

特集

# 曾於市で 店をひらく人

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。

末吉町  
気ままな Kitchen  
レタス

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。奥には民家が見えており、看板には日替わりメニューが2種類。どちらにしようか入る前から悩んでしまう。

「お店は型を決めずにできたらいいなと思って、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おいしいんですけど、『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unch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でと話す。

「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ったりすることも多かったですね。30代の頃は女性がひとりでも入れるカウンターの小さなお店をやりたいって思っていました」

しかし、安定があるのにそれを捨てて自営の道に入る勇氣はなかった。そう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してしま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！』って思ったんですよね。だめでもいいやつて」

そうして栄養学や衛生、プロの調理について学んだあと末吉町に店を構えた。

「出身は大隅町なのですが、末吉にきてもう20年くらいになりますし、ランチをやっているお店がそこまで多くないのでいいかなあって。空いていた民家を改装させていただいて、オープンしました」

お店を始める前も始まってからも初めてのことがばかりというが、わからないからやらないのではなく、やれることは進んで取り入れている。

「インスタグラムもやっているんですが、これは調理学校の若い人たちに聞いて教えてもらいました（笑）。どうにか毎日更新しています」

更新されているのは日替わりのメニュー。サーモンフライやチキンと野菜の春巻き、豚肉のナスみそだれなど食欲

のそそられる献立が並ぶ。

「野菜が好きなのでランチにもたくさん使っています。家で食べられるようなおかずですが、ちよつとひと工夫しています」

トマトソースやドレッシングは一から手作り。そうしたひと手間が食べるひとに伝わっているのか「99.9%の人が残さず食べてくれてる」とのこと。大変な日々だが、そうしたことが毎日嬉しい。

「3歩進んで2歩下がるくらいのペースで1日でも長く続けたい」と小園さん。夢を叶えたあとも、その道は続いていく。

## 気まmana Kitchen レタス

住所 末吉町二之方 1993 番地

ランチ 11 時～14 時

ラストオーダー 13 時 30 分

ディナー 完全予約制（3 名以上）

電話 0986-76-6233

定休日 日曜・月曜

Instagram @kimamana\_retasu





末吉町

SUGAR

田中 友子

Tomoko Tanaka

《末吉町》<sup>シュガー</sup>SUGAR

両親からのお店を再生  
高校生たちの憩いの場に

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るとは思ってなくて本当にありがたいです。始める前は、ぼちぼちできたらいいけど、だめなら閉めればいいのか、なんて思ってたので…（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。

「15年前から『お店をやりたい』とは思ってたんですけど、年取ったらやろうかなって（笑）。両親がアンティーク雑貨のお店を諏訪方でやっていて、雰囲気もいいのでそこでやれたらってなんとなく思っていました」

ぼんやりと考えていた出店だったが、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れば、と思うように。

「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っていたお店なんです」

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った。弁当屋だった場所はそのまま厨房として使い、前は事務所があっ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。



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ったんです」

美味しくもないものは出したくない。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っていた弟さんから現地のタピオカが送られてきた。

「作ってみたら美味しくて。

## 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

これならいけると思っ、台湾から取り寄せて今お店を出しています。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ったです」

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てきたら少しずつ増やしていきたいと話す。

「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。





- 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。ソファ席や小さなキッズスペースも。⑤ 店主の平林さん。

## 平林 かおり Kaori Hirabayashi 《大隅町》 Y-PLUS - 小さなパンランチカフェ -

この町にないものを  
みんなで創りたい。

大隅町の八合原交差点を住宅街に入っていくとそのお店は佇んでいた。中に入るとオ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。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っているところです(笑)」そう話してくれたのは店主の平林かおりさん。元々人に料理をふるまうのが好きで、もっと色んな人に集まって食べてもらえる場所を作りたいと思っていたそう。

「昔からパンが好きだったので、パン作りの学校に通っていました。パンって種類も豊富で、新しいのが次々に出て

くるんですよ。私は1つのことを長く続けるのが好きなんですけど、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(笑)」

平林さんは岩川生まれ、岩川育ち。大学時代に今の旦那さんである東京出身の拓さんと出会った。結婚後も鹿児島に残り、13年間保育士をしていたが、いつしかパンでお店を開きたいと思うように。

「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、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、心の余裕もなかったという。

「でもやっぱり、みんなが楽しく集まれる場が作りたいので、子どもも大きくなったので、今だ！」と思ってやっとお店をオープンしました(笑)」

自宅の庭に増築してつくったというお店の中は木で統一





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ったのでも助かりましたね」

旦那さんが東京にいる時に培っ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人みんなで盛り上げたい！と思ったんです」

お店を始める前から地元の間人と集まり、イベントなど行っていた平林さん。その頃からの仲間は今でも大きな支えになっているそう。

「オープンの日ぎっくり腰になっちゃって（笑）。その時もみんなに助けてもらいました」まだ始まっ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。

「東京に行った時、色々なものがあって自分の視野が広がったんです。だからここでも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、どんな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》<sup>クレート</sup>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見えてきた。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店をオープンするため、現在も準備を進めている。

「11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、どんどん遅れてきてしまってるけど、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て。それで、カフェよりももっ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、移動販売はどうかって話になったんです」

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ったらいいんじゃ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





- ① 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、ファイヤークィング（※）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。



「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。だけど、そんな『今だからできること』『今しかできないこと』を大切にしていきたいといつも話しています」  
今後はどんなお店になつていくか、まだまだ試行錯誤している最中。それでも『やりたいこと』はしっかりと見え

が生まれている。  
「ここで繋がれ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

の申請などいろいろなハードルがあり、まずは雑貨屋を開くことになったという。今は「やりたいこと」を実現するための経過途中。とはいえ雑貨にも想いをもって準備している。

「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

「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

「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

## CRATE

詳しくはホームページをご確認ください

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

