

TAKE
FREE

SAMMU MAGAZINE

WELCOME TO SAMMU CITY
2024
GUIDE BOOK



今日も!!

ハイ、今日は
働いてるんです!

今日は
特別出店です
おいしい
コーヒーですよ



いっしょに
気分が満タンよ!

ほっほー
vol.4
ですから!

さんむ働き方図鑑

SAMMU MAGAZINE

千葉県山武市魅力発信マガジン



Chiba Prefecture Sammu City
Attractiveness Transmission Magazine



山武で暮らす、
山武で働く、
山武で生きる。

CONTENTS 2024 SAMMU MAGAZINE vol.4

02-12
SAMMUの魅力紹介【No.01.02.03】

13
山武街角スナップ

14-20
SAMMUの魅力紹介【No.04.05】

21
山武の愛すべきラーチャャーギョたち！

22-28
SAMMUの魅力紹介【No.06.07】

29
みなさんの『格言』メモ

30-34
ナウな山武TOPIC

35
SAMMU MAP

36
編集後記・山武市への交通ガイド



・掲載情報は、2024年2月現在のものです。
・社会情勢により、営業時間など変更している場合がありますので、最新情報は各店舗などにお問い合わせください。

SAMMU MAGAZINE

千葉県山武市魅力発信マガジン

「サンムマガジン」は、千葉県は九十九里浜のちょうど真ん中あたりに位置する「山武市」をPRする冊子です。今号は、山武の秘めた魅力に魅了された人たちの暮らしや仕事を紹介。みなさんの山武に込めた熱い思いを語ってもらいました。リアルな日常から伝わる山武の魅力と可能性を知れば、山武ファンのあなたも、はじめて山武を知ったキミも、きっと山武のポテンシャルに興味そられるはず。待望の第4弾は、ノンフィクション短編小説！？ 尽きぬ山武の魅力をあらゆる角度から発信していく。それが「サンムマガジン」です。



掲載店舗の詳細い場所は
こちらまで →



www.city.sammu.lg.jp/page/page004217.html



work style 01 East Farm Kitchen

農と海と東京



2008年。不破さんご夫婦は、夫の孝太さんが勤めていた自然食品会社の転勤をきっかけに、東京から九十九里に移住することになった。それは食に関心の高かった孝太さんにとって、自然栽培の生産現場を身近に見ることができる格好の移住だった。一方、妻の瑞穂さんは、東京好きのキャリア志向。一時は二拠点生活も考えたが、アーバンな生活に未練はありつつも、田舎暮らしに飛び込む決心をし、東京へ通勤する生活となった。夫にとって憧れの田舎暮らしと、妻にとって東京への憧れが捨てきれない田舎暮らし。夫婦それぞれの心持ちで不破家移住生活は、スタートしたのだった。

日々、自然栽培の現場を目の当たり

にする孝太さんは、千葉の農業のポテンシャルに魅了され、自ら「農業をやりたい」という思いが、沸々と芽生えはじめていた。そんな孝太さんの背中を押したのは他でもない、アーバンな瑞穂さんの「やるからには農家を目指して」のひと言だった。2010年、孝太さんは会社を辞め、山武の山間に10ヘクタールもの広大な畑を借り受け、ついに念願の農家となった。そして無農薬・無肥料による野菜や穀物類の自然栽培「East Farm」をスタートさせたのだった。

試行錯誤は続くも、地元農家さんの協力もあり、孝太さんは自身が目指す自然栽培の道を着々と歩み続けた。瑞穂さんにも、東京とは真逆にある、新

鮮で健康的な山武での暮らしが、徐々に興味や価値観に変化をもたらしていた。そして、野菜が地に根を張るように、自分たちも土地に根付いた暮らしがしたいと思いはじめ、ついに、山武に「家を持つ」決心をしたのだ。「農」と「海」と「東京」。この3つをキーワードに、これまでの借家暮らしから、夢のマイホームを目指し、不破家の土地探しはじまった。

随分と色々な土地を見て歩いたと、瑞穂さんは当時を懐かしむ。今こうして暮らす「成東」が、運命の出会いだった。それまで気にも留めなかった「成東」。しかしあらためて「成東」と向き合ってみると、その利便性が次々と浮き彫りになってきたと言う。都心ま

East Farm Kitchen さん Topics

不破さん特製の「豆板醤」

「East Farm Kitchen」で丁寧に仕込まれ、熟成した味は、コク深い旨みとクセになる辛さだ。中華だけでなく、煮物やパスタの辛味付けにもいい。人気商品な上に数も限られているので、見つけたら即ゲット！購入は、ホームページより。
販売価格：170g入／2,160円(税込)



East Farm Kitchen

URL: <https://eastfarm.jp/dofree.com>

Instagram: [eastfarmkitchen](https://www.instagram.com/eastfarmkitchen)



でのアクセスの良さ。高速バスもある（飲んで帰れる！）。成田空港だって近いし、海だってすぐ側だ。当然、自分たちの畑も目と鼻の先。ここ「成東」が、不破家3つのキーワード「農」と「海」と「東京」を程よくクリアしている絶好の場所であることに気付いたのだ。それから現在暮らすこの土地に出会うまで、時間は要さなかった。2011年。設計は自分たち。いよいよ夢のマイホームに向け、建設がスタートしたのだった。

着々と仕事が進む中、不破家に吉報が届いた。なんと新たな命を授かったのだ。瑞穂さんは出産後も東京での仕事を続けようと思っていた。しかし2011年の震災時、不安を抱えながら上京していた当手を振り返ると、それが最良の選択なのか疑問を抱くようになった。それよりも、ここ山武の自然豊かな環境で、子育てがしたいという思いが強くなったと、当時の気持ちの変化を語ってくれた。そしてついに不破邸は完成。小さな家族を迎え、新たなドラマの幕開けとなった。

2021年、農業をはじめて10年が過ぎた。孝太さんの自然栽培による野菜づくりも軌道に乗り、家族共々、山

武の暮らしを存分に楽しんだ10年だった。そして新たに、孝太さんが作るそら豆を使った「豆板醤」の商品化を目指し、製造所となる「作業場」が自宅前に完成した。不破さんご夫婦の抜群のセンスとこだわりが、隅々にまで行き届いた素敵な空間だ。そこは「East Farm Kitchen」と名付けられた。これ以上ピッタリな名前はない。今では畑を見学に訪れた人との団欒、料理家による1デイカフェ、時には保護者会の集まりなどに利用し、いつしか作業場は集いの場となり、新たなコミュニティを生み出す場にもなっていた。そして不破さんたち自身も地元行事に積極的に参加することで、地域コミュニティに溶け込み、今ではすっかり「山武の人」になったのである。

2023年。9月も半ばだというのに、夏のような雲が立ち上る。ボクは、ランチに招かれ「East Farm Kitchen」を訪れた。作業場は子どもたちの笑い声で溢れている。不破さんご夫婦はランチの支度に取り掛かる。今日のランチは、孝太さん特製の豆板醤を使ったナスとひき肉のペペロンチーノと、かぼちゃのグリル。瑞穂さんお手製のお

