

# 曾於市で 店をひらぐ八

ここ最近曾於市内にオープンした・オープン予定のお店を取材しました。



小園 祐子  
Yuko Kozono

《末吉町》  
気ままな Kitchen  
レタス  
30代の頃の夢  
形を変えて今実現する。

曾於市役所本庁のすぐ近く。国道269号線沿いに芝生のスペースがあり、そこが駐車場になっている。奥には民家がみえており、看板には日替わりメニューが2種類。どちらにしようかに入る前から悩んでしまう。

「お店は型を決めずにできたらしいなと思って、メニューも日替わり。『気ままな』という名前のとおりですね（笑）」

そう話してくれたのは料理担当であり店主である小園祐子さん。今年の7月11日にお店をオープンして以来、接客担当であり実のお姉さんの浩子さんと2人でお店を切り盛りしている。

「本当に毎日いっぱいいいっぱいなんですけど、『美味しかった』と言ってもらえると、頭痛も消えるくらいうれしいんです（笑）」

このお店を始める前は会社員だったという小園さん。プロとしてお金をもらって料理をふるまうのもお店の経営を



①



②



④

① お店の入り口 ② ランチメニューの一部。日替わりランチ2種（気まぐれランチ・レタスランチ）のほかに、ハンバーグランチとパスタランチが。前菜がついて税込み900円。+200円でドリンクとデザートをつけられる ③ 店主の小園さん ④ 店内。奥には5名ほど座れる個室の座敷も



③

考えるのも初めてのことだと話す。  
「おつまみを作るのが昔から好きだったんです。会社の人を家に呼んでふるまつたりすることも多かつたですね。30代の頃は女性がひとりでも入られるカウンターの小さなお店をやりたって思つてました」

しかし、安定があるのにそれを捨てて自営の道に入る勇気はなかつた。そして趣味の範囲で料理を続けていた。「来年にはもう定年退職つていうときに会社をやめて調理学校に通い始めました。なん

だか『一生に一回はやりたいことやろう!』って思つたんです。だめでもいいやつで好きだつたんです。会社の人を家に呼んでふるまつたりすることも多かつたですね。30代の頃は女性がひとりでも入られるカウンターの小さなお店をやりたって思つてました」

しかし、安定があるのにそれを捨てて自営の道に入る勇気はなかつた。そして趣味の範囲で料理を続けていた。「来年にはもう定年退職つていうときに会社をやめて調理学校に通い始めました。なん



末吉町

# SUGAR

曾於高校の前。今まで空き店舗となっていたその場所に大きな白い布が張られ、店内には部活終わりの高校生たちがカウンターに並んでいた。今年の8月にオープンしたばかりの「SUGAR」は早くも人気店となっている。

「まさかこんなに来てくださいとは思つてなくて本当にありがたいです。始める前は、ぼちぼちできたりいいけどだめなら閉めればいいか、なんて思つてたので…」(笑)

そう話すのは店主の田中友子さん。お店は1人で切り盛りしているが、休日など人が多いときにはお母さんが手伝いにきてくれている。

そうして、かき氷の時期である夏のオープンを目指して準備が始まつた。弁当屋だった場所はそのまま厨房として使い、前は事務所があつた場所をイートインスペースにした。片付けから内装、椅子やテーブル、什器などすべて自分たちで作りあげた。

ぼんやりと考えていた出店だつたが、かき氷が好きだったことからいろんなところへ行くうちにかき氷の専門店ができたら、と思うようになつた

「その話を今年のお正月に家族に話したら、『店舗が空いてるからやってみれば?』と言われて。ここは昔、両親がお弁当屋をやつていたお店なんですね」

田中友子  
Tomoko Tanaka

《末吉町》 SUGAR

両親からのお店を再生  
高校生たちの憩いの場に

「15年前から『お店をやりた

い』とは思つてたんですけど、年取つたらやろうかなつて(笑)。両親がアンティーケ雑貨のお店を諏訪方でやつて、雰囲気もいいのでそこでやれたらってなんとなく思つてついました」



