



丘の上の、隣人たち。



meets!
まつら

MATSUURA
vol.11 2017.7.31



ともに、生きるって。



meets!
まつら

MATSUURA
vol.11 2017.7.31

丘の上の、隣人たち。

ほのかな朝日の気配が月夜を静かに鎮めてゆく。初夏の朝5時は、一日を始めるのにもう十分な覚醒の時。この家の主も目覚め、いつもと同じ朝の日課を始めるところだ。

ここは松浦市街の高台、庄野免という地名を持つ丘の上。山手に建つこの一軒家が今回の舞台である。「見、煙突のある裕福な家屋の面持ちだが、煌々とした1階は実は洒落たカフェとなつている。店名は「柞(いす)の木」。その名の由来はあとでゆっくり紹介するとして、あまり聞き慣れない名のこの木(写真右の木)を取り巻く環境が、今、松浦に新しい「松浦らしさ」を醸成しはじめたことを先に伝えておこう。「待ちわびた空間」と常連は口を揃えて喜ぶ。バスに乗り、急な坂道を歩いて通う老紳士もいるほどに。

早朝5時。

丘の上に、灯がともる。

時、同じくして
目覚める隣人。

丘の上にはもうひとつ、今回の舞台がある。柞の木のテラスから見おろす谷側の方角、朝日に染まる「守山農園」だ。道路ひとつ隔てた隣人は、柞の木を支える名傍役であり、その一方で、若主人はみずみずしくも骨太の感性を生かした農園づくりで、松浦の未来に新しい風を吹き込んでいる存在。丘の上のもう一人の主役なのである。毎狩りや農業体験の場を提供しながら代々受け継いだこの地を生かし、ここからまちの活性化に挑もうと懸命だ。

42年の月日を経て、この朝日のように目覚めはじめた庄野免の丘。カフェの主と、若き農園主。隣人同士の絆から生まれた物語が松浦を染めはじめた。そろそろ、その話をはじめよう。

今朝も、朝日より早起きな、この声の主から。

鶏が先か、
卵が先か。

コケコッコー

この丘なら
「鶏」が、先。

園内はぜんぶ“庭”!

まず先に2人の主役をつなぐ
重要人物を紹介しよう。隣人同
士の縁は、この鶏たちが産む卵
がとりもっているのだから。

ここは守山農園内の一角、飼っ
ている地鶏たちの遊び場である。
遊び場は農園全体すべてが対象
だから、園内を歩けば鶏はどこか
らともなくひよいと現れ、来訪者
を怖がる様子もなく悠々と歩き
回る。飽き足りない、車道を器
用に渡り、隣人の敷地にも我がも
の顔で散歩に出かけるツワモノ
も。これもこの丘の日常だ。

これら全20数羽の鶏たちは毎
朝、元気な卵を産みおとす。前頁
でふれたカフェ店主の朝一番の
日課とは、この卵を引き取りに
いくことである。毎朝ほぼすべ
ての卵をもらい受けるのだから、
カフェはこの鶏たちの存在無く
しては語れないという。

さて、そんな自由奔放な鶏た
ちのこと、ノーストレス!ノー
プレッシャー!さぞやこだわりの
飼育や給餌…と思いきや、農
園主は「むしろこだわらないの
がこだわり。ざっくばらんが
信条です。逃げ出す奴は逃げたら
いい、しゃーないと」。

こだわりをウリにする採卵農
家でも、放し飼いで飼えど、数日
に二羽くらい死んで鶏は徐々に
減っていくことも珍しくないとい
う。強い鶏から餌を喰うため
弱い鶏には十分回らないからだ。
「でもうちの鶏にはそんな孤独死
的なことが一切ありません。高級
餌でもなくもらってきた生野菜
(発酵する等工夫)ですが、いつ
でも十分な量を食べさせる。完全
ノーストレス!うちの卵は真黄
色で味がいいと褒められます」
では、その卵 確かめてみよう。



江迎町の「手作りパン工房ホーリィデイ」(指定障害福祉サービス事業所)サクラの無添加のパンに惚れ込んで！
もこの柔らかさはやめられない。



野菜も
地元松浦産だから
新鮮そのもの！

毎朝7時からのモーニングセットに。

トースト or 玉子サンド
選べるよ！



ところで、杵の木は開業して
すぐに営業を1時間早め、朝7
時を開店時間と決めた。ゆった
りとくつろぐ「朝の1時間」を常
連たちにプレゼントするためだ。
モーニングセットはそのための
もの！これって、松浦の新しい
朝という価値を、まちに提供
したことに同義のように思う。
たった100円という値づけ
も店主の厚い志であり、松浦の
「新しい朝」なるバリューをぐっ
と豊かなものにしてきている。
朝日が降り注ぐテラスで楽し
めば、目の前に松浦の宝「不老山」
も眺められ、春夏秋冬、故郷の
山の美しさをあらためて感じら
れるという格好だ。このはから
いも、松浦を離れて42年、名古
屋での39年の店主の人生が、「杵
の木」のモーニングを通して表
現されたもの。

