

「思い」と「思い」をつないで山村の空き家問題を解決

山々や棚田、清流がおりなす美しい自然に抱かれた大阪府内で唯一の村、千早赤阪村。約5,300人が暮らす村の中ではいま過疎化が進み、空き家問題が深刻化しています。この村に昨年春、移住した菅原裕己さんと由紀代さん。仲間たちと一般社団法人「ちはやあかさか」を結成し、行政と連携して空き家活用に向けた活動を行っています。



Profile 菅原裕己(すがはひろき)・由紀代(ゆきよ)さん プロフィール
 共に千早赤阪村在住。一般社団法人「ちはやあかさか」理事。裕己さんは1980年、滋賀県生まれ。大学卒業後、堺市の小学校教諭を経て2017年より千早赤阪村「地域おこし協力隊員」。由紀代さんは1978年、愛知県生まれ。大学卒業後、テーマパーク運営の(株)ユー・エス・ジェイやオーガニック食材会社(株)オルターの正社員を経て「たむぐらカフェ」の店主。

「住み始めた頃は不便なことも多かったけど、たぐさんの親切な人に助けられて楽しく暮らしています。村の持つ温かい魅力に惹かれて、ここへ何かチャレンジしたいという人も増えてきています」。移住者として千早赤阪村の魅力話す菅原さん夫婦。裕己さんは村の「地域おこし協力隊員※」として勤務する傍ら、昨年6月に由紀代さんと村出身者など5人と「ちはやあかさか」を結成、村に約15

「おもしろい人たちがいっぱい集まってきました。近くの大阪芸大生ともコラボしていろんなイベントを開く中、耕作放棄地を利用して畑を開墾すると仲間が1組、2組と移住を希望するようになっています。不動産屋さんにも情報が少なく、個人で家や畑を貸してくれる人を見つけるのはなかなか大変。地域の人の信頼関係を築いて行政とも連携していく必要を強く感じました(裕己さん)。

0軒ある空き家のオーナーと移住希望者をマッチングさせる活動を続けています。共に旅行好きのバクパッカー。活動の発端は20代の時に各々が体験した海外旅行でした。「ゲストハウスに泊まって語り合うと一夜にして生涯の友達になる。そんな旅の出会いがきっかけです。2011年秋には富田林寺内町で築百年の古民家を借り、旅をテーマにした出会いの場「たむぐらカフェ」をオープンしました。

ちはやあかさか
 ほしい暮らしを自分でつくる
 「ちはやあかさか」では空き家活用の一環として、空き家を自分の手で理想の住まいや飲食店舗、工房に変える改装ワークショップを開催しています。只今、千早地区(金山口バス停すぐ隣)にある元茶屋を改装中。村に興味を持つ人たちの交流カフェに。
 ※移住相談・観光案内窓口(道の駅内)
 Tel:0721-21-7557 (折返し連絡) 「ちはやあかさか」の看板犬「とら」のすけ
 ぶらっと訪れる登山者や村の人とヒートアップ
 交流カフェに向けて改装中の登山口にある店舗

道の駅では移住相談窓口。「この前で写真を撮るといい空き家が見つかる」との看板がSNSで拡散して人気の撮影スポットに
 50代の移住者6組を村に迎えました。また、同法人は30年程度「道の駅」はあかさかの運営を担い、地場産品の販売強化や村民参加型の手づくりの店舗で、ここにしかない場作りを目指しています。
 「空き家と人をつなぐのではないんです。こうしたい、こうなりたい」とか「そんな問題を解決したい」という思い。それぞの思いをつなぐ場をつくり、一人ひとりが夢を実現する村づくりをしていきたい」と話す裕己さん。「みんなで楽しみながら、ゆる〜くね笑」。由紀代さんが合の手を。なるほど、高いハードルもポイントと越えられそうです。

美味楽Shop 中国料理 蓮花(れんか)

有名ホテルと有名飯店の技が融合 遠方からも予約が入るお店



前菜(ピータン、旬の魚の刺身中華ソース、クラゲの頭のマリネ) / フカひれ入り大根と鶏肉の蒸しスープ / 飲茶5種 / 大海老のマヨネーズソース いぶりがっこと蟹肉の炒飯 / デザート。写真は2,500円のランチコース(内容は季節によって変わります)

整然とした駐車場、ホスピタリティが行き届くお店の規模、車の扉まで迎えてくださったシェフの礼儀正しさ。取材前に「間違いない」と直感したのは、金剛駅から徒歩約10分。寺池台小学校近くにある「中国料理蓮花」さんです。
 ブラウンと白で統一された店内は明るく落ち着いた雰囲気。壁面にデザインされた蓮の花が、伝統とモダンの融合を感じさせます。窓際には半個室のボックス席があり、家族、友人グループでも気持ちいい時間が過ごせそう。シェフは四川飯店出身の料理人から技

を直伝され、ホテル日航関西空港ではチーフを任された逸材。四川と広東料理が織りなす懐の深い中国料理に出会えます。
 ランチコースは3種類。いずれも「美味しいものを、もっと美味しく」というお店のモットーの意図がすぐにわかる滋味豊かで、体に優しい味。中国料理とはこんなに奥深いものかと気付かせてくれます。麻婆豆腐など四川料理は王道に忠実な、風味を生かした大人の辛さ。酢豚、フカひれなど広東料理は素材の味を大切にしながら、時間と手間をかけたまろやかで奥行きのある世界が広がります。
 「お客様の笑顔を見たくて客席と厨房の仕切り



