



5/1  
OPEN!

氣まぐれ茶屋ちえこ

相馬郡飯舘村佐須字佐須200  
☎0244-42-1303 (※5月から)

● 営業案内 ●  
【営業日】火・水・木曜日 ※それ以外は予約のみ  
【営業時間】午前11時～午後3時



囲炉裏もあり和のしつらえが楽しい店内。個室もあります(下の写真)



氣まぐれ茶屋ちえこ再オープンへ

起業して15年一歩一歩進んできた道がある  
佐々木千榮子さん(佐須)が震災前に営んでいた農家レストラン「氣まぐれ茶屋ちえこ」が、5月1日に再オープンします。佐々木さんの起業は、59歳の時。菓子製造業が始まりです。

高齢者の畑仕事を収入につなげてあげたいという思いから、大福の加工室をつくりました。「村が平成の大合併の時期に自立を決めたでしょう。そこで私も自立しなくちゃと思ったの。同級生には笑われたけど」。農家レストランは、その後、自家製の野菜を活用しようと始

めました。「直売所に出しても、消毒をしない野菜には虫食いもあるから、当時は好まれなかったの」。さらにはレストランで提供するどぶろくづくりにも着手。特区の許可を取得するのに大変苦労はしましたが、どぶろくは人気を博し、テレビや雑誌にも取り上げられました。



佐々木千榮子さん

春のNEWS  
その3

気軽に集まり  
ワイワイできたら

開業後に乳がんが見つかるなど、困難を打ち破りながら経営を続けて6年。レストランは、遠くからも人が訪れる店に成長していました。しかし待ち受けていたのは、避難による休業でした。平成24年には夫の勝男さんが他界。千榮子さんは苦しみながらも、どぶろく特区の許可を避難先で再取得し、息子の剛さんと、どぶろくづくりを続けました。「負けたくなかった。商売にならなくても、村に戻った時につなげたかったの」。

そしてようやく、今年から村の自宅の蔵で、どぶろくづくりを再開。レストランも8年ぶりの再オープンに向け、準備を進めています。「初めのうちは、凍み餅や漬物、きのこ汁や豚汁なんかを、ワンコインで気軽に味わってもらおうと考えているの。お食事は予約のみにして、徐々に広げていければね」。千榮子さんは、「人にまず来てもらいたい」と話します。「退屈な人はここにおいでと言いたい。皆で集まりお昼を食べてワイワイできればうれしい」。元年の最初の日の再スタートを目指します。



新鮮な魚の差し入れ。友人達も再オープンが待ち遠しい



手前がどぶろくを生産する蔵。奥に見えるのがレストラン