

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 64

農家の母さんが作る

玉ねぎの旨味たっぷりのカレーの巻



なかふらのフラワーパークに建っています、
手前は広い駐車場！

入口にある
すてきな寄せ植え★

店名のきらは
中富良野町から
はまいたお米
「きらら397」にちなんで
今、お店のお米は
ななっぼしです。

世の栽培も手がけて
います!! この寄せ植えも
すべて自作☆



オーナーの
九栗貞子さん

スタッフもみんな
エプロンなど里山に
馴染み。



★中富良野町

毎日十キロの玉ねぎを仕込む

今回のスロー旅は、富良野線に乗って中富良野町へ。
なかふらのフラワーパークに隣接する「北のカレー工房・
きらら」にオーナーの九栗貞子さんを訪ねました。

二〇〇二年にオープンしたカレー工房・きらら。カ
レーのメニューは旬の野菜カレーとビーフカレー、チキ
ンカレーの三種類。これにサラダと飲み物がついたセッ
トメニューがあります。お店の顔となっているのは旬の
野菜カレー。地元農家が営むカレー工房とあって、自家
栽培の米や野菜、地元素材でできたカレーです。

営業が終わると、次のカレーの仕込みが始まります。
毎日十キロの玉ねぎを刻んで、蒸して一時間。スープが
上がってきたところで油を一切使わずに炒め続ける
こと三時間。茶色く、とろんとろんになった玉ねぎ炒め
ができます。「これをベースにしてルーを作っていくの
だけど、ほとんど油を使わないルーができるんだよね」
と貞子さん。スタッフのひとり「賄いで毎日食べるん
だから、美味しくて飽きないんだよ」と言います。農家
ならではの玉ねぎでできているルーカレーは、程よい
辛さとさっぱりとした味わい。素揚げした旬の野菜の
新鮮さが際立ち、後を引く美味しさです。

「この味になるまでたくさんの人たちにアドバイス
をいただき、ようやく辿り着いたんだよね」。ほぼ毎日
厨房に立ってカレーを作り続ける貞子さんは、自分が
カレー店を営むなど、思いもしなかったと言います。



●文・絵／すずきもも
イラストレーター&絵本作家。さまざまな媒体のイラストや
エッセイ、絵本の執筆などで活躍。札幌市在住。



北のカレー工房・きらら

空知郡中富良野町宮町2の1(JR中富良野駅下車、車で約5分、徒歩で約10分(約750m))

TEL:0167-44-4488 営業時間:10:00~17:00(L.O16:00) ※6月1日~10月上旬まで 定休日:無休

農家の母さんだからこそ

貞子さんにどうして農家でありながらカレー工房を営むようになったのかと聞くと、二〇〇二年に町の百周年記念でなかふらのフラワーパークがオープンし、その時にできた建物を使って何かできないかと打診されたのがきっかけだったと言います。

当時、貞子さんは北海道指導農業士になったばかり。その頃は女性で農業士になる人はめずらしく、女性農業者の自立を考えていた貞子さんは業務委託を引き受けたのです。仲間の女性農業者たちとどんなお店が良いかと話し合うと、中富良野産のお米と野菜が揃うカレーという意見がメンバーから出て、まずは一年だけチャレンジすることに。この年の営業期間はたったの四十五日間でしたが、想定以上の大きな売り上げをあげ、チャレンジは大成。カレー工房は継続することになり、二〇〇三年から本格的に「北のカレー工房・きらら」が始まります。当初四人で始めたメンバーも入れ替わり、今では貞子さんがオーナーを務め、六人のスタッフで切り盛りしています。

「オープンから二十二年。たくさんさんの失敗もあったけど、自分達で栽培したものを中心に農家の母さんたちが作るカレーを食べてもらいたい」と貞子さん。女性農業者のロールモデルにもなり、決めたことはちゃんとやるという姿勢と探究心が、長年の人気を誇る美味しいカレーに育ちました。