特集

まちで唯一の○○屋さん

まるまる

大隅町にあるこうじ屋さんのお話

川崎こうじ屋

大隅支所の前を過ぎ、八合原方面へ向かう坂の手前、左手にみえてくる「川崎こうじ屋」。今では曽於市内でも唯一の「こうじを扱う専門店」だ。

今回、お話を聞いたのは、川崎まさ子さん。仕込みからすべての工程を行い、現在はスタッフと2人でこのお店を切り盛りしている。

「いつからあるのか？おじいさんの代からあるっていうから……。戦争中は闇焼酎をつくってたって聞いたことある。わたしは嫁入りでこちらにきて、引き継いだの。」

当時はどの家庭も味噌などを自家製でつくっていたため「米こうじ」だけでやっていたという。しかし、時代の流れから、「他のものも始めなければ」と、先代が味噌もつくり始め、販売をスタートさせた。

「味噌がなかったら、きっと大変だった。先見の明があったんでしょうね。東京とか全国にお客さんがいてね。足立区にあるお寿司屋さんも取り寄せてくれているの。今では、通販もしているからね」と嬉しそうに話す。

川崎こうじ屋の味噌は、すべて手仕込み。塩分控えめで辛くないのが特徴。「家庭の味」として、他県に嫁いでいったお嫁さんたちが買い求めることも多いそう。普通の味噌のほかに、1年ほど寝かせた「熟成味噌」がある。こちらは赤味噌のような風味になり、関東の人にも人気だそう。

「あとは、甘酒ね。少し前にブームもあって、わざわざ買いに来る人も多いの。自然の甘さだから、ヨーグルトに入れたり、スムージーにしても美味しいのよ」と、甘酒を使ったレシピ本を見せてくれた。

川崎こうじ屋の甘酒は、11月にある弥五郎どん祭りでもふるまいとして出されたり、販売も行っていて、曽於市の人にとっても馴染み深い。取材をしている間にも、常連さんが来て甘酒を4パック買っていった。「2人だけど、だいたい2カ月くらいでなくなってしまう」と教えてくれた。

「そんなにたくさんは作れないし、スーパーとかには卸してないの。お店と通販で売れる分だけつくって、やっと。でも買いに来てくれる常連さんがいて、取り寄せてくれる方もいて、本当にありがたいわよね」

できる範囲で届くところに。味噌づくりや通販の開始など、軸はブレずに変化を恐れない姿勢に「唯一」である理由をみた。

川崎こうじ屋

住所　曽於市大隅町岩川6531
☎　099-482-0159
fax 099-482-0656
営業時間　9：00-18：00
日曜定休

まちで唯一の○○屋さん

まるまる

末吉町にある おもちゃ屋さん のお話

おもちゃのいわさき

末吉町の中心部。どこか懐かしい外観のお店があり、そこには「おかし・プラモデル・TVゲーム・おもちゃ」と書かれている。それが「おもちゃのいわさき」だ。ドアの上には「駄菓子屋さん」というのれんもかかっており、子どもたちはもれなくわくわくするだろう。

「ここは父親が始めたお店で、元は八百屋でした。お店のすみっこで、10円くじとか5円くじもやってて。そのうち、スーパーができてきて、このままじゃ厳しくなるってことで、特化しようとおもちゃ屋にしたんです」と話してくれたのは、2代目である岩﨑稔さん。

「どんどん時代も変わってきてますからね。おもちゃも、昔は千円のでも高価だって言われたけど、ファミコンが出てからどんどん高くなってきた。10年くらい前は、ゲーム全盛期で中高生がよく買いにきたけど、今はスマホゲームもあるから」

おもちゃ屋であるこのお店には、ニンテンドー3DSなどの最新ソフトはもちろん、ファミコンのソフトや懐かしのカードゲームなども残っている。子どもだけでなく、お父さんお母さん世代も「懐かしい！」と楽しめてしまう空間だ。そんなおもちゃたちだけでなく、棚に並ぶ色とりどりの駄菓子にも心踊る。

「うちは100種類以上あるのが強み。こんなに置いてあるところは、なかなかない。ちょこっとおいてあるだけじゃ、子どもたちは来ないからね。メインのお客さんは小学生だから、おもちゃを並べてるだけじゃダメ」

多い時にはグループで何組も、20～30人来店することもあるそうで、一人で対応するのも大変だという。

「子どもは減ってきてるけど、買いに来る人の数は変わってない。どんどん駄菓子屋が減ってきちゃってるからだろうね。うちも駄菓子だけじゃなくて、4年くらい前から10円でできるゲームを入れたり、一人90円以上買ってくれたらくじをしてもらって、当たったらゲームができる、とか、長く楽しんでもらう工夫をしてる」

やってきた子どもたちはお菓子を買い、ゲームをやり、増えたコインをお菓子に交換したり、くじを引いたり。買い物とは違う「物々交換」的楽しさを満喫していた。そこは子どもたちのためにある独立国家のようで、それがここの魅力なのだと感じた。

おもちゃのいわさき

住所　曽於市末吉町上町4-5-3
☎ 0986-76-0217
営業時間　平日 14：00-21：00
休日 11：00-21：00
不定休

まちで唯一の○○屋さん

まるまる

財部町にあるマフィン屋さんのお話

SUFI（スーフィー）

財部の街中から大川原の方へと進む県道2号線沿い。以前はラーメン屋さんだったその場所に「ヴィーガンマフィン」という看板が立っている。建物自体は変わっていないのに、どこか爽やかな外観になっているそのお店が「SUFI」。去年の5月頃からお店を始めた。そもそも、そのマフィンはどんなものなのだろうか。

「ヴィーガンというのはベジタリアンのスペルを略したもので、動物性の食べ物を一切口にしない人たちのことです。つまり、卵もバターも牛乳も使いません」と教えてくれたのは、店主である徳石美穂さん。

「それと、当店はグルテンフリーといって、小麦粉も使っていません。代わりに米粉を使っています。牛乳の代わりに豆乳、チーズの代わりに酒粕などで代用しているので、アレルギーを持つ人も食べられるようになっています」

作ろうと思ったキッカケは、自身が体調を崩し、仕事をやめたあと「何かできることを…」とマフィンを焼いたところ、「販売したら?」と言われたこと。そこから元々興味があった「ヴィーガン」や「グルテンフリー」と組み合わせて、今のマフィンができた。今では世代問わず、多くの人が大川原までやってくる。

曽於市ではないところでお店を開こうとは思わなかったのか聞くと、「地元がもっと活性化したら良いなと思ってて」と徳石さん。お店を始める前から、大川原でマルシェを主催するなど、多くの人に訪れてもらうキッカケづくりをしていたそう。

「森があって、川があってすごくきれいな場所。市外から来た出店者さんも『ここの水で料理をしたらすっごく美味くなった！移住したい！』と話してくれました（笑）」

そんな地元を知ってもらうキッカケの一つとして、このマフィンがあるのだ。

「ヴィーガンとグルテンフリー、両方取り入れたのは中々ないので、ネット販売では全国から注文をいただいてます。でも、最初に試作で作っていた頃は全然美味しくなかったんです。自分でも試食したくないくらい（笑）。今のレシピを確立するまでは大変でした」

今後はアレルギーでマフィンを食べたくても食べられない人が自分でも美味しくつくれるように、マフィン教室も開きたいとのこと。曽於市に新しい「唯一」が誕生していた。

SUFI

住所　曽於市財部町下財部 6396-1
☎ 0986-74-2374
営業時間　11：00-17：00
不定休
Instagram　@sufithamuffins
※重度のアレルギーには対応していません