さあ、次はその人生の話だ。



毎日産みたてを
届けてるよ！



鮮やかな黄色の卵黄！ぶっくらな
盛り上がりで滋養がたっぷり！



毎朝6時に手わたす産みたての卵が、

丘の上で繰り広げられる隣人
同士のエコな関係。考えてみれ
ば、すごい地産地消っぷりだ。
守山農園の卵は産卵直後、隣
のカフェに手渡されると、すぐ
に、あますところなく滋味豊か
で美味しい料理に仕上げてもら
える。朝なら、卵サンドやゆで玉
子が主役のモーニングセットに
早変わり。
ランチタイムのバスタには、
トマトソースの赤を、卵の真黄
色が覆い尽くすかの勢いだ。
昼下がりのスイーツ&ティー
タイムでは、卵の色そのままが
スポンジ肌になったシフォン
ケーキや、ポウルの中でふわふ
わかき氷と混ぜ合わせて作る長
崎ならではの「食べるミルクセ
ーキ」も(以上は9Pに紹介)。
フードマイレージがゼロなら、
フードロスもゼロ！完全なるエ
コな関係が成立して、みごと。

「故郷松浦を出たのは高校を卒業した18歳の時、42年前でした。電気設備工事の会社に就職、東京勤務を経て名古屋に転勤。それから39年を過ごしました」。

店主の松永さんは、定年退職後すぐに生まれ育ったこの実家に戻り、1年をかけて「カフェ柞の木」を開いた。開業にはたくさんの同級生や仲間たちも関わったという。開いた理由を尋ねると「松浦に帰る度に地元の店がなくなるので、帰ったら何かやらなければいけない」と。集まる場所も無い」とみんなが口を揃えるのでならばこの家をその集い場にしようと思ったのです」と、真剣な眼差しが印象的だった。その心意気どおり「柞の木」はみんなの中心に据わりはじめている。

当然ながら、42年以上前の隣人・松永さんを知らない守山さん。「でも良二おじちゃん」は僕の叔父と同級生ということもあり、すぐに仲良くなりましたよ。この一年で松浦について話をするようになり、親子ぐらい歳が離れていますが、今では一緒に夢を語り合える関係になっています。

この庄野免という地域は、昔、タバコ屋が一軒あったくらいの場所。ここにカフェなんて上手くいくもんかって周りに反対されたようですが、柞の木はみごと外からの刺激（11名古屋での人生経験）を松浦に融合させ、まちの新しい文化に！今は想像以上に繁盛されています。こういった動きや価値を僕らは隣人同士、一緒にコラボしながらまちに伝播させていきたいのです」。

守山さんは、大切な“同志”ですね。

良二おじちゃんとは夢を語り合ってます。

今は再び「新参」。でも、守山さんにとってはずっと人生の大先輩。

「柞の木」の店主、松永良二さん、京子さん夫妻

ガーデンカフェ
柞の木

「守山農園」の若主人、守山清和さん
この地の「古参」。
でも、松永さんにとっては
世代を超えた幼なじみ。

この道、一本へだてて
私たちが
丘の上の隣人たちです。

守山農園



作物は、我が子のように大事に育てます！

今秋、「苺」農園を大改造 日本でここだけの取り組みも！

入場希望のお客さま数に収量が追いつかず、これまでお断りする現状を打破。10月からは収量を拡大すると同時に、エンターテインメント性の高いさまざまな「体験」をこの苺農園から始めるつもりです。たとえば、現在3種類の苺（さがほのか、紅ほっぺ、章姫）に加え、今年2月に新しく登録された新品種「恋みのり」がデビュー！〈恋みのりの食べ放題〉はおそらく日本でもここだけでしょう。〈夜間の苺狩り〉というイベントにもトライします！お客さまにいつでも楽しんでいただける農園に生まれ変わりますよ。



ファーム 守山農園の夢。

小さいことから、こつこつと。
果実の里はもっと大きくなる。

園内には多種類の果実や切り花を栽培。はるか（みかん）、ブラッドオレンジ、レモン、ビワ、トマト…ハチミツ（巣箱）も。「住人」のミツバチがブルーベリーの受粉も手伝います。うちのブルーベリーはとても大粒、自然育ちのブルーベリーを生で食べられる農園ってユニークでしょ。

