

特集 時空を超えて
古民家カフェ
めぐり



杉原さん手作りのモバイルなどで彩られた中庭



パティシエの杉原美保さん



オーナー・北川さんの祖父が作り始めた有田焼のミニチュア「有田焼ミクロス」。世界中にファンがいる



デザートプレート。ケーキは代表作「トンバイ」。ピスタチオにフランボワーズを重ねチョコクリームで包んだ。シフォンケーキ、アーモンドクッキー、自家製イチゴジェラートなど

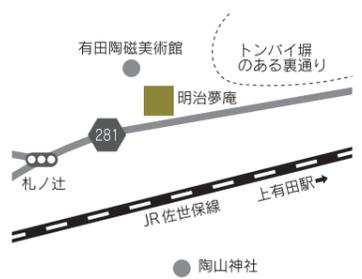


ケーキ「白磁」。有田焼の白磁と赤絵のコントラストの美しさを表現。白いパナラムースで包み込んでいる



有田の窯元・商社のコーヒーカップが並ぶ

オーナーの北川邦男さん(手前)と杉原美保さん



有田焼ミクロス&カフェ
明治夢庵

住所/西松浦郡有田町大樽1-5-3
営業/土・日曜日
10時~17時
連絡先/☎0955-41-1505



明治夢庵のすぐ北側には「トンバイ堀」のある裏通りがある。トンバイ堀は窯道具や陶片などを赤土で塗り固めて作った堀のこと

明治 夢庵 有田町

洋館の薫り漂う古民家カフェ 猫や犬のミニチュア有田焼も



カウンターのお二人と話をすることで、豊かな歴史と旅気分を味わえる。

趣味で世界60カ国以上を旅してきた杉原さんが作るケーキにはストーリーが息づく。人気のパナラムースの「白磁」は有田焼の白磁と赤絵のコントラストを表現した。「アルザス」は旅先の一つ、フランス・アルザス地方に伝わるピスタチオとチェリーのタルトを色鮮やかにアレンジしている。

カウンターの二人と話をすることで、豊かな歴史と旅気分を味わえる。

「全国の陶器市ファンにのんびりとくつろいでもらえたら」と軽い気持ちで開けてみると、想定外の展開に。まだ古民家カフェが物珍しかったせいもあってか、通りまで長蛇の列ができたのだ。

杉原さんは、さらに横浜市の「ル・コルドン・ブルー」で学び直した。その後、交通事故で約1年間入院し、リハビリを兼ねて店を再開した事情もあり、現在は土日のみ営業している。



白 壁造りや茅葺き屋根など、数十年前まではよく見かけた日本の伝統的な建物も数が減り、今や、その伝統的な建物で過ごすことがぜいたくな時代となった。最高のひと時を求めて、築100年以上の佐賀県内の古民家カフェを訪ねた。

焼 き物の町として世界的に有名な西松浦郡有田町。その江戸期以来の古い商家が並ぶ内山地区(重要伝統的建造物群保存地区)の本通りの一角に、有田焼ミクロス&カフェ「明治夢庵」がある。

洋館の薫り漂うこの建物は、大正元(1912)年に建てられたもので、元々は呉服問屋。ガラス戸を開けて店内に入ると、店中に猫や犬などをデザインした有田焼のミニチュア「有田焼ミクロス」(ミクロス:小さいもの)が飾られていて、目を奪われる。昭和20年代から作られ、有田焼の芸術性と愛らしさから、アメリカ・ヨーロッパをはじめとした海外に輸出され、今なお世界中に幅広い年齢層のファンがいるという。

その店の奥にあるのがカフェコーナーだ。カウンター、テーブル席があり、オーナーの北川邦男さん(65)とパティシエの杉原美保さんにケーキとコーヒーをこちそうになった。

ミクロスは北川さんの祖父・伊平が製作を始めた。父・明治は、このミクロスの愛用者と語り場を作りたい、と夢を持っていた。その夢を実現しようと23年前、北川さんがこの建物を購入し、開店

したのが「明治夢庵」だ。

家族同様の付き合いだった杉原さんが「コーヒーも楽しんでもらったら」「じゃ、甘いものもあるよな」と渡仏し、菓子業界で世界トップの料理学校「ル・コルドン・ブルー」で学んで帰国。2003年4月29日、ちょうど有田陶器市100回記念に合わせてオープンさせた。

