



世界の動き身近な話題

中日新聞



かわら版さんぽみち編集局

〒918-8116 福井市大町2-206-1 福井広報センター内  
TEL 0776-28-8619・FAX 0776-28-8602  
Eメール osanpo@fukuiko-ho-c.co.jp

日刊県民福井

## 住民が個性を發揮 棗地区の魅力を発信するコミュニティカフェ



「シーフードカレー」(1,000円)。担当のリーダー家族が越前海岸で釣りあげた新鮮なイカがたっぷり入っている。越のルビーが入ったサラダ、三里浜のらっしゃう漬けと一緒に。メニューは時季や食材、リーダーによって異なるので、一期一会を楽しみたい



白を基調とした清潔感あふれる店内は広々として過ごしやすい。壁面には地区住民の絵画や写真を展示することも



ボトで提供されるオリーブ茶。オリーブのさわやかな苦みが口に広がる。カウンター席の大きな窓から見えるのは地域を守るためにそびえる朝倉山

北に三里浜、南に朝倉山と自然豊かな棗地区。福井市街地から越前海岸に抜ける国道416号線沿いに今年4月オープンした「なつめカフェ」は、地域おこし協力隊員として東京から移住してきた田島由佳さん(49)を中心に、地元の有志団体と地域住民が運営する。

棗地区とその周辺は野菜や米、オリーブやナツメ、越前海岸の海産物など、食材が豊富。でもそれを提供する店や、地域住民が集つたり、県外から来た人を気軽に連れて行ったりできる飲食店が無かった」と田島さん。空き家を改修し、駐車場の草刈りをするなど、料亭や旅館を運営するなど、地域住民と一緒に活動する。メニューは時季や食材、リーダーによって異なるので、一期一会を楽しみたい

住民一丸となってオープンにこぎつけた。メニューは週替わりで、1人が調理責任者となり、メニューを決めて調理を担当する「当番制」。どのメニューにも地元の食材がふんだんに使われている。「地元野菜を使ったグリーンカレーだったり、タコライスだったり、リーダーによって料理に個性があるのでそれも楽しんでもらえれば」と田島さん。コーヒーと紅茶(各300円)、なつめ茶やオリーブ茶(各200円)などのドリンクや、スイーツメニュー(300円~)も充実。11月はちょうど棗産のオリーブの塩漬けやオリーブオイルが店に届く時季とのことで、ぜひ足を運んでみて。

## 越前町の「おいしい」が集まる 山間のコミュニティカフェ



「たまごかけげはん」には3種の緑葉とみそ汁、漬物がつく。昼夜の寒暖差が大きい熊谷地区で採れたお米は、粒が立って甘味が強い。キヨさんが腕を振る緑葉はシンボルが丁寧に作られており、口にすると心も体も元気だ。人気メニューのため無くなり次第終了

京都外国语大学の「フィールドミュージアム活動」の拠点として整備、活用されていた築140年の古民家を、越前町の「西三区」熊谷・古屋・増谷の3地区の住民でつくる有志団体が中心となって、2018(平成30)年、地区内外の人々が交流できるカフェとして利用できるようにした。カフェを切り盛りするのは、古民家の持ち主でもある水野方勇(まさゆう)さん(73)とキヨさん(76)夫婦。人気メニューの「たまごかけげはん」(500円)では、主に地元で流通する、古屋地区産の平飼いたまご「みのるのたまご」を味わえる。白い黄身のたまごをだしで食べるスタイルで、「食べることが大好き」という2人が「この食べ方が一番おいしい」と研究を重ねた一品だ。

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.