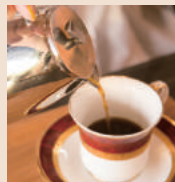


守山ファームから、「守山ランド」へ！ いくつか、そう呼ばれるようにがんばります！

守山農園（モリヤマファーム）
長崎県松浦市志佐町庄野免1050
☎ 080・5211・7732
営業時間/9:30～16:00
休/不定（※要確認）



新しい観光農園づくりへ。
まずは食！ まずは体験！
松浦の未来は僕たちの未来。「食」の観光を目指す松浦と同じく、まずは食！秋からの苺農園の改造を皮切りに、それを観光につなげるために「体験」を結びつけるのです。苺ハウスイミテーションのクリスマススイートや、ピザ窯を造って園内で食べる体験なども、また手づかだった敷地内の小高い山を歩いて遊ぶ道につなげ、アスレチックフィールドを造りたい。鶏の飼育と同じように、自由でノーストレスな遊び場をつくって、子どもが自由を学ぶ、楽しい遊び場です。苺だっけ見栄えが悪くても美味しいんだ、って子どもたちに教えたい。最近はその夢に松浦の大人たちも耳を傾けてくれるようになりました。それもこの5年ほどの間のことです。
松浦は変わり始めていますよ！



スペシャルティコーヒーを 松浦の水で

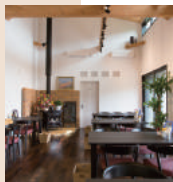
硬い名古屋の水とちがひ、松浦の水はとても軟らかで旨い。珈琲豆の個性をそのまま感じられる「フレンチプレス」式の珈琲がもっと美味に。

「ご近所のお裾分け」は
日常茶飯事
自宅で作ったピーマンを手もって、取材中にカフェに現れた近所の愛ちゃん、翔ちゃん姉弟。可愛
いお使いさんは、守山家の長女さんのお子さま。



薪ストーブのある店内で カウンタダウンを！

クリスマスのミニライブ、年越しは仲間たちが寝袋を持ってここでカウンタダウンも予定。泊まれるカフェです（笑）、みんなの集い場ですから。



ガーデンcafe 柞の木

長崎県松浦市志佐町庄野免1066
☎ 0956・37・8415
営業時間/7:00～20:00
休/水曜

100歳超の柞の木は、
人生の大先輩！
私（松永さん）が生まれる前から自生していた3本の柞の木。この木からたまたまの縁が生まれていく。



“名古屋モーニング”の エッセンスを

名古屋はワンドリンクで、トーストやサラダ、卵料理にデザートが楽しめる“モーニング”の聖地。朝のいい文化を松浦でも楽しんで欲しい。



イス ガーデンカフェ柞の木の哲学。



ミルクセーキも、松浦の水で
松浦市・エンマキ（日本遠洋旋網漁業協同組合）の氷はその美味しさとキレイさで全国的に有名！ミルクセーキもメイドイン松浦100%。実は、食堂を経営していた親父の十八番がミルクセーキ。
このレシピはその味を再現したものです。



シフォンケーキは守山農園の卵で
守山農園の卵の多くは、このシフォンケーキに！ふわふわで一人で完食できますよ。トッピングの果実も守山農園さんのいちごや、うちの庭で採れたもの。



ここもお隣さんも 「果実」の里

ビワ、みかん、柿、葡萄、桃…うちの庭は果実の木ばかり。季節になればカフェのメニューに。これは自生のビワの木、すべて無添加の果実！



草花たちも“丘の上”の シンボルに

植栽は夫婦二人の趣味です。

す
杵は西日本の暖かい地方に自生する木。
葉には猿笛と呼ばれる虫コブがつきます。
大きくなった猿笛を吹くと
「ヒヨッ」と鳴るので、
別名「ヒヨンの木」といいます。

マスターがひよんなことから
杵の木のそばにカフェをつくったので、
お店の名は「杵の木」になりました。
ひよんなことからできた
丘の上の小さなカフェは、
一年中、緑のような
温かい人たちに囲まれています。

お隣、守山さん家もそのひとり。
ときどき、守山さんの農園で
飼っている鶏たちも、遊びに来ます。
いつのまにか、その鶏たちが産む
栄養たっぷりの卵が、カフェの
シフォンケーキになりました。

この丘からはじまった、
卵と、カフェのお話。

そう、物語は、
ここで一緒に生きていく
お隣の、鶏たちからはじまりました。
めでたし、めでたし。

この頁でご紹介した「物語」の原文は、杵の木の店主・松永夫妻の次女・恵実さんが書かれたもの。水彩画の「挿絵」は長女の夫・拓也さんによるもので、カフェのメニューリストに使われています。長女の結実さんはそのデザインを担当。松永ファミリーの手で、ガーデンカフェ杵の木の世界観が彩られています。