くらとみょうがの酢漬けと、にんじんピクルス。当然主役は不破さんが作る野菜たちだ。どの料理でも野菜の味が口いっぱい広がる。今では孝太さんの手がける野菜も、年間50種類ほどになった。家庭の食卓から有名料理店の一品まで、様々な料理や場面で孝太さんのたくさんの野菜が生きている。

お腹いっぱいになった子どもたちは、かくれんぼをはじめた。ボクは瑞穂さんに、「東京への未練はないの?」と聞くと、今は「農と海と東京」の程よい距離感がちょうどいいと即答。すっかり山武の暮らしに馴染んでいるようだ。現在、一男一女4人家族の不破家。子ども達も、東京では味わえない経験をいっぱいして、たくましく育っている。そして何より、家族みんなが山武を満喫しているのだ。

時に「理想と現実」という言葉は、叶わぬ夢として使われがちだけど、不破家の「理想と現実」は、思い描いた理想を目指して、ゆっくり、無理なく、楽しく、そしてシンプルに歩んでいる。そしてその時その時の暮らしを大切に。ボクは不破家の日常を眺めながら、そんなことを思った。

今週末、4年越しとなった「さんむ魅力講座」がいよいよ開催される。千葉を襲った台風とその後のコロナ禍で開催することができず、漸くこの秋に実現することとなった。配布用の資料作りからパワーポイントを使ったスライド制作までこなし、能勢さんは今、1時間の講演を分刻みで組み立てている。その綿密な計画は、実に能勢さんらしく、能勢さんが手がけた「成東・東金食虫植物群落 植物図鑑」を見れば、誰もがその実直さに納得するはずだ。「成東・東金食虫植物群落」は、その名の通り成東と東金の境に広がる、国の天然記念物に指定された、食虫植物が自生している貴重な群落だ。ひっそりと広がる群落の入り口に管理棟がある。棟内の壁は、「成東・東金食虫植物群落を守る会」のメンバーでもある、能勢さんが撮影した植物の写真で埋め尽くされており、入るや否や、その圧巻の写真群に目を見張る。取材でお邪魔したボクは、講座のテーマ「成東・東金食虫植物群落と私」の講演内容をひと足先に聞くこととなった。彼女の作った「成東・東金食虫植物群落植物図鑑」もさることながら、今日に至る能勢さんのバイタリテイと探究心に、ただただすごい人だと感嘆した。

長年、実母と義父母の介護と洋裁をしてきた能勢さん。写真が趣味だったことを除けば、普通の主婦と変わりない生活を送っていたと言う。今でこそデジタルカメラやスマホの普及で手軽に撮影できる写真も、当時はフィルムの時代なので、写真自体が高価な存在だった。そんな写真に興味を持ったのは14歳の頃。以来ずっと写真を趣味とし、実母の介護の労いに買ってもらったのも、一眼レフのカメラだった。能勢さん33歳。彼女の写真がその後の植物学の世界に大きな功績を残すとは、能勢さん自身も思ってもいなかっただろう。

はじめは、自宅近くにあった国の指定天然記念物「成東・東金食虫植物群落」との出会いだった。幼い頃から植物好きだった能勢さんが、たまたま手にした植物図鑑に、「成東・東金食虫植物群落」に生育している多数の植物の写真が掲載されていた。その貴重な存在を知った能勢さんは、その日から群落に通うようになった。能勢さん36歳。いつしか能勢さんの興味は「成東・東金食虫植物群落」の植物たちに注がれるようになり、趣味の写真の被写体も、群落の植物たちになった。そ

work style 02 成東・東金食虫植物群落を守る会 能勢正代さん

能勢さんの植物図鑑





と決めていたのに、この残暑だと暑くて厳しいのではと躊躇していると言ふ。机に置かれたカバンからは「75歳以上免許更新の攻略」と書かれた本がのぞいている。「写真が趣味だったことを除けば、普通の主婦」と言った能勢さんのセリフを思い出し、ボクは「まさにその通り」とほっこりした。

ボクは、あらためて「成東・東金食虫植物群落植物図鑑」を開く。やっぱり能勢さんはすごい。当日の能勢さんの衣装が楽しみになった。



成東・東金食虫植物群落 Topics



成東・東金食虫植物群落って？

成東・東金食虫植物群落は、1920年(大正9)に日本で初めて天然記念物に指定された群落。約450種の植物が確認され、8種の食虫植物をはじめ、たくさんの貴重な植物が生育しているのだ。「成東・東金食虫植物群落を守る会」は、群落の保護管理を担う山武市の保護活動の協力や、広報活動の一環で、季節ごとの観察会や親子教室を開催している。是非参加して、貴重な植物について学んでみてはいかがだろうか！詳しくは、ホームページでご確認を。また、ボランティアについても募集中。

成東・東金食虫植物群落 管理棟

千葉県山武市鳥字畑田464-8
TEL: 山武市歴史民俗資料館 0475-53-3023
URL: <https://plants.sammu.info>



上左: 約450種の植物と8種類の食虫植物が自生する「成東・東金食虫植物群落」
右上: 自身の植物図鑑を眺め、当手を振り返る能勢さん
下左: 群落に自生するハルリンドウ



して平成5年、「成東・東金食虫植物群落を守る会」発足と同時に、守る会のメンバーに加わるようになったのだ。守る会では、群落に訪れた人の案内に止まらず、長年培われた撮影技術と探究心が発揮され、その活動は自然保護の一環である保護増殖調査にまで及んだ。それは地道な作業の連続で、まさに研究者さながらの調査だった。さらに時代はデジタル化をむかえ、デジタルカメラの普及と共に、パソコンの習得が余儀なくされた。能勢さんに躊躇はなく、カメラのデジタル化同様にパソコンに没頭する日々がはじまった。能勢さん46歳。世のデジタル化の波が、能勢さんをも大きく飛躍させることとなったのだ。

保護増殖調査の中で、能勢さんは植物のスキニング技術を知った。能勢さんは、スキニングした植物たちの鮮明さに魅了され、様々な植物をスキニングし、画像データを残していった。スキニングした画像の処理は、地道な作業だった。主に背景を透明にする作業の中で、丁寧な仕事は産毛のような植物の細部にまで行き届いている。あの頃は、介護と洋裁に加え、画像処理の日々だったと当時を振り返った。植物への愛着

と群落への感謝の気持ちだが、能勢さんの制作意欲を突き動かしていたのだ。そんな折、平成15年に千葉県が発行した「千葉県の自然誌」に、能勢さんがスキニングした画像200点ほどを提供することになった。いつかそのデータを自分でまとめようと考えていたのだが、それが後に、植物学の世界に大きな功績を残す「成東・東金食虫植物群落植物図鑑」に他ならないのだ。