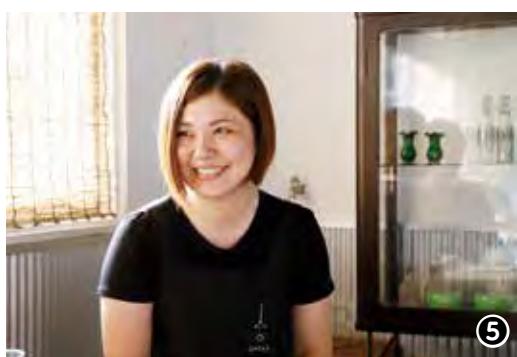
①



④



②



⑤



③

① お店の外観 ② タピオカは毎日3時間黒糖で煮ることで柔らかく独特な食感が生まれる ③ 自家製のいちごシロップをつかった「いちごみるくかき氷(500円)」「タピオカいちご牛乳(500円)」と通常より1.5倍の「タピオカミルクティーLサイズ(540円)」 ④ 店内は明るい日が差し込む ⑤ 店主の田中さん

「椅子やテーブルはお父さんが。店内で使っている扇風機や棚などほとんどが両親のお店から持ってきたものです。のれんとか布ものはおばあちゃんが縫ってくれて、文字とイラストは自分で描きました」

田中さんのまわりにはアンティークショップをやっているご両親だけでなく、おばあさんや旦那さんもみんな自営業をやっている(もしくはやっていた)という。その機動力は計り知れない。

「あと、タピオカは弟のおかげで…(笑)。最初はかき氷専門店の予定だったんですけどタピオカをやってみようかなと、色々試作をしたんですけど美味しくできなかつたんですね。もうタピオカを出すのは諦めかけたとき、台湾に買い付けに行つていた弟さんから現地のタピオカが送られてきた。

「作つてみたら美味しくて、台

## SUGAR

住所 末吉町諏訪方 7971-1

営業時間 13時~19時

ラストオーダー 18時45分

※売切次第閉店になる場合があります

定休日 不定休

Instagram @sugar.0808

これからどんな場所になるのか、末吉の新しい流れを感じさせる。

「かき氷は10月末とタピオカは12月頃までで考えています。夏季限定の予定だったんですけど…冬はどうするか考え中です(笑)」

これならいいかと思って、台湾から取り寄せて今お店で出しています。まわりの協力がなければこうしてお店を出すことはできなかつたです」

かき氷やドリンクメニューもまだまだ出したいものがある。これから余裕ができるたら少しづつ増やしていきたいと話す。

これならいいかと思って、台湾から取り寄せて今お店で出しています。まわりの協力がなければこうしてお店を出すことはできなかつたです」



①・② パンランチは週替わり。ワンプレートとデザート、飲み物付きで1200円。取材した週は厚切りトースト、翌週はハンバーガーだった。

③ お店の外観。④ 店内は座数15席。ソファ一席や小さなキッズスペースも。⑤ 店主の平林さん。



「昔からパンが好きだったの  
で、パン作りの学校に通つて  
いました。パンつて種類も豊  
富で、新しいのが次々に出て  
き、もっと色々な人に集まって食  
べてもらえる場所を作りたい  
と思つていたそう。

そして笑顔で迎えてくれたのは平林さん夫婦だ。

「8月26日にオープンしたばかりで：とりあえず試行錯誤でやつてているところです（笑）」

そう話してくれたのは店主の平林かおりさん。元々人による料理をふるまうのが好きで、

大隅町の八合原交差点を住  
宅街に入つていくとそのお店  
は佇んでいた。中に入ると才  
シャレな店内に焼き立てパン  
のいい匂いが広がっている。

平林 かおり  
Kaori Hirabayashi

# 《大隅町》 Y-PLUS

この町にないものを  
みんなで創りたい。

くるんですよ。私は1つのこととを長く続けるのが好きなんですが、常に新しいことも学び続けたいタイプなので、パン作りと相性ピッタリなんですね(笑)」

「実は4～5年前にお店を開こうと思っていたんですが断念しました。自分の中では“あ、まだこの時じゃないな”って」現在3児の母であるかおりさんだが、その当時は子どもがまだ小さく、心の余裕もなかつたという。

「でもやつぱり、みんなが勢  
しく集まる場が作りたくて。  
子どもも大きくなつたので、  
“今だ！”と思つてやつとお店  
をオープンしました（笑）」



大隅町

# Y-PLUS

されており温かみを感じる。

「お店の棚やテーブル、トイレのドア、カウンターのタイル貼りなどは全て旦那がやってくれました。限られた予算しかなかつたのでとても助かりましたね」

旦那さんが東京にいる時に培つた多様なスキルがお店を建てる際に発揮された。と2

人で笑いながら話す。しかし、なぜここにお店をかまえたのだろうか。

「曾於市以外でお店を構えるなんて考えてもいませんでした（笑）。曾於市が大好きなので地域のみんなで盛り上げたい！と思つたんです」

お店を始める前から地元の仲間と集まり、イベントなど行つていた平林さん。その頃からの仲間は今でも大きな支えになつてゐるそう。

「オープンの日ぎつくり腰になつちやつて（笑）。その時もみんなに助けてもらいました」

まだ始まつたばかりのこのお店。これからまだまだやり

たいことがたくさんあると教えてくれた。

「東京に行つた時、色々なものがあつて自分の視野が広がつたんです。だからここで今までになかったものを作り出して、来てくれる人たちの視野が広がるようなお店にしたいです」