「全国の陶器市ファンにのんびりとくつろいでもらえたら」と軽い気持ちで開けてみると、想定外の展開に。まだ古民家カフェが物珍しかったせいもあってか、通りまで長蛇の列ができたのだ。

杉原さんは、さらに横浜市の「ル・コルドン・ブルー」で学び直した。その後、交通事故で約1年間入院し、リハビリを兼ねて店を再開した事情もあり、現在は土日のみ営業している。

趣味で世界60カ国以上を旅してきた杉原さんが作るケーキにはストーリーが息づく。人気のパナラムースの「白磁」は有田焼の白磁と赤絵のコントラストを表現した。「アルザス」は旅先の一つ、フランス・アルザス地方に伝わるピスタチオとチェリーのタルトを色鮮やかにアレンジしている。

カウンターの二人と話をすることで、豊かな歴史と旅気分を味わえる。

特集 時空を超えて
古民家カフェめぐり



看板メニューの「とろりんちよ」は徳永さんの子どもが通う保育園のママ友が作ってくれている



レアチーズケーキ。ケーキは近所の女性が作ってくれている

夕闇迫る古民家の正面。店名の「カラリ」は格子戸を開ける音から連想して名付けた。ばんこで涼んでいると波音が聞こえるという



炉を切ってある和室。真上にひょうたんランプが吊ってある



回廊のある中庭



唐津市江川町の旧街道。手前から奥へと曳山が巡行していく



フレンチプレスでいれるオリジナルブレンドコーヒー



コーヒーをいれる徳永明寛さん



曳山が走る昔ながらの通り 間一髪でカフェに再生

CALALI 唐津市



お気に入りのカウンター周辺



カフェエリアは14畳ほど。左手には奥の部屋と仕切る御簾戸があり、見た目にも涼しい

取り壊し予定の 元薬問屋

唐津くんちの曳山が走る巡行路で、旧街道に建つ築143年の元薬問屋。唐津市江川町。空き家になり取り壊して駐車場にする計画が進んでいたところを、間一髪、カフェ・宿泊施設として再生され、2019年5月にオープンした。

ことし6月上旬に初めて訪れた。通り

は狭く静か。往時は多くの人が行き交ったのだろう。西の浜にも程近い。耳を澄ますと、トンビの鳴き声が聞こえた。静かさが増す夕方は波の音も聞こえるという。

この建物に命を吹き込んだのは福岡県糸島市の徳永明寛さん(37)。改装に1年くらいかけた。あふれる手作り感が古民家の居心地の良さに溶け込んでいる。

コーヒー、和紅茶、ハーブティー、レモネード。全部こだわりのある。中でも、イチ押しは「オリジナルブレンドコーヒー」。徳永さんに説明してもらった。「朝、飲みたいコーヒーと昼に飲みたいコーヒーは違うので、浅煎り、深煎り、甘いものに合うようにブレンドした深煎りをもおいしいですよ。この日の豆は東アフリカのルワンダや、中南米・パナマ産という。豆の鮮度とブレンドにこだわりの、豆の味をストレートに出すため、フレンチプレスでいれる。

とろりんちよ

出てきたスイーツは「とろりんちよ」。豆腐をすりつぶしてココナッツオイルを入れた生チョコ。徳永さんが名づけた。レアチーズケーキも人気と言う。チーズとヨーグルトを使った、あっさり味。徳永さんは「売り切れることも多い。違う意味のレアになってきて」と屈託がない。

古民家は引き戸を開けると土間があり、右に14畳ほどのカフェエリアがある。奥の部屋と仕切る御簾戸も伝統的な建具で風通しがよく、見た目にも涼しい。その奥の畳には炉が切られ、真上にひょうたんランプが吊ってある。ここで夜の茶会を構想中。時計や鏡が見当たらない。ゆったりと過ごしてほしいから、と置いている。

カラリダ・ファミリア

徳永さんは世界20数カ国を旅してきた。帰国して舞台照明の会社に入りコンサートツアーで全国を回った。世界的に有名なサーカス劇団「シルク・ドゥ・ソレイユ」でも照明を担当した。東日本大震災を機に、福岡に帰郷し、出会ったのがこの古民家だ。