20年の歳月をかけ、能勢さんがスキニングした画像は莫大な数となった。2017年、ついに実物大の植物図鑑を作ろうと自費出版を決意。翌年、1・2巻が完成し、間もなくして、約500種の植物たちが収まった「成東・東金食虫植物群落植物図鑑」全3巻が完結した。実物大の画像で構成された植物図鑑は世界でも珍しく、様々な方面から評価を得た。能勢さんの趣味だった写真が、群落との出会いに繋がった。後世に残る貴重な植物図鑑を生んだのだ。能勢さん72歳。今からほんの3年前の話だ。

「さんむ魅力講座」を明後日に控え、漸く準備も整ったというのに、浮かない顔をしている能勢さん。どうしたのかと尋ねると、当日は手作りのスーツ

さんむの畑発 菜々摘のお弁当



友人から「ここ、知ってる？」と送られてきたSNSの投稿。そこには、思わず声が出てしまうほど色鮮やかな料理の数々。どれも繊細な盛り付けにうっとりしてしまう写真はかりで、見始めるや否や、ワクワクでスクロールが止まらなくなった。中でもお弁当が並んだ写真が可愛いく、今にも「トントン」「コトコト」と料理する音が聞こえてきそうなくらい、素朴でイキイキとした表情をしている。それでいて華やかなのは、色とりどりの野菜たちが並んでいるせいだろう。作っているのは「畑食堂 菜々摘」。その名前にあるように、菜々摘さんの料理の主役は、きっと野菜に違いない。ひとり想像を膨らませながらスクロールは続く。見終わった頃には、まだ食べてもいないのに、ボクはすっかり菜々摘さんの料理の虜になっていた。

7月のある日、菜々摘さんとお会いする機会があった。小柄でナチュラлна出立ちは想像通り。菜々摘さんの山武との出会いは2015年。今から8年前に遡る。オーストラリアのタスマニアで経験した森林ボランティアと農業が、自然と食への関心を持つきっかけになったそう。帰国後は野菜作り

に携わる仕事がしたいと、農業生産法人への就職を機に山武に移住。そこで山武の有機野菜の魅力を知り、個性あふれる農家さんと出会った。以前からの夢だった料理家を目指し、一度は山武を離れるも、山武の有機野菜を使った料理を作りたいという思いは募るばかり。2年の修行を経て、再び山武に戻り「畑食堂 菜々摘」を開業した。ケータリングを中心に、1デイカフェやイベントでその美味しさは広まり、今では山武のみならず、近隣や都心でもその人気を誇るほどだ。

「畑食堂 菜々摘」をはじめから、畑作業は欠かさず続けている。協力農家さんのお手伝いだ。それは野菜たちとの大切なコミュニケーションの時間だと言う。菜々摘さんにとって畑は、「旬が一番近いところ」。旬を知り、旬を生かしたレシピが次々と閃く。畑食堂の所以はそこにあるだろう。また日課の散歩は、地元を知る近所さんからの情報収集の貴重な時間。山菜や野道に咲く草花も、菜々摘さんの料理には欠かせない食材だ。晩春に咲き誇る藤の花も、六分咲きが一番美味しいと地元の方に教わり、その頃の菜々摘さんの料理には、ほのかな藤色の天ぷら



左：旬の野菜が使われた、彩鮮やかな菜々摘さんのお弁当たち
右：カフェコイノニアの「神な月ランチプレート」



畑食堂 菜々摘さん Topics



1. 農家さんが作った「畑食堂 菜々摘」の動画

以前「畑食堂 菜々摘」に野菜を提供されていた農家さんが手がけたムービー。これを見れば、菜々摘さんの料理へのこだわりと野菜への愛着が見えてくるし、何より優しい気持ちに包まれるのだよ。

2. 菜々摘さんの1dayカフェ

「お弁当とお皿で出す料理は違うんです」と菜々摘さんが言うのだから、それは味わう他ない。カフェコイノニア（東金市）で、「畑食堂 菜々摘」のランチやディナーがいただける。開催情報はInstagramにてご確認を。また、近隣マルシェでのお弁当予約販売や、個別オーダーなども可能。是非、色々な場面で「畑食堂 菜々摘」を味わってもらいたい。

畑食堂 菜々摘

出店情報 / Instagram: nanatsumi____
MALE: harada.natsumi.0331@gmail.com
URL: <https://hatake-nanatsumi.jimdofree.com>

らが華を添える。
今日は山武のマーケット「ヒルタノシイトヲカシ」。色々なキッチンカーやお店と並んで、菜々摘さんも出店。ボクは漸く、SNSで虜になったあの弁当にありつけた。旬の食材を生かした料理が、彩鮮やかに詰まったお弁当。手書きのお品書きを見ながら、一つ一つ味わっていた。どれも山武の有機野菜を使った、菜々摘さんのセ

ンス輝くおかずばかりだ。農家さんにとって丹精込めた「野菜畑」があるように、このお弁当が、菜々摘さんの真心詰まった「料理畑」なのだろう。そんなことを思いながら、今日はスクロールではなく、箸が止まらない。ボクは口いっぱい菜々摘さんの料理を味わった。



馬と美容室の物語

海岸通りを車で走っていると、馬が気持ちよさそうに放牧されている光景が目飛び込んでくる。隣接する建物に馬房らしき棟があることから、そこは牧場か乗馬施設で、まさか美容室とは誰も思わないだろう。お客さんから言われるまで、看板すら付いてなかったくらいだ。そこは本須賀海岸からほど近いところにあり、店内からテラス越しに馬の優雅な姿を眺めることができる美容室。馬との暮らしを決意し、山武に移り住んだご夫婦が営む「Or. (オール)」だ。ボクは店内に入るや否や、このパノラマに圧倒された。外からちらりと見えたあの光景が、ここに広がっていた。

ボクが打矢さんご夫婦と知り合ったのは、たくさんのスタッフを抱え、数店舗の美容室を経営されていた頃だ。あの頃とは変わり、今はふたりだけの美容室を営まれている。取材で訪れた日、打矢さんご夫婦と久しぶりの再会を果たし、楽しい時間を過ごした。色々な話をお聞きした後、打矢さんは長靴に履き替え、愛馬の元に向った。馬の様子を伺い撫でてやる。馬も答えるように、打矢さんに首を向ける。何気ない人と馬とのコミュニケーションだけれど、ご夫婦と馬との関係を知ったボクは、その優しく穏やかな光景にただただ胸が熱くなった。

打矢さんと馬との出会いは、美容室のお客さんの勧めで訪れた乗馬クラブだった。そこで、馬をコントロールして様々な技を交えながら走行する、ウエスタン競技の一種「レイニング」を体験したのが、乗馬のはじまりだ。「レイニング」は、馬と騎乗者の一体感が求められる競技。それゆえ、馬との信頼関係が大切になってくる。最初は、乗馬クラブが所有する馬に騎乗していたが、時が経つにつれ、打矢さんは「自分の馬を持ちたい」と思うようになった。そして乗馬をはじめた2年が過ぎた頃、ついにその夢が叶う。本場アメリカからやって来た一頭のレイニング馬。名前は「インパクト」。出会った日は奇しくも、美容室開店など様々な節目を迎えた日と同じ12月25日、インパクトとの出会いに運命を感じずにはいられなかった。それからは休日となれば乗馬クラブを訪れ、インパクトと乗馬を楽しむ日々。やがて、打矢さんとインパクトの間で育まれた信頼関係は絆へと深まり、いつしかご夫婦にとって、家族同様の存在になっていた。

