

# 古民家カフェ

特集

## めぐり

第2弾

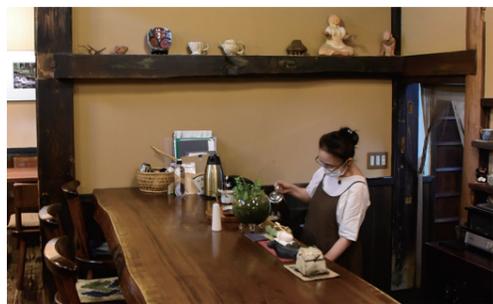
7月号で「時空を超えて」のタイトルでお届けした「古民家カフェめぐり」は大変好評でした。というわけで、今回はその第2弾。時を超えるような、ミニ旅気分て粋な古民家カフェを訪ねてみました。



秋田杉の一枚板のカウンター。いすは宮崎県の手作家具作家矢澤金太郎さんの作で鍋島織通の小さな座布団が敷いてある



カルチャー教室なども開かれる和室



カウンターに立つ唐川久仁子さん



古民具屋で探してきた蔵戸

旧国鉄佐賀線跡に整備された佐賀市東佐賀町の市道沿いに、丸みのある、むくり屋根と白い漆喰壁が特徴的な古民家「ギャラリー喫茶 楽」がある。  
まだ日差しが強い日の午後、木陰になっている敷石を進み、旅館みたいな蔵戸を引くと、秋田杉の一枚板のカウンターが目飛び込んできた。樹齢400年という。吹き抜け天井の広い空間にジャズが溶け込んでいる。

## 佐賀市中心にある異空間 夫婦が夢見た語らいの場



おむすびセット (税込み 1,100円)。塩サバの焼き魚、ハンバーグ、ナスビの天ぷら、ひじきの煮物、酢の物、おにぎり



グリーンティーセット。緑茶とシナモン、オレンジピールを入れている。このときの和菓子は「方寸」(長野県小布施町の竹風堂)



### 高校生のころから

経営しているのは唐川浩好さん(60)と久仁子さん(62)の夫妻。久仁さんは高校生の頃から雑貨店などに関心があった。子育てがひと段落すると二人は本気で考え始めたという。

浩好さんが「店をやるなら古民家で」と知り合いの大工さんに声をかけ、一緒に探し回って大和町で出会ったのがこの、かやぶき古民家。およそ100年前、富士町から大和町に移築されたもので、そもそも、富士町でいつ建てられたかは分からないという。改修・再生に半年をかけた、2007年10月にオープンした。その繊細かつ重厚なたたずまいは、17年に佐賀市景観賞に選ばれた。

平日は主婦らが中心で、週末は若者やカップルも増える。訪れた日はカウン

### 縁側のような

ターに女性、テーブルに壮年の男女の姿があった。ランチを楽しんだり、コーヒーを飲んで寛いだり。たまたまなのか、その後は女性の一人客が続いた。

店名は回樂の一字を取って「楽」と名付けた。久仁子さんに説明してもらった。「字体としては、『言(ごんべん)』が真ん中にあるので、『両側に『糸』。言葉糸と糸で結んで、語り合う』という意味があるらしくて、店を作るとき、輪になって語り合えたらいいな、と思ったんです。その店名通り、居心地がいいのだらう、客から「お茶のみに来て、まるで縁側で話しているみたい」と言われたことがある。

ランチはパンセット(3種のパンとコーヒー、サラダ付き)、フレンチト

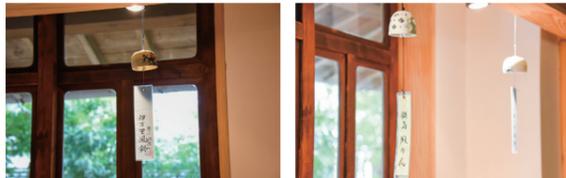
ストセット(コーヒー、サラダ付き)、「おむすびセット」(おむすび2つと、惣菜のワンプレート。みそ汁、コーヒー付き)の3種で、いずれも税込み1,100円。パンは唐津市七山の「麦わらぼうし」から天然酵母パンを毎週火、金曜日に入荷し、販売もしている。フレンチトーストはブラックペッパーとチーズで味付け。カナダ産100%のメープルシロップをかけてもいい。おむすびセットは人気で予約する人も多い。

