



「親子は“気まま”になりがち。あと2年でバチッと引き継ぎたいな」と千榮子さん(左)。「いやいや大女将でいてください」とかおりさん。ユーモアを含んだ語り口も親譲り?



冬季休業の期間に行う凍み餅づくり。厚みのある分じっくりと乾燥させます。

佐々木かおりさん (大久保・外内)

営業は木・金・土・日曜日の午前11時30分〜午後3時 / 5日前まで要予約 / 3月まで冬季休業※団体予約には対応
☎ 0244(42)1303

震災後の再オープンは今和元年。娘のかおりさんは自身も仕事を持ちながら、仙台から通って千葉をめぐり来店します。

数々の困難を乗り越えてきた大切なバトンが、継がれていきます。

季節の野菜や山菜、伝統の保存食などを丁寧に仕込んだ味わい深い料理が並びます。還暦目前の平成16年に農家レストラン『氣まぐれ茶屋ちえこ』を開いた佐々木千榮子さん(佐須)。「昔ながらの田舎料理」とお茶目に笑いますが、愛情たっぷりに手をかけた料理はむしろ新鮮で贅沢。観光客から顔馴染みまで、期待に満ちた笑顔が暖簾をくぐり来店します。

避難の間も家業を支え道半ばで亡くなった弟・剛さんの歩みを引き継ぎ、数々のイベントにも出店。将来的には、「昔ながらの食を大事に残しながら、カフェメニューやSNSの発信にも挑戦したい」と考えています。



さまざまなイベントにひっぱりだこ。日本橋ふくしまMIDETTE (ミデッテ / 東京都中央区) では2人でキッチンに立ち「氣まぐれ定食」を提供(令和5年8月)。



(右上) 2月、在サンフランシスコ日本国総領事館公邸で開かれた天皇誕生日祝賀レセプションで、どぶろく「白狼」の試飲と飯館村のPRを行いました。写真はPRブース。大隅洋総領事夫妻がこれまでの労苦をねぎらう言葉をかけてくださいました。(左上) 渡米を前に吉田宣弘経済産業大臣政務官を表敬訪問。試飲した政務官や職員の方の「辛口でおいしい」という感想に「うれしかった」とかおりさん。「どぶろくづくりはこれからも研究を続けます」。



レセプションに併せて福島県産の酒類をPRする経済産業省の事業に村も協力。サンフランシスコでのPRが実現しました。



前田明神そば生産組合 長谷川 義宗さん (前田)

約25haの農地で蕎麦を生産し、道の駅までい館のレストランに蕎麦粉を提供している義宗さん。『前田明神そば生産組合』は、亡き父・健さんが「我々が拓いた農地を荒れたままにはできない」と蕎麦の生産を決意し、帰村後、仲間と立ち上げた組合です。組合全体では約45haの農地を管理しています。

震災前は、3世代同居の大家族で酪農をなりわいとしていました。廃業を余儀なくされ、義宗さんは避難後、福島市の復興牧場で働いています。

ところが奮闘していた健さんを突然の病が襲います。令和3年秋、



酪農の仕事と2足のワラジで頑張る義宗さんを支える家族の皆さん。「つないでくれたことが本当にうれしい。収量が上がっていくといいね」と祖父の利治さん(前列中央)。



「前田明神そば」は道の駅のレストランの手打ち蕎麦メニューで味わえます。直売所で蕎麦粉も販売されています。



斜面に広がる蕎麦の段々畑を大型機械が縦横無尽に走ります。荒れた農地の再生に奮闘していた健一さんの姿が重なります。生産する蕎麦は「会津のかおり」「にしゅたか」「信州大そば」の3品種。収穫時期など繁忙期には3人の子ども達も作業や家事を手伝います。