馬の寿命は30歳前後と言われている。競技馬はその中で競技寿命を迎え、その後の余生を送る牧場に引き取られていくのが一般的とされている。インパクトと出会って12年。ついにインパクトも引退の時が訪れ



Or. さん Topica

Oro(オロ) ゲストハウス

美容室だけじゃない。実は馬房横の一棟でステイできるのだよ。馬と共に目覚めたら、本須賀海岸を散歩するのもいいし、山武散策に出かけるのもいい。ただただ馬を眺めて、至福の時間を満喫するのもアリ。オプションで、エアストリームも利用できるのよ、まさに古き良きアメリカンが味わえるのだよ。

TEL:090-2566-0011(ゲストハウス受付) URL:<https://oro-casa.net>

※営業中の場合、電話に出られないことがあります。折り返しご連絡いたします。

Or.(オー) 美容室 ※夫婦ふたりの営業の為、現在、新たなお客様を受け入れられない状況です。

びてきた。しかし、インパクトを受け入れられる条件は厳しい。馬を放牧できる広い土地や環境、近隣の理解など、課題は山積だ。いくつもの場所を当たったが、なかなか条件の見合った場所が見つからない……。途方に暮れていたところ、なんと長年お付き合いのあるお客様の好意で、森に隣接する1000坪もの広大な土地を借り受けられることになったのだ。近隣の理解も得られ、何より打矢さんが通った乗馬クラブにも近いという。この上ない喜びと共に、それは長年の煩悶から解き放たれた瞬間でもあった。

初秋の日差しに照らされ、海から届くほのかな潮風に立て髪が揺れる。インパクトは、相棒のローズと2頭のポニーと一緒に、打矢さんご夫婦のもとで暮らしている。

「運命としか思えないよ」

仲間と戯れるインパクトを眺めながら、打矢さんは呟いた。それはボクにはなく、インパクトに向けられた、愛しみに満ちた言葉に聞こえた。

「Or.」にあるこの穏やかなパノラマには、そんな物語があった。

た。インパクトにとっても余生を静かな牧場で送るのが最良の選択だと、惜しむ気持ちを抑え、別れを決意。インパクトは、清里の牧場へ引き取られて行った。一度別れた馬と馬主は、二度と会わないのが暗黙のルールとされている。しかしご夫婦は、牧場の好意で何度もインパクトに会いに行った。打矢さんご夫婦にとってインパクトは、単に競技馬というだけではなく、ご夫婦が歩まれた人生において、かけがえない存在になっていたことは言うまでもない。本当にこのままで良いのかと、インパクトと再会するたびに自責の念に駆られていた。

50歳を迎えた打矢さんは、これからは経営だけでなく、技術者としても人生を歩みたいと思いはじめていた。それは、夫婦二人だけの美容室という形。そしてもう一度、インパクトを迎え入れられないかと。それは夫婦どちらともなく、お互いが思い描いていた未来図だった。

インパクトと別れて2年が過ぎた頃、インパクトが引き取られた牧場が世代交代を向かえることになった。このタイミングで、インパクトを引き取ることはできないかと、牧場オーナーに掛け合ってみた。結果、快く承諾してくださり、ついに思い描いていた未来図が現実味を帯

限られたスペースと時間との戦いがキッチンカーの宿命。中を覗くと、犬がパンに挟まったコミカルなイラストのTシャツを着たふたりが、阿吽の呼吸で連携プレイ。さすが姉妹で切り盛り。そのリズミカルなコンビネーションから、「おまちどうさま」と笑顔と共に出てくるのは、おわかりだろう。そう、ホットドッグだ。ボクが注文したのは「アボトマチー」。その名の通り、アボガドディップとフレッシュトマトにチエダーチーズがふんだんにかかった豪華トッピングの一品だ。そこにのったあぶれるほどのフライドオニオンが、ジュシーなソーセージに香ばしさをプラスする。さて、肝心のお味はというと、ソーセージの芳醇さに絶妙なバランスのトッピングが相まって、それはもう、見た目以上の美味しさに大満足だ。これが「いつめしplus」のホットドッグなのだよ。

オーナーの久保田春奈さんは山武市出身。結婚を機に一度は山武を離れるも、子育ては絶対に山武という揺るぎない信念で、都会派思考のパパを口説き、出産のタイミングで山武にUターンを果たした。念願の山武での子育てがはじまるも、春奈さんのフルタイム

の仕事は続き、いつしか仕事を中心となった日々に、「これでいいの？」と疑問を抱くようになった。「子育てを楽してみたい」「家族の時間を大切にしたい」と、沸々と湧く春奈さんの家族像に、久保田家は家族会議を開く。そうしてまずは、春奈さんの「働き方を直そう」という結論に至った。それは、「子育てを優先した働き方」だ。果たしてどんな働き方があるのやら。久保田家の更なる模索がはじまった。そんな矢先、山武市が募集する移動販売助成金の広告が目飛び込んできた。「これなら自分たちのベースで働けるかも！」と、様々な選択肢からたどり着いたのが、ホットドッグの移動販売だ。これまでの思いの丈を申請書にぶちまけ、見事、審査を通過！晴れて働き方改革の幕開けとなった。しかし喜んでばかりはいられない。実は、移動販売の経験もなければ、飲食業の経験もないのだ……。許可申請など慣れない事務手続きに四苦八苦。そして肝心なのはホットドッグだ。ここからは春奈さんのホットドッグ探求の旅がはじまった。

様々なソーセージやパンを取り寄せ、試作試食の連日連夜。そしてつい

work style 05 いつめしplus

ママはホットドッグ屋さん



に完成したのが、千葉県産のアボガドポークのソーセージを使った「アボ豚ホットドッグ」だ。この良質なソーセージを主役に、春奈さんのアレンジで様々なラインナップが揃った。中でもアボガドポークソーセージにちなんだ、アボガドディップのシリーズが看板メニューとなった。そしてキッチンカーも完成し、コミカルなイラストは、SNSで知り合ったアーティストに依頼。そんな怒涛の4ヶ月を経て、ついに移動販売初日を迎えることができたのだ。あの日のことは、久保田家の歴史に大きく刻まれたと春奈さんは振り返る。

開業から二年が過ぎ、今ではその美味しさから、出店だけでなく、企業イベントに呼ばれるまで人気は広まった。一番の広告塔は、子供たち。子供たちは「ママはホットドッグ屋さんなの」と、キッチンカーで働くママが大好きだ。この夏、6年ぶりに開催された「山武市サマーカーニバル」でも、様々なキッチンカーと並んで、「いつめしplus」のキッチンカーもあった。この日は長女Mちゃんがお手伝い。おっと、トレードマークのTシャツを着てパパも登場じゃないか。太陽がサ