1階の和室や中2階の板の間はカルチャー教室やギャラリーとして利用してもらっている。このところ人気なのは年に2回、和室で開くポートレート(肖像写真)撮影会。東京のカメラマンが一人30分ほどかけてナチュラルな表情を撮影するということが好評。来年1月にも2日間の日程で開く予定だ。



### ギャラリー喫茶 楽

住所/佐賀市東佐賀町14-30  
営業時間/11時~19時  
定休日/月曜日 ※駐車場あり  
☎ 0952 (28) 0752  
Instagram / madoi\_coffee



店内には焼き物など展示しているが、販売はしていない。直接、店に足を運び、交流してほしい、との思いがある



客席の間に設置されたかまど。開店前の朝 10 時ごろ最初の火入れをし、正午ごろに 2 度目の火入れ。平日は 5 升、土日は 8 升炊く



伊万里ランチは伊万里牛、波多津車エビ、皮くらじらなど伊万里の素材がそろう踏み



一番人気のハンバーグランチ



推定築 150 年以上の元呉服商。伊万里が焼き物の積み出し港として栄えたころをほうふつとさせる。店頭幕は青地に白で「鉢瓶」の文字。店のマークはカブトガニをデザインしたものだ



かまどの火入れをする店主の椎谷良史さん



JR伊万里駅からほど近い伊万里市中心商店街の、仲町観音通りにある「漬もん屋鉢瓶」。明治初期に建てられた呉服商の建物を改修して 2017 年 4 月にオープンした。全国、どこにでもあるような空き店舗の目立つ商店街だが、朝、青地に白で染め抜いた「鉢瓶」の店頭幕が掲げられると、通りが華やぐ。

## 伊万里を味わい尽くす

までで炊くご飯だ。高齢者には懐かしいと喜んでほしい、若い人や小さい子どもには薪をくべてご飯を炊く、しかも煙がもくもくと出るといふ、昭和の時代までは普通にあつた光景が受けている。

客は見て、食べて、楽しむ。ご飯のおかわり自由。米は同市黒川町の標高 400 近い山間の湧き水で作られている「夢しずく」。ブランド名は「深山米」。口に出してみると響きがいい。

人気メニューはハンバーグランチ（税込み 800 円）。すぐ近くの精肉店で朝ひいてもらった国産の牛と豚の合いびき肉をこねて、味付けをし、蒸し焼きにして肉本来のうまみや甘みを閉じ込めている。また、佐世保や福岡などからの県外客には「伊万里ランチ」（同 1200 円）がよく出る。特産のクルマエビを地元の酒蔵（松浦一酒造）の酒かすに漬けて少し焼いて出すが、ほんのりと酒粕の香りがしてうまい。

日替わりランチも人気。伊万里の精肉や鮮魚を使うが、料理長やスタッフと話し合い、当日朝、メニューを決める。取材日は人気メニューの一つ、「有田鶏（ありたどり）のみそカツ」（同 700 円）だった。

## カブトガニの方言を店名に

「はちがめ」は伊万里の方言で「カブトガニ」のこと。伊万里は産卵地として知られる。店主の椎谷良史さん（36）はそのカブトガニが何億年も前から姿、形を変えずに、環境に適応しながら生きてきた力強さと伊万里に根付いていることにあやかり、「泥臭くても長く続けられる店になってほしい」との思いを込めて店名をつけたと話す。はちがめのカメは元々「亀」だが、漬物屋ということで「瓶」の字をあてた。

運営母体は特定非営利活動法人「にこにくらぶ」（満野厚美理事長）で、障害福祉サービス事業所「にこにこいまり」を運営している。

鉢瓶はその障害を持つ人たちの仕事場の一つ。ここでは車いすを使う身体障害、軽度の知的障害、精神障害のある人たちと健常者 7 人の計 12 人が働いている。

元々、「にこにこいまり」で障害のある方の働く場として漬物事業をしていた。日本財団が推進する障害者就労支援プロジェクト「はたらく NIPPON! 計画」で鉢瓶を立ち上げる時にその漬物を活かし、飲食店をやるとうことでこの店が生まれた。