2種類の四川山椒の風味と薬にんにくのシャキッとした食感が印象的な麻婆豆腐
 調味料を一切使わず、金華ハム、ヒネドリ、豚肉を8時間煮込んだ極上スープで仕上げたフカヒレ

を取り扱いました。お客様の反応は次に生かすようにしています」とおっしゃるシェフの探究心は限りなく、新しい味の創造にも余念がありません。いぶりがっこと入りの炒飯はその現れの一つ。香りと歯ごたえが絶品です。今季節は体の芯から温まる蒸しスープもお薦め。
 「お店ではゆったりゆっくり過ごしていただき、思いに残る料理が作れたら幸せです」オープン2周年を迎えたばかりですが、遠方からも予約が入る程ファンが急増中。訪れるならご予約はお早めに。

「お客様笑顔を見たくて客席と厨房の仕切り」

China flower 中国料理 蓮花
 ●住所: 富田林寺池台3-23-34
 ●営業時間: ランチ 11:30~14:30 デイナー 17:00~22:00
 ●tel: 0721-69-4132 ●定休日: 火曜日 ●駐車場: 6台

1/2 DAY TRIP 富田林寺内町 冬の風物詩 1/12 『新春・初鍋めぐり』

江戸時代から続く古い町並みが広がる富田林寺内町かいわいで1/12(土)『新春・初鍋めぐり』が行われます。地域の人が町の魅力を伝えようと春の「じないまち雛めぐり」、夏の「寺内町燈籠」、秋の「後の雛まつり」に続いて毎年開催している「じないまち四季物語」の冬イベント。第11回の鍋めぐりは、ぼたん鍋やちゃんこ鍋をはじめ、地元野菜と恵比寿鯛を使った「祝鍋」や豚汁、伊勢海老汁、げんちん汁、ワンタンスープなど約20種類のメニューがエントリー。店や住宅の軒先には飲食店や地域の人たちが手づくりする自慢の鍋料理や汁物が並び、町中においしい湯気が立ちこめます。値段は1杯150円から。現地で配布されるマップを見ながら3品を回ると抽選で景品が当たるスタンプラリーも。人気メニューはすぐ売り切れるので早めに行くのがベター。「鍋料理以外にも温かい料理がたくさ初鍋めぐり部会長の芦田さん。富田林ブランド特産品コーナー「絵図が語る村の姿の展示」もありです。11~15時。雨天決行。(写真提供:富田林市政府)



<問合せ>●じないまち四季物語実行委員会 Tel: 080-6205-4540
 アクセス=近鉄長野線「富田林駅」または「富田林西口駅」下車すぐ ※公共交通機関をご利用ください

上堂本店(醤油蔵跡)のライブ場がめちゃくちゃいい! 醤油はいつ造っていたの?

長野商街にある上堂本店の醤油蔵跡が、昨夏にライブ会場に蘇りました。店の奥にある蔵跡に入ると芳しい醤油の匂いが立ち込めます。店舗を管理する上堂歯科医院の院長、上堂友義さんに話を聞きました。「ここは曾祖父が約110年前、明治期に開いた醤油蔵でした。醸造した醤油は『ヤマジ醤油』の名で売っていました。祖父から叔母へと継承、私も小学生の頃、ピンに栓をする作業を手伝った思い出があります。しかし50年ほど前に職人不足から酒屋に転業し、その店も1999年に閉店しました。以降放置したままでしたが、一昨年春に意を決し片付けようとして蔵を開けたところ、居合わせた人たちに『こんな素晴らしい蔵をつぶすなんて勿体ない。ライブ場にしたら?』と。なじみの大工さんや樽職人さん、ボランティアの方の協力でコツコツ改修し、ステージをつくりました。音楽だけでなく落語や詩吟、絵本の読み聞かせなどさまざまな使っていた



<問合せ>●上堂歯科医院 Tel:0721-52-5552 ●「師走のウォーク」申し込み受付Tel:0721-55-0100
 河内長野観光案内所 ●IXmasコンサート|河内長野ロータリークラブ事務局 Tel: 0721-53-2900
 質問を募集しています! 「ここになぜこんなものが?」「この由来は?」など、街の中でふと感じたクエストをお寄せください。あなたに代わってお調べします。応募先は欄外の宛先へハガキまたはFAXにて受付いたします。

全国親子クッキングコンテスト
 最優秀賞
 河内長野地区大会 美加の台 西村 歩珠美さん
 小学校6年生 西村 眞悠子さん親子
 栄養満点! 西村家のごはん
 近畿地区 決勝大会進出!

ガス火でおいしく!! カンタン! 本格! Cooking
 パイ包みスープ
 ●玉ねぎ・マッシュルームはうす切りにする。かぼちゃは皮をむいてうす切りにする。
 ●鍋にバターをどかし、玉ねぎ・マッシュルームを炒め、スープストックを加えて塩・こしょうを調味する。
 ●パイ生地は、2mmの厚さにはし、正方形4枚に切る。
 ●①をコットに入れ、パイ生地をきつちりかぶせドリュールを塗る。粉チーズをふり、あたためたオープンで焼く。
 ガス高速オープン 200℃ 約7分