

特集

# 春に憩う町屋・ログハウスカフェ

空が桜色に染まり、山が笑う春。コロナと寒さで縮こまっていた両腕を伸ばし、さあ、出かけよう。春が似合う町屋・ログハウスのカフェ・レストランへ。



軒先の桜が満開となった café のうち (2021年4月、提供)

## ログハウスカフェ「café のっち」 佐賀市

福岡との県境に近い、標高450mほどの緩やかな南向き斜面にログハウスカフェ「café のっち」がある。自称「田舎カフェ」はこの2月で開店18周年を迎えた。



潮田仁さんと直子さんのご夫妻

### 2004年オープン

集落の外れにぽつんと建っていて軒先に桜の木が一本。手前が棚田で、裏は犬を放して遊ばせられるエリア。そのたまたまいかなかなか絵になっている。



潮田仁さん(51)と直子さんの夫妻がここに店を開いたのは2004年のこと。仁さんは三重県出身のアウトドア派。愛知県の会社に就職したが、週末になると、岐阜県や長野県にキャンプに出掛けていた。休暇で直子さんの実家のある三瀬を訪れる度に「こんな所で暮らせたらいいだろな」と憧れていたという。あるとき、直子さんの父に移住を相談すると、二つ返事。とんとん拍子に話は進んで27歳で佐賀へ。地元のはやしで働いてだしの取り方、うどんの打ち方を学び、唐津市七山の喫茶店に通ったりして、この店を始めた。

うどんだしは仁さん、ピザとチーズケーキは直子さんの担当だ。人気ナンバーワンは、自家製ベーコンを使ったベーコンピザ。親子丼も人気で、みつせ鶏と地卵を使用し、米は直子さんの実家が作る三瀬産米「夢し

### のっち広場

ネット上で有名になっているのが、裏の犬の遊び場「のっち広場」。草刈りすることを条件に、自宅の犬たちを遊ばせる目的で借り、5年近く前から客にも開放したら、これがネットで話題になり、福岡を中心に県内や長崎、熊本からも飼い犬を連れて来店するように。広さが4000平方メートルあるのはあまりないらしく、棚田の段差も駆け回るのに魅力のよう。店にいるよりも、広場で犬と一緒に遊んでいる客が多い。広場は店の利用が前提で、利用者名や犬種、頭数などの受け付けをし、これは気持ちだ

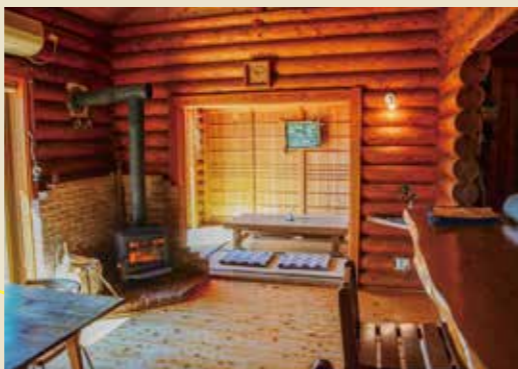
が清掃協力金への協力が要だ。

ここにいると時間がゆっくり流れる。聞こえるのは小鳥のさえずり、風の音くらい。山の端に沈む夕日の眺めもいい。アウトドア派で犬好き、料理するのも好きだったという仁さんにとって今の暮らしは楽園のような日々らしい。「結局、趣味を仕事にしたみたいな感じですね。こういう暮らしをしたかったんです」

## 三瀬の春を満喫



犬たちを遊ばせることのできる「のっち広場」



店内。奥が畳の間



玄関わきのテラス席



一番人気のベーコンピザ 1,000円。自家製ベーコンを使っている



店隣の駐車場に車を入れると「ワンワン」。来客を告げてくれているらしい。近づくととても人懐っこい



チーズケーキセット720円(単品440円)。コーヒーは地下水を使用した水出しコーヒー



親子丼 700円。みつせ鶏、「旅をする木」の卵を使用



まきストーブ

## 犬好きが集まる癒やしの山里



### ログハウスカフェ「café のっち」

住所/佐賀市三瀬村三瀬 1128  
営業時間/10時~17時 水曜日は10時~15時  
定休日/毎週水曜日と第2、4水曜日  
電話/0952-56-2582  
フェイスブック/@cafe.notch

## 江戸末期の建築

入り口横にある陶板には「伝統的建造物 建築年代 江戸末期（1850年代頃）有田町教育委員会」と表記されており、地区内の伝統的建造物の中でも少ないとされる江戸期の建物だ。

経営しているのは埼玉県出身の調理担当、鈴木達男さん（42）と、福岡県出身で接客担当の愛子さんの夫妻。愛子さんはNBCラジオ佐賀でラジオカーの放送リポーター「スキッピー」を経験。活躍の舞台を広げようと上京後、和定食屋をしていた達男さんと結婚した。

「ラジオカーで走り回って大好きになった



有田町の生産者「Kina」さんのハウスで摘んだ金柑



スパイスをきかせた甘夏シロップ。季節ごとにオリジナルドリンクを用意している

# 有田の美味しいものを味わう

## ステキな時と出会いが重なる

江戸時代後期以来の白漆喰の和風の町家や洋風建築が混在し、国の重要伝統的建造物群保存地区に認定されている西松浦郡有田町の内山地区。その本通り沿いに町屋カフェ&レストラン「kasane（カサネ）」がある。



