいしく感じられるのだと思います。地元の方が地元のお店に足を運ぶきっかけにしたいという思いもあつたので、「広報を見たというお客様が来たよ」とお店の方に言われた時は、やっぴり良かったと嬉しくなりました。

③ 地域商社での研修

旧三富保育園に事務所を構える地域商社「山梨市ふるさと振興機構」を研修先として、主に

発信に関する勉強をしていました。SNSで山梨市の情報を発信したり、最近では、土地の想像力を広げる「TSUMORI」というローカルメディアを立ち上げました。ここでは手しごとに関わる方々を取材し、山梨だからこそ生まれるものや、地に根付く文化を伝えたいという思いで記事を執筆しています。

人生の先輩方から紡がれる言

葉を編集し、魅力が最大限に伝わる表現方法を考えながら、ひとつひとつの記事と向き合ってきました。今後も「TSUMORI」での執筆は続けていく予定ですので、定期的にご覧いただけると幸いです。

「TSUMORI」HPはコチラ



今まで支えてくれた方々に感謝です。
あソがとラニカニました。
尾形希莉子