「世界のいろんな国に行っても港町を好きになった。初めてここに来た時、ここだと思った」。建物には友人の、インド帰りの大工さんとこれからもコツコツと手を入れていく。「自分ではスペインのバルセロナにあるサグラダ・ファミリアにかけて、『カラリダ・ファミリア』と呼んでいます。進化に終わりはありません」



CALALI カラリ

住所 / 唐津市江川町627
 営業 / (カフェ) 12時~18時
 (宿泊) 16時 チェックイン
 10時 チェックアウト ※1日1組限定
 定休日 / 水曜日(カフェ) 問い合わせ / calali.info@gmail.com



一帯で最も大きかったという庄屋の屋敷。照明の柔らかな光に店内が優しく浮かび上がる



美しい日本庭園



店内のあちこちにあるドライフラワー



スタジアムそばの住宅街に

和とイタリアンの

特別な空間

大庄屋の雰囲気漂う外からの眺め。250年前の巻物が残るという



一皿目 / 前菜サラダ カルネ プレート。生ハムサラダ、前菜、佐賀牛のローストビーフの盛り合わせ



二皿目 / タマネギとトウモロコシのポタージュ



三皿目 / 国産レンコンと鹿児島豚のベーコンなどを使ったトマトソースの Pasta



チョコレートケーキとコーヒー



ランチメニュー



カウンターに立つ経営者の北見哲彦さん

Fermentation イタリアン
LINCOTTO
リンコット 鳥栖市



和風モダンがテーマ



Fermentation イタリアン
LINCOTTO リンコット

住所 / 鳥栖市曾根崎町1311-1
営業 / ランチ 11時30分～15時30分 (LO14時30分)
ディナー 18時00分～22時00分 (LO21時00分) ※要予約
定休日 / 月曜日 ※駐車場あり
連絡先 / ☎0942-85-8158

この日、いただいたのは店長お勧めの「カルネコース」。一皿目は前菜と佐賀牛のローストビーフの盛り合わせ。佐賀牛は自家製のため寝かせた後、10時間かけて煮込み、赤ワインソースでシンブルに仕上げた。生ハムのサラダ、発酵バターを使ったキッシュ、マッシュポテト、ニンジングラッセを添えている。スープはタマネギとトウモロコシのポタージュ。

パスタは生めんを使用、もちもちした食感が人気らしい。自家製のトマトソースは昆布でだしを取ったソース。国産レンコンと鹿児島豚のベーコン、ハウレンソウが入っている。

穏やかに会話を楽しみながら、ふと日本庭園に目を向けると、極上のひと時の中にあることに改めて気づく。取材を終えて庭に出てみると、夕方近くになり、屋内の照明の柔らかな光が店内を浮かび上がらせていた。古民家がホッと一息つける場所だと実感した。

自家製へのこだわり

二十歳ごろ、自分で店を持ちたいと思い立ち、飲食店で働いてわずか3年で独立した。分からないところは、知り合いの和食屋に調理法を聞くなどして独学で腕を磨いてきた。

健康志向を心がけているのは、高校時代、病気を発症したから。安倍晋三前首相と同じ潰瘍性大腸炎。症状は軽いが、健康意識も自然と高まり、できるだけ化学調味料を使わないようにしている。

案内をしてもらったのは北見哲彦さん、36歳。この店が3店舗目になるという、若き経営者だ。

鳥栖市の西隣、三養基郡みやき町で古民家の「和タリアン Kitchen P.E.A.C.E.」を経営している。古民家物件を探していたところ、ここで店をやっていた前の経営者から声をかけてもらい、2020年2月に購入した。

みやき町の古民家同様、イタリアンに和風だしを取り入れている。隠し味となり、うまみを深くする。

3年で独立

R鳥栖駅前にあるサガン鳥栖の本拠地・駅前不動産スタジアム。そこから北東約600mの住宅街に隠れ家的にひっそりとたたずむのが「イタリアン リンコット」。築150年以上というかつての庄屋の屋敷だ。縁側の向こうに広がる日本庭園をめぐるながら、絶品のイタリアンを楽しむ。