江戸末期に建てられた建物を利用した kasane = 西松浦郡有田町内山地区

## テイクアウトがメイン

料理は「有田の美味しいものを、うちなりの味付けをして出すことにこだわっています」と愛子さん。今はコロナ禍なのでテイクアウトしやすい丼物をメインに、「ありたり」や「ありたぶた」、「満天きくらげ」、金柑、菊芋など特産を使った料理を提供。「大麥と聞いている」酒蔵を応援しようと、佐賀の酒を500円引きで買えるクーポンの付いた、特製オードブルも始めている。コロナ前はピアノのライブやビアガーデン、日本酒イベントなどを開いて地元の人たちと交流を重ねてきた二人。「また、みなさんと一緒にやりたい」とコロナの収束を心待ちにしている。



オリジナルブレンドコーヒー 500円



佐賀酒応援！特製オードブル



バスチーズケーキ600円。デザートも全て自家製



オリジナルの焼き物



梁、白壁を生かすため、照明を含めて店内は極めてシンプル。一番フィットすると感じたピアノ曲を流している



「建築年代 江戸末期（1850年代頃）」と書かれた玄関の陶板

## 町屋カフェ「kasane」有田町



### 町屋カフェ&レストラン「kasane」

住所／西松浦郡有田町中の原 2-1-7  
 営業時間／11時30分～18時00分（OS）  
 定休日／水・木・年末年始  
 電話／0955-42-3100  
 ディナーは2,000円からのコースのみの予約制。  
 二人から貸切可能。前日までに申し込み  
 オードブルは電話で  
 テイクアウトのネット予約 [reserva.be/kasaneaita](https://reserva.be/kasaneaita)  
 フェイスブック／@kasaneArita



寡黙さが魅力の達男さんと愛子さん。「男性一人でも、女性一人でも、気軽にゆっくりしに来てほしい」



左は満天きくらげとフルティカトマトの塩昆布豚丼 600円。右はありたぶたの金柑豚汁 300円



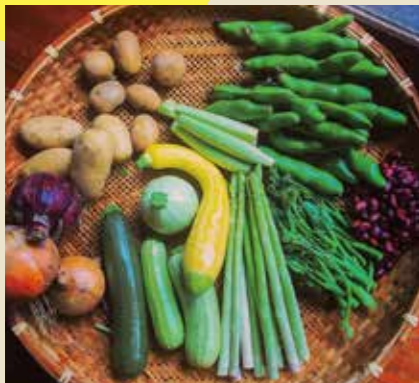
菊芋のスパイスカレー 700円（日替わりメニュー）。その季節に採れたものを活かすようにしている



10種の小鉢と甘味の御膳 2,165円 (左上から右回りに)梅とカボスの酵素ジュース、ピーズとベジストックのあんかけ茶碗蒸し、白菜の納豆和え、蕨のとう味噌、カラー大根の胡麻和え、青大豆おからのコロツク春菊ソース、青紫蘇蕎麦(味玉と葉山葵醤油油揚げ)、安納芋とバターナッツカボチャのきんとん、春菊と紫キャベツのサラダ、小松菜のチーズオムレツ、季節のお野菜炊き合わせ



デザート: 豆乳ヨーグルトのケーキ、いちごクリームソース、アーモンドミルクプリンとドリンク



農家が大切に育てた、その時々にとれる旬の野菜を使う



築140年の町屋。落ち着いたたたずまいの店内



すぐ近くに唐津城=2月下旬



唐津城へと続く店の前の通り。桜並木が美しい (提供写真/今年のものではありません)



飾られている絵画

## 季節のごはん処「銀河食堂の夜」 唐津市

春空に浮かぶ唐津城を背にして舞鶴橋を渡り、少し東へ歩いた所に、季節のごはん処「銀河食堂の夜」がある。



店玄関

### 元は廻船問屋

明治維新から間もない明治14(1881)年に建てられた町屋で、「網屋」という屋号で廻船問屋を営んでいたという。女将・金丸千寿沙さんの曾祖母の実家で、吹き抜け天井の大きな桁や梁が往時のにぎわいを想起させる。

昨年4月にオープン。壁に宮沢賢治の「銀河鉄道之夜」を連想させるような絵が数点掛けてあり、メニュー表も賢治の絵本のよくな作りで見入ってしまう。

### 食べて元気に

売りを聞くと、「季節のお野菜を使った料理と炊き立てのごはんの店です」と金丸さん。もともと福岡・糸島で夜のごはん屋をやっていた、その季節にとれる無農薬の野菜を仕入れている。



金丸千寿沙さんと看板猫のみーみ

# おばあちゃんちのように寛いで

## 銀河食堂の夜

住所/唐津市東唐津2丁目2-21  
定休日/木曜 ※不定休  
駐車場/5台(店の隣。乗用車は3台まで)  
電話/080-1734-1736  
フェイスブック/@gingasyokudonoyoru  
インスタグラム/@gingasyokudo\_no\_yoru  
(ランチメニュー)  
11時30分~15時30分(14時00分L.O.)  
10種の小鉢の御膳.....1,815円  
7種の小鉢と甘味の御膳.....1,815円  
10種の小鉢と甘味の御膳.....2,165円  
(夜)18時00分~21時00分 ※前日までの予約制



季節の野草や無農薬の果物や野菜で作る酵素ジュース



店裏の鶏小屋。卵を料理やデザートに使う



羽釜ごはん



# 旬の野菜料理と羽釜ごはん



看板猫のみーみ