黒いスープの中からネギをかき分け登場するのが、黒褐色な麺。当然、麺にも中国醤油が練り込まれていると思いきや、スープに染まっただけの色と言うから驚きだ。その見た目から、キラキラ濃厚ガッツン系を想像するも、意外にさっぱりした味わいにホッとする。ニンニクは一切使わない。中国醤油と国産醤油の絶妙なブレンドでコクを出したスープに、刻み玉ねぎの甘みが相まって、まろやかな味を作り出している。気づけばスープまで完食。体内が中国醤油に染まっちゃうんじゃない!? と思ったキミ。いやいや、そこはご安心を。

ラー

金兵衛
成東駅前に看板を掲げて24年の「金兵衛」は、大将の松田展明さんと奥様で切り盛りする町中華だ。どの料理も長年中華料理店で培われた味わいで、惜しみない手間と味へのこだわりは、まさに料理人の証。店内に入れば、壁に貼られたポップなメニューにいろいろ迷ってしまうが、今回は「ブラックシリーズ」に注目！ 何がブラックなの!? それは「中国醤油」がミソなのだ。黒褐色でコクのある「中国醤油」を巧みに使い、見た目の黒さだけではない、職人技のブラックな味を作り出すのだ。

金兵衛

千葉県山武市津辺310-1 TEL: 0475-82-7997
営業時間: 11:30~14:00 17:00~ 日曜は昼のみ
定休日: 月

チャー



ブラックチャーハン / 860円(税別)

このダイナミックかつポリューミーな一品は、チャーハン概念を覆している。ゴロゴロ大胆チャーシューの下で黒光りするチャーハン、旨味が凝縮したチャーシューをアテに食べてもらいたい、あえてあっさり味に。とはいえ、時折口に広がるガツンとくる刺激は、焦がしニンニクの仕業。この絶妙な駆け引きをレタスが程よく仕上げてくれる。大将の粋な演出が活かされた一品なのです。

ブラックらーめん / 660円(税別)

山武の愛すべきギョたち!

その違いは口に放り込んだ瞬間にわかる。餡の弾力ある肉々しさは、焼売を思わせる食感で、肉の旨みが口いっぱい広がるのだ。聞けば、大きめサイズの挽肉に、角切りにしたバラ肉の赤身を混ぜているところがミソだとか。この違いが、長年人気の一品に君臨する所以でもあるのだ。是非、ブラックシリーズと一緒に、大将イチ押し餃子もご賞味あれ。

餃子 / 4個 240円 6個 340円 10個 560円(全て税別)

ギョ

成東は人情ある町!



金兵衛



右:いつも春奈さんのお姉さんがお手伝い

いつめし plusさん Topics

看板メニュー「アボトマチー」図解



ホットドッグ単品 / 750円~ ドリンク・ポテトセット / +500円(各税込)

いつめし plus

出店情報 / Instagram: kitchencar_itumeshi
TEL: 050-6879-4753

あの日の家族会議が久保田家の大きな転機となり、家族に支えられたママのキッチンカー「いつめし plus」は誕生した。「今週はキッチンカー。来週は家族でキャンプ」。そんな新しい家族の時間まで生み出したのだ。現在、5人の子育て奮闘中の久保田家。三女Rちゃんの夢は、ママと一緒にキッチンカーでホットドッグ屋さんをやること。そう話す春奈さんの表情は、この上なく素敵なママの笑顔だった。





work style 06 Minowa rice field

農業とデザインと その先の未来

地方では珍しくない、一面に広がる田園風景。それはここ山武も同じだけれど、成田空港に近いことから、たくさん飛行機が飛び交う光景が他とは違うところだ。そんな山武の山間で、「ミノワライスフィールド」は合鴨農法による米づくりをしている。美濃輪さんご夫婦は米づくりの他に、ランドスケープデザインという「風景」を作る仕事も手掛けている。「米づくり」と「風景づくり」。このふたつの仕事は、農業をはじめた時からのコンセプト「農業とデザインの融合」を目指した二刀流なのだ。そして、この融合こそ美濃輪さんの代名詞、「田んぼアート」に他ならない。美濃輪さんの「農業とデザインの融合」への思いを知ると、それは田んぼアートにとどまらず、これからも、美濃輪さんの思い描く「農業とデザインの融合」が次々とカタチとなって現れ、ボクたちをもっと楽しませてくれるんじゃないかと思えてならない。取材中、ずっと美濃輪さんの瞳の奥でキラキラ光るものに、ボクはそう期待が膨らむのだ。

山武市出身の美濃輪さんは、「30歳で家業の農業を継ぐ」という人生設計があった。大学で植物学を専攻し、その後、農業の勉強のため留学。帰国後、都内ランドスケープ会社へ就職し、様々な「風景づくり」のプロジェクトで経験を積んできた。奥さんと出会ったのもその頃。自然、環境、暮らし…様々な人間を取り巻く「風景づくり」に没頭した20代を過ごし、いよいよ「農業とデザインの融合」を目指した「米づくり」のため、山武に戻る時が来た。美濃輪さん30歳。人生の大きな一歩を踏み出すこととなった。

山武に戻った美濃輪さんご夫婦は、合鴨農法による米づくりをスタートさせた。農家として米作りに勤しむ中、「欧州文化首都」という芸術文化交流の一環で、日本から参加するプロジェクトチームから声がかかった。それは、会場であるフランス・カマルグという地域が、フランスの米どころということもあり、日本の原風景である田んぼを題材にしたアートを描きたいという依頼だった。まさに「農業とデザインの融合」のチャンスが巡ってきたのだ。カマルグでの作品は、美濃輪さん初の「田んぼアート」となり、この作品が後の人生に大きな影響を与えようとは、美濃輪さん自身この時は、想像もしていなかったと言う。



山武市で開催した田んぼアートイベントの様子。田んぼアートは、田植えの「はじめる田植え」、鑑賞する「めぐる田んぼ鑑賞祭」、収穫の「いろいろ稲刈り収穫祭」の3つのイベントで構成。1.田植えの数日前の夜に、田んぼに絵柄を投影し、杭を打つ様子。2.「はじめる田植え」では、みんなで田植え体験をする。3.4.5.「めぐる鑑賞祭」では、田んぼアート鑑賞の他に、様々な出店や出し物がある。6.「いろいろ稲刈り収穫祭」では、手鎌で刈り取りをし、稲架掛け(はさかけ)をしている。



右：2016年、山武市内の田んぼアート作品。九十九里浜に隣接した山武市。「海」を田んぼアートで表現。テーマは「浦島太郎」。
左：投影機を使って田んぼに絵柄を投影し、稲を植える案内のために、絵柄に合わせて杭を打つ。田植えでは、その杭に沿って種類違いの稲を植えていく。

震災から3年が経った2014年、福島県相馬市の農家さんが主体となって、被災地の農業復活と風評被害払拭を目指したイベントで「田んぼアート」を制作することになった。美濃輪さんご夫婦も、フランスでの経験を活かし、サポート役で参加することになった。相馬市の未来に向けたメッセージが込められた「田んぼアート」は、一大イベントとなり反響を呼んだ。美濃輪さんにとって日本で最初の「田んぼアート」は、アートだけに止まらず、同じ農業を営む者同士の絆が生まれたプロジェクトとなった。その後も交流は続き、今でもお互い協力を惜しまない関係が続いている。この出会いが今に至る原動力なのだ、美濃輪さんは熱く語る。

