

度は都会に出たけれどUターン…「カフェをとおして観光客のみなさんに★田のよさを伝えたい」
 込んで 本物を求めてUターン…「地元のおじいちゃん おばあちゃんも気軽に寄れるレストランをつくりたい」
 っと吹き込んだ風が日常に埋もれた宝物を見つけ出した

カフエのぼせもん

Cafe NOBOSEMON

カフェのぼせもん 誕生

大森の町並みを歩いていると、通りから少し入った場所にたたずむ、鉄骨スレート造りの建物が目に飛び込んできます。「何かの工場かな?」と思うなかれ、つましやかな観葉植物や香ばしいコーヒーの香りが、ここがカフェであることを教えてくれます。

その名も『カフェのぼせもん』。今年の4月14日にオープンしたばかりの、大森町の新名所です。市内在住の若き経営者たちの知恵と汗によって、もともと食品加工工場だった建物が、シンプルでお洒落なカフェへと大変身をとげました。



店内は、木や鉄の素材感と存在感を活かした中性的な雰囲気。中でも地松の一枚板を使用したテーブル(写真左上)は、使い込むほどに味わいを増して、店のシンボルとなることでしょう。

炎の料理人、あらわる



金子俊之さん、39歳。彼の手により、大森町に新たな名物が生まれました。

キーワードは「フアストフードなのにスローフード」。「地元のを気軽に」。滞在時間の限られた観光客のために、注文を受けてすぐ出せるそれでいてしつかりおいしい料理を、と考案したのが、看板メニューの『石見銀山梅カレー』と『ところろ牛すじ丼』。速さと質が両立できるのは、仕込みに手間隙をかけているから。特に牛すじ丼の仕込みに際しては、環境への影響を考慮して、設備の整った自宅で行っています。



『石見銀山梅カレー』は、石見銀山採掘時に、坑夫の肺を守るために用いられたことにちなんでいます。

老舗旅館を受け継いで

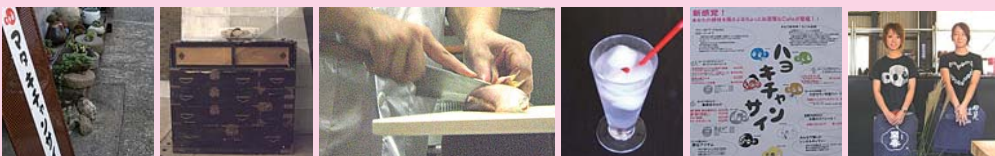
金子さんの家業である金子旅館は、波根旅館街で曾祖父の代から続く老舗中の老舗です。赤瓦と白壁の対比が美しい建物は、玄関を開けると心地よい潮風が迎えてくれます。

金子さんは、幼少の頃から「この旅館を継ごう」と心に決めていたそうです。そのため選んだのが、出雲市内の商業高校。ここで経営の基礎を学び、卒業後は広島調理師専門学校に進みました。その後広島と松江の料亭で修行に励み、ふるさと・波根町にUターン。日本海の幸を始めとする地元の食材をふんだんに使い、いま静かなブームとなっている「へか焼き」など最高の料理でもおもてなしを心がけているそうです。

住んでいて面白いまちに

二足のわらじをはいて、日々料理道を駆けのぼる金子さんですが、まちづくりにかける思いも人一倍です。金子さんたちにとって、のぼせもんは観光客向け飲食店としてだけでなく、「地元に貢献したいという思いを、具体的な形にした」お店でもあるといえます。

「のぼせもんは、僕たちなりの空き店舗活用例であり、雇用創出のモデルケース。若い人たちが、就職や友達づくりなど安心して帰ってこられるような波根にしたいし、大田にしたい。それには、自分たちが住んでいておもしろいまちだと感じることですね。」そう語る金子さんの目は、謙虚に、けれどまっすぐに未来を見つめていました。



住所 大森町ハ115
 定休日 不定休
 Tel 0854-89-0550

<http://blogs.yahoo.co.jp/nobosemon8>

ココニシカナイモ

ふるさとは遠くにありて思ふもの

ふるさとは近くにありて思ふもの

大田市で生まれ育ち、一度

大田市の海と夕日に惚れ込

沸き起こる渦とそ

Laut Restaurant & Villa

以前とはずいぶん異なる雰
囲気にドキドキしながら扉を
開けると、ガリリックのいい
香りに迎えられました。店内
に目をやると、まるで店の一
部のように窓いっぱい広がり
る海。開け放たれた窓から心
地よい海風が流れ込み、鉢植
えの葉を揺らしていきます。
店内にはバリ島から直接仕入
れた家具や調度がしつらえて
あり、異国のリゾートホテル
に来たような錯覚にさえ陥り
ます。

店内には、老夫婦や家族連
れ、仲良し女性グループなど
世代を問わず見渡す限りの笑
顔・笑顔・笑顔。それぞれの笑
み・笑顔の間を、魚が泳ぐよ
うにサーブしているのが、ラ
ウのオーナー秋森誠さん
(36)。

海辺のオーベルジュのオー
ナー兼ホールスタッフとして
忙しい日々を送っています。

海のレストラン



地域密着型のレストラン

昨年の夏、市所有の海の家
「福光会館（温泉津町福光地
区）」の指定管理者募集を伝え
聞き、名乗りを挙げました。
大田市の指定管理者制度では
初の県外からの進出です。
出店を決意する決め手と
なったのは、海と夕日。近く
には山もあり、新鮮な食材が
豊富にあることも魅力だった
そうです。もちろんお店のメ
ニューは近くの漁港で揚がっ
た魚介類がメイン。そこに彩
を添えるのが地元産の採れた
て野菜です。



超満員の日々

オープン前は、ゆったりの
んびり、お客様との会話を楽
しみながら最高のサーブを提
供したいと考えていたそう
ですが、予想外の大盛況で、
急遽地元スタッフを採用、現
在もスタッフを募集していま
す。



感動の連鎖



「パンフレットは作っていま
せん。パンフレットは渡して
おしまい。でも口コミだと、
説明する側の感動がワクワク
した気持ちで聞く方にも伝わ
る。そして、いざ来店される
ときには、どんどんと細く
なっていく道に『大丈夫なの
の？』の不安が、来店して海
を見た途端、感動が連鎖して
いくんです」。

レストランは非現実的な空
間であるべきだとポリシー
から、日々進化し続けるラウ
冬季休業期間に更なる進化を
遂げる計画だとか。

「人間にとって食はとても大
切で、生活と切り離せないも
の。イタリヤンだけでなく、
たくさんさんのジャンルがありま
す。そして、島根には、美し
い海がある。魅力のある場所
に出会ったら、また店をオー
ブンさせたいですね」。秋森
さんの挑戦はまだまだ続きま
す。

住所 温泉津町福波ハ1621-82
定休日 水曜日
Tel 0855-65-3690
http://www.laut-japan.com/