今後はランチだけではなくパンの販売やパン教室、夜はスポーツバーにしたり、定休日にはこの場所をレンタルスペースに…可能性は無限大だ。

これから、どんどん人が集まるにぎやかな場所になりそうだ。

## Y-PLUS 小さなパンランチカフェ

住所 大隅町下窪町 64-2

営業時間 11時～14時  
ラストオーダー 13時30分

電話 099-479-4141

定休日 月曜・日曜・祝日

Instagram @yplus010701



財部町

# CRATE

堀之内 恵津子  
Etsuko Horinouchi

《財部町》 CRATE

今しかできないことを。  
楽しみながら働く。

財部町の住宅街。指定された住所に向かうと、どこか秘密基地の雰囲気漂う建物がみえてきた。迎えてくれたのは都城出身で現在は財部町に住んでいる堀之内恵津子さん。自宅横の建物でアメリカン雑貨のお店をオープンするため、現在も準備を進めている。

「1月にはオープンできたら

と思っています。自分が病気をしたりもあって、どんどん遅れてしまってるけど、今度こそ（笑）

案内された店内は、もう営業が始められそうなほど多くの雑貨たちが並んでいる。なぜ雑貨屋を開こうと思ったのだろうか。

「最初やりたかったのは雑貨屋ではないんです（笑）。雑貨はあくまでも趣味で、最初は自分の目が届く大きさのお店で食事のできるカフェをやろうかと店舗を探してたんです」と予想外の返答。現在の雑貨屋に至るまではいろんな過程があったという。

「もつと無理なく自分のペースで仕事できたらと考えていた。それで、カフェよりももつと自由にいろんなことに関われるやり方はないかと考えた結果、移動販売はどうかなつて話になつたんです」

そこで、持っていたヴィンテージのトレーラーを移動販売車に改装することを決意。

「その時にトレーラーでの販売だけじゃなくて、イートインスペースがあつたらいんじやないかって話が出たんです。そこで、バイクを入れていた倉庫を使って、そこにイートインスペースをつくり、雑貨も置いて販売もできたら」と

そうして話が進んでいく中で、飲食の移動販売は保健所

屋ではないんです（笑）。雑貨はあくまでも趣味で、最初は自分の目が届く大きさのお店で食事のできるカフェをやろうかと店舗を探してたんです」と予想外の返答。現在の雑貨屋に至るまではいろんな過程があったという。



① お店の入り口 ② 商品には丁寧な説明が。ヴィンテージならではの歴史の深さを感じる ③ 移動販売に使われる予定のトレーラー。左側が1962年もの。 ④ 店内にはコカ・コーラやスヌーピー関連のグッズ、ファイヤーキング(※)などが並ぶ ⑤ 店主の堀之内さん。

※ アメリカアンカーホッキング社で製造する耐熱ガラス容器のブランド。1986年に生産終了した。

が憧れた50年～90年代のアメリカのもの。現在作られているレプリカではないんです。自分たちのあこがれた歴史やストーリーを介して、次の世代と関わっていければと」今まで繋がってきたモノの歴史を次につないでいく。そこには効率や利益など考えないからこそ作り出せる雰囲気が生まれている。

「こういうお店って、この年になつたからこそできるんだと思います。だからできること』『今しかできないこと』を大切にしていることをいつも話しています」

## CRATE

詳しくはホームページをご確認ください

<http://www.btvm.ne.jp/~crate/>



の申請などいろいろなハーダルがあり、まずは雑貨屋を開くことになつたという。今は「やりたいこと」を実現するための経過途中。とはいっても想いをもつて準備している。「ここにあるのは、自分たちが憧れた50年～90年代のアメリカのもの。現在作られているレプリカではないんです。自分たちのあこがれた歴史やストーリーを介して、次の世代と関わっていければと」

ヒトやコトが組み合わさり、様々な可能性を作り出していく。場所も年齢も関係ない新たなスポットが財部に生まれそうだ。

「元々財部に縁はないんですけど頑張っている若い人たち

に出会つて、好きになりましたね。仲間に加えてもらい、一緒に色々できたらと思つてます」

ていい。