まるで、花火玉のようだ。
空に咲くのではない。大切な
家族の祝いの席、いつもの食
卓の上で花開く、甘く豊潤
な味わいだけでなく麗しい香
りを放ち、その日の主役を讀
える立派な仕事をまっとうす
るのだ。

2016年11月、菓子職人・
千北慎一さん(38歳)が開い
た「お菓子のちあん」で、一日
一個限定(7~10月)で作ら
れる『松浦メロンちゃん(2
500円)』だ。開店以来半年
を経て、いよいよ立ち上げる
「メイドイン松浦」菓子シリ
ーズの主役である。「お菓子づく
りの素案はおおまか形から入



菓子職人の
千北慎一さん

お菓子のちあん

長崎県松浦市志佐町里免335
☎0956・59・7867
営業時間/9:30~19:00
休/第3火曜



千北さんの「メイドイン松
浦」シリーズは、地産地消が
原点。地元で優れた作物で、
地元の人々が喜ぶお菓子づ
くりだ。そのつづきが楽し
みだ。

ありますが、これは松浦メロン
ありきで着想しました。だか
ら松浦メロンでなかったら生
まれていなかったことになり
ますね」と千北さん。
漁業を主産業とする松浦市
は、実は果実の里でもある。
とりわけ、御厨や星鹿地域で
はぶどうやアールスメロンの
栽培が盛んだが、「松浦メロ
ン」は松浦の隠れた名産品。
対馬暖流の影響を受けた温暖
な気候、有機質を含む粘土質
の土壌が松浦メロンの品質を
支えているという。糖度が安
定していることも松浦メロン
の特徴でもある。



meets!
まつら



一日一個限定。 「松浦メロン」の新しいかたち。



松浦 鯛

真鯛のエスカベッシュ

by 篠原和夫

「養殖の鯛ですが、自然豊かな松浦の風景を
見てそのクオリティの高さに納得がいきま
した。生産者さんの顔が見えるふれあいも
魅力。松浦の価値ですね」

博多ミラベル21

福岡・九州を代表するフレンチ・イタリア
ンの一流シェフ集団が1996年に結成した
NPO法人。食を通じた社会貢献により、
食の未来を真面目に考える志熱き「職人」
たちである。松浦市×博多ミラベル21の
コラボレーションを「M SESSION」と名
付け、今春からさまざまなシーンで協同
している。



篠原和夫
Restaurant Kazu
福岡市中央区浄水通3-40
HILLS浄水3F
☎092・522・0015



平田 充
ビストロミツ
福岡市中央区薬院2-16-11
エステートモア薬院JOY1F
☎092・713・5227

青島 岩ガキ

青島岩ガキのマリネ ラヴィゴットソース

by 平田 充

「素材がいいので味付けは極力控えて◎。
青島の海でこんなに大きく育った岩ガキで
すから、前菜だけでなく主役を張れる(メイ
ン料理)素材ですね」

お墨付きの素材を、 星付きの技術で

松浦の「食材」に、福岡の「技」。そのセッ
ションが、2017年6月からスタートした『松
浦市 食の産地観光交流』だ。松浦産食材の
魅力を「博多ミラベル21」の料理人が引き
出し、新しい食の価値を広げようという取
組みだ。このメンバーの一人、平田充氏
は松浦市出身！故郷松浦と福岡がしっか
りとつながる幸運にも恵まれた。企画運営
の「まつら物産観光協会」「松浦市福岡事
務所」は、ありがちなブーム的食文化交流
とは一線を画す、本物の産地観光交流を目
指そうと、「受け身ではない(交流)」に視
点を置く。参加者に生産者・農家・漁家・飲
食店店主を選んだのだ。これは、教える側
⇄教えられる側の構図を乗り越え、料理人
たちと同等に「松浦食材の知識を持った現
場のプロ」として“セッション”の趣きを
残したかったからだ。参加した一人ひとり
が新しい松浦の食文化の担い手となるた
めである。

食と観光のまちに新しい風が吹き始めた。



編集後記

リニューアル第1号とな
る「meets まつら」vol.11
はいかがでしたか。「食」と
「人」を通して知る松浦の
今。私たちはこれまで同
様、そんな松浦の宝の探
しを続けながら、これまで
以上に松浦の「食」、そして
その食を支える自然や歴
史・体験と背景を、このま
ちの多彩な背景を、ご紹介
していきます。

meets! まつら vol.11 2017.7.31
松浦市福岡事務所
福岡市中央区大名2-8-18
天神パークビル4F
☎092・406・2780
matsura@city.matsura.jp
meetsmatsura.wixsite.com/
nitemeets