そして翌年、ついに山武での「田んぼアート」が実現した。様々なアーティストの参加や山武市の参画もあり、鑑賞会のみならず、田植えから収穫まで、市民参加型イベントとして成功を遂げたのだ。それは地域に根ざしたコミュニティの元となり、大きな人の輪へと発展した。このイベントを皮切りに、市内各地で様々な「田んぼアート」を実現させていくこととなる。そしてど

の「田んぼアート」にも欠かせないのが、子供たちの参加だ。田植えのワークショップは勿論、子供たちが描いた絵のガーランドが会場をなびいていた。イベント演出の中に必ず子供たちが登場する。取材中、美濃輪さんが何度も口にする、「子どもを抜きにして未来は描けない」の形がそこにあった。「ミノワライスフィールド」のサイトの中に、こんな言葉を見つけた。

——食べ物育てる農業、農業と里山、里山の景観、景観と人。どれひとつ切り離さずに、自分たちも楽しみながら育てていく——

美濃輪さんの掲げる「デザインと農業の融合」は、「より良い未来を育てる」ための二刀流なのだ。食を通じ、環境を大切に、デザインで楽しく未来を描く。その主役は、他でもないこれから未来を担う子供たちであり、その為の「田んぼアート」は、まさに未来への架け橋そのものなのだろう。そんな美濃輪さんは、地元小学校で子どもたちに「米づくり」を教えている。愛称は「田植えの先生」。子供たちに慕われる美濃輪さんが眼に浮かぶ。

千葉県誕生150周年を迎えた今年、県内各地で様々なイベントが開催

されている。山武では大学生が主体となって、150周年を祝った絵柄が田んぼに描かれ、その中で結婚式が執り行われる大々的なイベントで盛り上がった。美濃輪さんも惜しみなくお手伝い。山武の新たなアートの発展に、陰ながら応援する姿があった。

今年3月、美濃輪さんは家族でアメリカ・ユタ州に旅立つ。それは次なる「デザインと農業の融合」のチャレンジの旅だと言う。「田んぼアート」で始まった美濃輪さんの「デザインと農業の融合」は、いよいよ次なるステップを迎えるようだ。えうご期待。

取材を終えると、これから田植えの準備だと言って、美濃輪さんご夫婦は田んぼに帰って行った。ボクはふたりを見送り、空を見上げた。今日も山武の空を飛行機が飛び交う。いつもと変わらない風景なのに、今日はどこか違って見える。ふと、美濃輪さんのあの言葉を思い出した。「空を見上げていつも思うんです。あの飛行機から見る田んぼアートは最高だろうなあって。」

美濃輪さんが帰国したら、会いに行こうと思う。



Minowa rice field の Topics



1. 田んぼアートのYoutube動画

百聞は一見に如かず。山武市で開催された「田んぼアート」をご覧ください。眼下に広がる作品は、まさに圧巻。デザインと農業の融合が表現されていると同時に、参加者みんなが楽しんでいるのが伝わってくる。次なる、美濃輪さんご夫婦の挑戦に、えうご期待！

2. DON-DON-DEN-DEN

美濃輪さんご家族が参加する、アメリカ・ユタ州で開催されるプロジェクト「DON-DON-DEN-DEN」は、日本の様々な職人や学生が集結して現地にコミュニティーの創造の場をつくる企画。この一環で、美濃輪さんは現地の方々とこれからの食文化を考えるワークショップを提供する予定だ。

イベントURL: <https://designbuildutah.org/20th-anniversary-home>

ミノワ ライス フィールド

TEL: 080-1084-9996 MAIL: info@3rinsha.com

URL: <https://minowaricefield.stores.jp>

壮じいのピザ



壮じいは、90歳を迎えた今も、週2、3日は厨房に立ちピザを焼いている。多い日は20枚ほど焼く日もある。いつもトレードマークの帽子を被り、90歳とは思えない振る舞いで厨房に立つ姿は実にかっこいい。「カフェ・キッチンあかり」のピザは、壮じいの手作りで、たまねぎはベーコンの油で炒めるなど、手間を惜しまない。その中でも目を引くのは、ほんのり赤いピザ生地。ジャガイモと一緒に、ここ山武の有機人参が練り込まれているのだ。オーナーである壮じいが、その美味しさに惚れ込み、移住まで決断させた山武産の有機人参。その秘めたるエネルギーと共に歩んでこられた、バイタリティー溢れた人生は、今の落ち着いた姿からは想像もできない。壮じいの立ち姿に見惚れていると、焼き上がったピザの香ばしい匂いが漂ってきた。

壮じいこと、成毛壮一郎さんご夫婦は、長年千葉市内で飲食店を経営されていた。多忙な毎日に体が悲鳴を上げたことで、健康の源は食であることを痛感したと言う。飲食店から一転、鴨川に移住を決意し、農事組合法人「鴨川自然生態農場」を設立し、自然循環型の農業を目指して、有機野菜の生産

に従事された。これまでとは全く違った転職だったけれど、戦時中の疎開先での農業体験が生かされたと、懐かしそうに語ってくれた。

当時話題になりはじめた、ガンの食事療法「ゲルソン療法」は、ガン発症は代謝の乱れが原因のひとつと考えられ、一日に大量の生野菜や果物のジュースの摂取が治療の一環とされていた。中でも無農薬人参は欠かせない存在だった。その後、「ゲルソン療法」の国内第一人者である今村光一氏と出会い、自らその効果を体感したことから、この療法を多くの人に広めようと、有機人参の生産に取り組んだ。療法が広まるにつれ、自分たちの生産だけでは賄えなくなり、全国の有機人参生産者さんに協力を求めた。その中でも、北総地帯の豊かな土壌で作られた有機人参は別格だった。すぐに山武の「さんぶ野菜ネットワーク」と提携し、有機人参の供給のみならず、山武の有機野菜を食卓に届けようと、「野菜宅配」聖会」を設立した。それはガン患者だけに向けたものではなく、より多くの人に食の大切さと健康のありがたさを伝えるため、幅広い人たちに向けたサービスとなった。これを機に、自身

も山武に移住。壮一郎さん75歳の時だ。そして3年前に現役を引退。これまで出会った方々や、山武への恩返しへの気持ちを含めて、様々な交流が持てる場を作りたいと、2023年5月、「カフェ・キッチンあかり」をオープンさせた。壮一郎さんの集大成が今まさに、様々な企画やイベントで活気溢れる交流の場として、地域に愛されている。「何も農家を目指さなくても、海がある、山がある、自然がある、と同じように、「野菜がある」が移住の理由でもいいんじゃないかな」。そう話す壮一郎さん75歳の決断は、まさに有機人参を求めての移住だった。山武に住み15年。「カフェ・キッチンあかり」と共に、地域の皆さんに慕われる「壮じい」は最後に、「節ばば（奥さん）の「仕掛け」のつたばかりに楽隠居とはいかず、90歳にして「ピザ焼きじい」と相成りました」と、少々苦々しくも嬉しそうに話された。「仕掛け」話はまた別の機会に。

