



1. 和気あいあいとした雰囲気のある厨房／2. 枝付きのシソの葉をていねいに水洗い／3. 手作りの料理を一品ずつ盛りつけ／4. 種類豊富なバイキング



この日、店を切り盛りしていた「かあちゃんち」のメンバー4名

笑顔と元気が広がる かあちゃんちの味

グループ結成から2年。地域のものを活用して地域を笑顔にかあちゃんちたちの元気な姿に迫ります

厨房ではかあちゃんちたちが手際よく下ごしらえを始めます。材料は地元産の豆腐や今が旬のネマガリダケ、笹の葉など。笹の葉をグツグツ沸騰しているお湯で茹でると、鮮やかな緑色に変わります。畑から取ってきた少し小ぶりの新玉ねぎは皮むくと真っ白でツヤツヤ。

その場所は北信五岳道路沿いにある「笑みの里 かあちゃんち」の厨房です。JAながの女性部有志が運営する食堂兼農産物直売所です。店のこだわりは信濃町のものを使うこと、そして季節のものを出すこと。この日も畑から取ってきた枝付きのシソの葉、取ったばかりのスナップエンドウなどが厨房にありました。今年6月21日で開業してちょうど2年が経ちます。メンバーは6名、毎日3名から4名が交代で店を切り盛りしています。代表の小板橋美巴江さん

はじめ、中田幸子さん、佐藤栄子さん、小池茂子さん、佐藤文子さん、若月ノブ江さんがメンバーです。みなさん料理を作るときは真剣そのもの。でも、ときおり相談や雑談をするときは笑みもこぼれ、厨房は和気あいあいとした雰囲気です。

地域の人のよりどころを作りたい！

開業のきっかけは、JAながの古間支店の店舗が統廃合により空き店舗になってしまったことです。「古間から店が減ってしまうことに寂しさを感じました。それと同時に女性も起業する時代だと考え、私たち自身で地域の人のよりどころ、女性の活躍の場を作りたいと思いました。そして、せっかくなら地域の野菜や加工品を有効に活用して、みなさんに食べてもらいたいと思っただけは始まりです」と当時を振り返ります。

「笑みの里 かあちゃんち」と名前を付けたのは、店に寄った人たちみんなにニコニコしてもらいたいという思いから。しゃれた料理はできないけれど、かあちゃんちの料理を届けたいと思いましたが、お年寄りにお弁当を届けると、とても喜んでくれます。お豆を煮たものや豆腐を煮たもの、凍み大根など、昔ながらの料理が入っているのでとても懐かしいようです。

派手ではないけれどやさしい料理。みそ汁に菜の花やごはんにタケノコが入るだけで、季節を感じ幸せな気持ちになると思います」と、店に込めた思いを話してくれました。

工夫を凝らし、夢は大きく

現在は通常営業の他に月1回のバイ



一番人気の「かあちゃん定食」。料理はその日の材料を見て決めるので、日替わりで変わります。味と彩りを大切に、そして何よりも体にやさしい料理を考えて作っているそうです。



笑みの里 かあちゃんち

住所 信濃町大字古間 802-1
TEL 026-254-8371
営業時間 11:00～14:00(水曜日定休)