### かまどの煙もくもく

一番人気は客席の横に設けられた、か

### 特産を伊万里焼で

店を訪れて最初に出してもらったのは、国見岳の中腹、伊万里市東山代町日南郷という所の玄米茶で、店専用ブレンドしてもらったもの。夏は冷やして提供する。器は言わずもがなの伊万里焼である。

### はちがめ 漬もん屋 鉢瓶

住所／伊万里市伊万里町仲町 261-2  
（仲町観音通り）  
営業時間／11 時～16 時（O.S.14 時 30 分）  
定休日／火曜日 ※駐車場あり  
☎ 0955 (25) 9806  
Instagram / tukemonya\_hatigame





この日選んだメイン料理はクリームパスタ

畑野の豆腐を使ったティラミスとコーヒー。  
デザートは日替わり、ドリンクは選択



おほんランチ



この日の前菜 7種とお吸い物

## みやき町の 古民家イタリアン



某テレビ番組の「ポツンと一軒家」ではないけれど、細い路地に入って、本当にこんなところにあるの？と半信半疑で田んぼ道を進んだ先に、こつ然と現れるのが古民家イタリアン「和タリアン Kitchen PEACE (コース)」（三養基郡みやき町）だ。



元は築140年以上の農家

## 和食と優しく融合

### 築140年以上

築140年以上の堂々とした古民家内に薄く灯る明かり、駐車場脇の壁に描かれた「緑・白・赤」の縦三色の国旗が相まって、「和風イタリアン」への楽しみが増していく。玄関の引き戸を開けると、店長の橋口悠さん(29)の笑顔があった。

ランチに出す7種盛りは丸一日かけて作る。スライサーは使わず、包丁でニンジン等を薄く均一に切ってから千切りにする。ハンバーグは冷めても硬くならないようにペースト状にした大豆を入れて食べやすくしている。ピッツアを生地からこねて成形したり、ニンジンラムを千切りしたりする動画をインスタグラムに上げている。

### お客さんの笑顔が活力源

なぜ、ここまでこだわるのか。それはおばあちゃんの手料理が好きという橋口さんの育ちと、客層に理由があるそう。お客さんは40代〜60代が中心で、もう少し年配の方も多いため、ニンジンなどは食べやすい細さがあり、ハンバーグは冷めてもおいしいように、とひと工夫しています。とても時間がかかりますが、自分でしたもの



店長の橋口 悠さん



店の前には田んぼが広がる。シラサギが飛んでいた



作家 amayadori さんの作品

## 和タリアン Kitchen PEACE

住所/三養基郡みやき町東尾 1470-1  
営業時間/ランチ 11時半〜16時半 (O.S.15時半)  
ディナー 18時〜22時 (O.S.21時) ※前日までに要予約  
定休日/月曜日  
※駐車場あり  
☎ 0942 (85) 8393  
※コロナ禍のため、営業日・時間については、直接、店までご確認ください  
Instagram / flatease.peace



を食べてもらって、笑顔になって帰ってほしいんです」  
おほんランチは1780円(税込)み。前菜7種盛り、汁物、メイン、ドリンク&ミニデザート。メインは日替わりで、パスタ2種類・ご飯ものの計3種類から1つを選び、ドリンクとデザートも付く。  
お昼のピッツアは予約制。ディナーは「和タリアンコース」2480円(同)前菜、スープ、国産牛ステーキ、石窯ピッツア、パスタの全12品。前日までに予約が必要だ。  
1年半ほど前からインスタグラムに店の情報を上げるようにしてから20代の女性客も増えてきた。佐賀や久留米方面からの客が多い。目の前に田園が広がる。稲穂が風に揺らぐ様を見ながら、歴史を感じさせる空間でいただく「和タリアン」は、くつろぎのひと時をより深くしてくれる。

コンセプトは「和食とイタリアン」を融合した「和タリアン」。調理は橋口さんが一人で担う。和食好きで、パスタ、煮物、ソースなどにカツオと昆布を3時間煮て取っただしを入れ、コクやうまみ豊かな味付けをする。「日本人の口に合うよう優しい味をイメージして作ります」  
特に力を入れているのが前菜で、ラ



農家をリノベーションした店内

