

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 66

優しい味わいの素朴なごはん。

農家が営む食事のお店の巻



日曜市は味菜
工房の前を通ると
行けます！



にんにく
臭みが
少なくて
人気です！

直売所には旬の野菜がいろいろ

日曜市によっては
近隣のパン屋さんの
パンや食品、短場の印など
も店頭で販売しています。

味菜工房の
宮田信子さん



★八雲町

週に一度、ランチタイムに営業

今回のスロー旅はJR八雲駅やぐもから車で約三分、川を渡った先にある立岩地区へ。日曜限定の食事のお店「味菜工房」を営む宮田信子さんみやたのぶこを訪ねました。

宮田さんの敷地の入り口には、無人の野菜直売所があり、近所の農家の野菜や花なども置いてあります。五月から十月までの毎週日曜日には、味菜クラブのメンバーが集まり日曜市が開かれています。「みんな日曜市に参加してくれている農家さんで味菜クラブのメンバーなんですよ。」と信子さん。味菜工房はその日曜市に合わせて、ランチタイムに食事を提供しています。

人気なのは信子さんが栽培した野菜や豆をたっぷり使ったおにぎり定食です。その時々で内容が変わるそうですが、今回取材時にいただいたのは、自家栽培の豆を三種類入れた豆ご飯のおにぎり二個。野菜たっぷりの味噌汁には、ニンニクがコロコロとおいものように入っています。副菜が二品と大きなシフォンケーキもついています。これでワンコイン(五百円)とはびっくりです。メニューはその季節に獲れたもので変わり、うどんなど別メニューの時もあるそうです。

また、店内を見回すとパッチワークなど手芸品が多くみられます。「ここで講師の方に来てもらって手芸教室を開いてるんです。味菜クラブのメンバーや町内の人が集まって、作ったり話をしたり。それがとても楽しいんです」と始終ニコニコ話す信子さんです。



●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。



味菜工房

二海郡八雲町立岩101-4 (JR八雲駅下車、車かタクシーで約3分、約1.5キロ)
TEL:090-2816-3040 営業時間: 5月~10月末までの毎週日曜日12:00~13:30
※11~4月は予約のみ ※日曜市は同じ期間 ※直売所は通年(冬季は味菜工房の入口にて販売)

子どもの頃の夢を実現して

小さい頃の夢が自分で食事のお店をやることだったという信子さん。「四十四年前、農家に嫁いだ時に、ああ、この夢はもう叶うことがないなあ」と思ったそうです。農家の仕事を覚えながら、子ども二人を育て、忙しい日々でしたが「農家の仕事は楽しいと思えば楽しくて、とても大好きなんです。」と言います。大病もしましたが、風がそよぐのを感じたり、川のせせらぎを聞いた、農家の仕事は幸せで、今日も一日がんばったと毎日日記に綴ってきたそうです。

十八年前、離れて暮らしていた息子が家に戻り、畑を手伝うようになりました。そして、二人の子どもにも「好きなことをしたらいい」と言われたことがきっかけとなり、思いきって二〇〇八年「味菜工房」をオープンし、同時に日曜市も始めました。ずっと無理かなと諦めていた小さいころからの夢が実現したのです。

十七年が経ち、自分の場所を作ったことでたくさんの人たちと交流してきた信子さん。「人はたぶん一生お勉強して、働くもの。この場所でのいろんなことができるようになって、本当にやってよかった。周りの人たちに恵まれたおかげです。」と言います。

これからのことを聞くと信子さんは「健康で日々の生活をおくることであれば。」とやはりニコニコ。八雲で日曜日を過ごすなら、季節の新鮮野菜を買って、味菜工房のおにぎり定食をぜひ。