ボクは、壮じいのピザをいただく。ピザ生地のほんのりとした赤色は、きつと人参への感謝の表れだろう。とろける芳醇なチーズの向こうに、ほんのり人参の甘さを感じられた。

今日は
さんぶ、さんぶ……
と枚数かな。



みなさんの『格言』メモ

いつめ | plusの春奈さん

『子育て中心の働き方があっていい』

お腹に5人目♡



畑食堂 葉々摘の葉摘さん

『自分の料理を通して、山武の野菜や農家さんを知ってもらいたい』



成東・東金食虫植物群落を守る会 能勢さん

『私にしかできないライフワークを神が授けてくれたと思っています』



Or.の打矢さん

『成功するまでやれば、失敗はない』



よく見て！この斬新なスタイリング、打矢さんがカットしているんだって。「ポニースタイル」、山武のトレンドになるかもねえ〜。



カフェキッチン あかりの壮じい

『海がある。山がある。自然がある。と同じように、“野菜がある”が移住の理由でもいいんじゃないかな』

Minowa Rice Fieldの美濃輪さん

『田んぼアートで世界各国の人をお出迎え』

美濃輪さんご家族が3月に参加する、アメリカで日本の食文化を紹介するイベント「Don-Don-Den-Den」。日本のみならず、世界も田んぼで繋がりたい！



East Farm kitchenの不破さん

『飼うなら生産性のあるものにしなさい』



実は長男の大輔くん、犬が飼いたいと父に嘆願するも、「生産性のあるものにしなさい」と却下。そこで選んだのがニワトリだ。今では数十羽のニワトリをひとり世話すると言うのだから、脱帽だ。



ニワトリ担当 大輔くん



壮じいのこだわりピザ/650円(税込) 「手作りベーコンと野菜のピザ」と「きのこカラフル野菜のピザ」が選べます。



カフェ・キッチン あかりさん Topics

1. 「あかり通信」の紹介

毎月発行の「あかり通信」は、開催イベントの情報やコラムなどを掲載。8月号掲載の壮じいの愛妻、節さんのコラムにぐっときたなあ〜。

2. さんむのこだわり人参ジュース

カフェキッチン あかりに来たら、この人参ジュースを飲まないとはじまらない。山武の有機人参直搾りの一杯だ。自然の恵みをふんだんに吸収した美味しさを是非味わってほしい。

さんむこだわりの人参ジュース/300円(税込)



カフェ・キッチン あかり

千葉県山武市美杉野2-2-11 TEL: 0475-77-8415

営業時間: ランチ/11:00~14:00

土~水/11:00~16:00 (LO/15:00)

木/12:00~16:00 (軽食のみ)

定休日: 金

※イベントや会合など、ランチコース基本20名様以上でご予約いただけます。

我流厨房 道楽



本格中華が食べられるお店が山武・蓮沼に登場！ その名も「我流厨房 道楽^{どうぎょう}」。長年中華料理を手掛けてきたオーナーが、ついに地元でオープン。さあ、ご覧あれ！ この迫力あるビジュアルに尻込みするのは仕方がない。唐辛子の量に汗が吹き出すあなた、当然だ。山椒の刺激がたまらない四川大好きフリークに朗報なのがコレ！ 「特製スパイシーピリ辛炒め スペアリブ」だ。オーナーの大介さんは、これまで何度も中国に足を運び、本場の味を研究。そこで得たノウハウと、日本人好みの隠し味(ナイショ)をブレンドし、特製スパイスが完成した。山椒のピリッとした辛さとピーナッツのほのかな甘味が相まって、とてつもない刺激的な美味しさを生み出すのだ。ナイフとフォークは最初だけ。最後はスペアリブの醍醐味、骨までしゃぶって完食へ！ この“特製スパイシーピリ辛炒め”シリーズは、他にも皮までバリバリ食べられる天使海老もご用意。「あっさり蛤ラーメン」や絶妙な「トロ甘の豚の角煮」に「四川風麻婆豆腐」など、おすすめはたくさんあるけれど、是非このスペアリブは食べてほしい。ボクはめに、余ったソースを白飯にぶっかけていただき、杏仁豆腐をデザートに、刺激を落ち着かせてご馳走様だ。

特製スパイシーピリ辛炒め
やわらかスペアリブ/2,000円
皮まで食べられる天使海老(6本)/1,600円
杏仁豆腐/500円(全て税込)

我流厨房 道楽^{どうぎょう}
千葉県山武市蓮沼2783-43
TEL:0475-78-4183
営業時間:11:00~15:00(LO/14:00)
17:00~22:00(LO/21:00)
定休日:水

はやさか

名物!



鉄板和風ハンバーグ定食 400g/1,300円(税込)

はやさか
千葉県山武市蓮沼ハ294 TEL:0475-80-4626
時間:11:30~14:00 17:00~22:00 定休日:火、水

ガッツリ満腹編

さて、みんな大好きハンバーグの紹介だ。バラエティ溢れる様々な定食や丼物で胃袋を満たしてくれる「はやさか」。その中でも、長年“名物”と銘打って、お客さんから愛され続けているハンバーグがコレだ。ご覧の通り、熱々の鉄板に乗せられ登場。ハンバーグに箸を入れた瞬間、肉汁が溢れ出し、食欲そそる匂いにフーフーしながら早速ひと口。ん〜〜さすが名物！ 納得の旨さで一気に完食だ。味は、特製デミグラスソースと、玉ねぎがたっぷり入ったさっぱり和風味の2種類。サイズは、250g、400g、650gの3つから選べるので、空腹具合と相談して決めればいい。売り切れ注意の「はやさか」の名物ハンバーグ。迷っている暇はなし、即注文だ！

昨今、巷では唐揚げがブームだ。いや、いつでもブームかも。山武だって負けちゃいない。ここ山武の知る人ぞ知る“唐揚げ”を紹介しよう。「オカザキ鳥肉店」さんだ。70年以上続く鳥肉専門店だけあって、鳥肉を熟知した2代目大将と奥さんが揚げる唐揚げは、ひと味違う。ひと口サイズのモモ肉を秘伝の粉で揚げている。いたってシンプルなその味。だけど老若男女問わず癖になる味。夕食の一品にもいいし、つまみやおやつにもってこいだ。飾り気のないビニール袋で渡される、ローカル感に親しみを感じる。注文は予約のみなので、いつでも揚げたてがいただける。愛称は「みーちゃんの唐揚げ」。今晚の夕食に、酒のつまみに早速予約だ！



