ジビエカレーで

イノシシ、シカなどのジビエ肉や有機栽培の野菜を使ったカレーを売り物にしている熊野市育生町のカフェ「ちゃや」が8㌔離れた場所に移転し、新装開店した。古民家を改造したレトロな雰囲気は、名物店だった以前の店舗のまま。陶芸品展示などのイベントにも活用される予定で、地元の活性化にも一役買いそうだ。（小柳悠志）

イノシシ肉や自家製の野菜を使った自慢のカレー

過疎地ホットに

古民家の趣を生かした「ちゃや」と伊集院さん＝いずれも熊野市育生町長井で

熊野・育生町　古民家を改装、今後催しも

育生町は、和歌山県北山村と隣接する人口二百人の過疎集落。修験者が修行した高さ三百㍍の大岩壁「大丹倉」などの景勝地がある。

店は、大阪出身の伊集院羽津子さん（六四）、と、夫真幸さん（六五）の経営。夫婦は豊中市でマンション暮らしをしてきたが、趣味の山登りに打ち込もうと二〇〇五年に山深い育生町赤倉に移住。料理が得意な羽津子さんの腕を生かした「ちゃや」を一年後にオープンし、観光客や地元の人に親しまれてきた。

カレーに入れるキャベツやニンジンなどの野菜は、夫婦で協力して自宅畑で有機栽培。肉は、牛や豚も使うが、駆除される獣を有効活用しようと、猟師から調達したイノシシ、シカの肉も入れる。羽津子さんが十二種のスパイスを自分で調合し、十日前後煮込んで完成させる。

以前の店が手狭だったことなどから、夫婦は移転を決意し、昨年秋にいったん閉店。育生町長井に離れのある古民家を購入し、引っ越しした。新しい店は、四畳半の三部屋と周囲の廊下の壁を取り除き、元大工の真幸さんと知人が五カ月掛かりで改装し四月にオープンした。フジのつると和紙を組み合わせたランプシェードのほか、ケヤキの丸太を使ったテーブルなど調度品に凝った。食器も、自分で焼き上げた陶器などを使っている。

羽津子さんは、「安全な食と、味へのこだわりから、食事はあえてカレーだけにしている。店を中心に、住民や地区外の人の交流が深まればうれしい」と期待する。カレーは単品で八百五十円、サラダとコーヒー付きは千百円。ぜんざいやアイスクリームなどのデザートも評判だ。

午前十一―午後四時に営業。木金曜休み。夜は三人以上で予約があった場合のみ開く。問い合わせは、「ちゃや」＝電0597（82）1505＝へ。

くろしお版

新築・増改築のことなら
ワコーホーム
津市殿舟　☎059・237・4488
見積無料

めだかのうた

〈お口の中は…だ〉　市東方
（イカのおすしを食べた時）　〈亮
孫　イカがお口の中で泳いでいる！　〈立
さとう・はる（4）＝桑名　子
私