オカザキ鳥肉店

からあげ 350g/1,000円(税込)から
ご予約を承ります。

オカザキ鳥肉店
千葉県山武市成東1700
TEL:0475-82-4010
時間:10:00~18:00
定休日:日



みーちゃん！



「キムチ小屋」!? と聞くと、何やら怪しい感じもするけれど、いやいやそこは「キムチを食べてみんな健康に美しく」をモットーに、四季折々の野菜のキムチを作る、韓国人オーナー花英さんのお店兼作業場「キムチ小屋」なのだ。そう、「キムチ小屋」のキムチは、季節野菜のキムチが楽しめる。夏はきゅうりのオイキムチをはじめ、ニラや小松菜を使い、冬場は大根のカクテキや白菜がメインになる。今日も朝から、前日に塩漬けた大量の白菜をキムチに漬けて入っている。野菜は地元松尾の野菜を使い、香辛料は本場韓国から取り寄せている。キムチ以外にも、チヂミやキンパも人気で、お手製のグレープフルーツやレモンなど季節の飲み物と一緒に、小屋前のテラスでイト

インできちゃうのだ!
ご存知、キムチは乳酸菌の宝庫。キムチが酸っぱくなるのは、乳酸菌の仕業。だから酸っぱくなった時が食べごろなのだ。豚キムチやキムチチャーハンなど、キムチを使った料理は、この酸っぱくなったキムチでないと美味しくない、花英さんは言う。さあ、花英さんお手製「キムチ小屋」のキムチを食べて、美容に健康に一役買ってもらおう。ボクも、「キムチ小屋」のキムチを食べ始めてから、お肌にハリが出てきたような……。



白菜キムチ 1パック 650g / 800円
チヂミ / 500円
キンパ / 500円 (全て税抜)



キムチ小屋
千葉県山武市松尾町五反田2227-23
TEL: 090-2440-7539
営業時間: 月火のみ / 11:30 ~ 売り切れまで
Instagram: kimuchigoya

インターナショナル編



ピリヤニ / 1,000円 (税込)
ドリンク / 200円 (税込) から



アイマンベーカリー&レストラン
千葉県山武市横田1089-5
TEL: 080-6980-7272
時間: 9:30 ~ 21:00 定休日: 不定休

パン / 100円 (税込) から

「アイマンベーカリー&レストラン」は、その名の通り、パン屋でありレストランでもある。オーナーはじめ、スタッフ全員がスリランカ出身で、本場の味が楽しめるお店なのだ。朝9時30分から焼きたてのパンがショーケースに並び、昼はスリランカランチが楽しみ、夜はスリランカナイトに盛り上がる。お客さんもスリランカ出身の人が多く、まるで「ここはスリランカ!?!」と錯覚に陥ってしまうのも、こちらの醍醐味さ。

さて、今日のランチはスリランカのポピュラーな料理「ピリヤニ」を堪能したら、テイクアウトにパンをチョイス。見慣れたパンもあれば、これは何? どうやって食べるの? って品も並んでいる。百聞は一見に如かず。わからないことはスタッフに聞いてみよう。ただ日本語が通じるかどうかは……。全部ひっくるめて、スリランカのローカル感が味わえる、「アイマンベーカリー&レストラン」なのだ。



編集後記

実は編集部の方も移住者なのです（山武ではないのですが…）。房総の海に憧れ、16年前に都心から移り住んできました。当時はまだ、「移住」という言葉が、夢や憧れの代名詞に思われていた時代。当然「移住」に関する情報や心得もなく、それゆえ「移住」というのは、なかなかハードルが高い存在でした。仕事、教育、医療、食べ物、買い物、風土、気候…条件を考えはじめるとキリがなく、結局どれだけ自分がそこに「住みたい」か、その熱量に尽きってしまうのです。ボクの場合、全くゆかりのない地に移住したのですが、何と言いますが、この地に「未来が描けた」というのが一番の決め手だったと思います。あとは勢い。意外に最後はこれなんです。

今回ご紹介したみなさんも、山武に移住してきた人や戻って来た人など、それぞれが山武の魅力や可能性に夢を描き、人生の舞台に山武を選んだわけです。ご覧いただいたとおり、暮らしても仕事も魅力に溢れたものばかりで、こういったみなさんの魅力が、山武の魅力をかたち作っているのでしょう。つまり、「人の魅力が地域の魅力」ということ。そしてみなさんから共通して感じる「山武愛」。その溺愛ぶりに、頼もしさを感じる愛情の数々です。

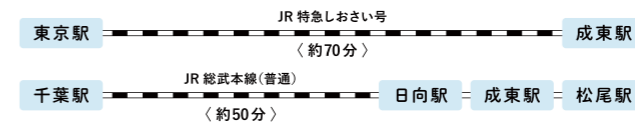
最近、町中で「SAMMU CITY」と大きく書かれたTシャツやパーカーを着た人をよく見かけます。これも「山武愛」の表れ!? そのうち、「SAMMU LOVE」が登場する日も、そう遠くないかも。

山武市への交通ガイド

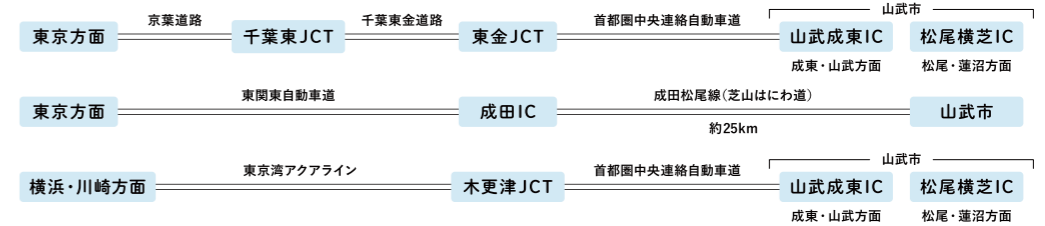
東京駅から山武市（JR総武本線 成東駅）までは、高速バスシーサイドライナーで約1時間40分。JR総武線快速で約90分。特急しおさいで約70分!

【列車（JR）のご利用】

東京駅から特急しおさい号で約70分、成東駅下車
千葉駅から総武本線（普通列車）で約50分、日向駅・成東駅・松尾駅下車



【車のご利用】

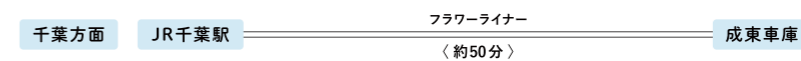


【高速バスのご利用】 ※詳細は「ちばフラワーバス」まで問い合わせください → URL: flower-bus.co.jp/kousoku/

- シーサイドライナー（成東・東金～東京間を走る高速バス）



- フラワーライナー（成東・東金・東千葉メディカルセンター～千葉間を走る高速バス）



発行日：2024年3月31日 「SAMMU MAGAZINE さんむ働き方図鑑」

発行/山武市
〒289-1392 千葉県山武市殿台296
TEL: 0475-80-1201 (山武市産業振興部商工観光課) URL: city.sammu.lg.jp

制作/SAMMU MAGAZINE 編集部
〒299-4301 千葉県長生郡一宮町一宮305-19 TEL: 080-5012-0143 MAIL: info@seasidepage.com

企画・編集・取材・撮影・ディレクション: SeaSidePage
デザイン: D-KNOTS

SAMMU MAGAZINE
Instagram: sammumagazine_official

