

そばメニューの町家カフェを開業
新たなそばの魅力を広めて、農業を元気に！

平成22年度 採択事業

代表 橋本陵加さん
はしもと りょうか



橋本陵加さん

余ったそば粉をクッキーで有効活用

「そばに『はまる』という言葉がぴったりでしょうね。作物としても、食料としてもおもしろいです」。そう語るのは、SOBACafe.さらざんの代表、橋本陵加さん。さらざん(sarrasin)とはフランス語で「そば」のことです。平成22(2010)年9月に、町家を再生した店舗で、そばを使った洋風料理やスイーツを提供する「そばカフェ」をオープン。多彩なそばの魅力が楽しめるカフェとして、固定客を着実に増やしています。

橋本さんとそばとの出会いは大学院生のころ。友人のやっていた、休耕田で「そばを植え・収穫し・食べる」という活動に参加し、やせた土地を生かす作物として出合いました。収穫したそばは、粉に挽き、麺にして食べますが、残ったそば粉を前に「有効利用はできないものか」と模索。食料としてのそばと向き合うことに。そして、たどり着いたのが「そば菓子」です。そば粉の風味は生かしつつも、パサパサにならないよう試行錯誤を重ね、そばクッキーが完成。友人から引き継ぎ「チームそば」として活動を続けていた橋本さんは、チームの活動費用をクッキー販売で補いたいと考え、「百万遍手づくり市」に出品。多くのファンを獲得し、そばにいろんな可能性があることを感じたといいます。



チームそばの活動は現在も継続中

チームそばの活動にこめた農業への想い

フィールドワークとしてチームそばの活動に取り組んできた橋本さんには、農業への強い想いがありました。大学で環境学を学び農業への関心が高かったことから、大学院に行くまでの数年間、日本各地を旅しながら援農ボランティアをしていました。その中で農村衰退を強く感じたといいます。「日本の豊かな大地が弱っている。なんとかしなければ!」。チームそばの活動、また店を開業する背景には、この日本の食、農、土への危機意識があるのです。

橋本さんは、そばの使い道を模索していたとき、そばは世界各地で食べられていることに着目。調べてみると、料理からお菓子までさまざまな食べ方をされており、日本ではあま

り知られていないものも数多くありました。中でも注目したのがフランス・ブルターニュ地方の郷土料理「ガレット」。そば粉を使ったクレープです。「野菜や肉、チーズなどを使えば食事に、果物やクリームなどでデザートにもなるので、日本人好みにもアレンジできます。これをみんなに広めたいと思いました」。身体に良く、厳しい自然環境にも強く、料理からお菓子まで幅広く使えるそば。その新たな魅力を多くの人に知ってもらうため、ガレットを中心に多彩なそば食品を提供する「そばカフェ」を開く決心をしました。



トマトケルマンのガレットとそばシフォンケーキ

そばカフェ事業の新たな意味付け

メニューの試作を重ねるうちに、食品によって好適なそばが違ってくることに気づきました。「大半を麺にする日本では、雑味のない繊細なそば粉が良質とされていますが、ガレットはえぐ味のある荒々しい粉のほうが香ばしくておいしいんです」。麺以外のそば食品を広めることは、国内のそば生産の増加に加え、そばに新たな付加価値を生むことになります。これまで製麺に適さないと低評価だったそばの受け皿になれば、生産者にとってもプラスに。「そばの価値が変われば、そば栽培に取り組みやすくなって、農業振興にもなりますよね」と橋本さん。事業の新たな意味を見出し、モチベーションが高まったといいます。

一方で店舗探しをしていた橋本さんは、烏丸五条にある築100年の空き町家を自らの手で再生し活用することに。壁の合板を剥ぎ、古材などを使って町家の良さを活かしつつ現代的に利用できるよう補強、改修を行ないました。そば活動のかたわら、伝統工芸に携わる職人の活動を手伝っていたことから、多くの職人が店舗の改修を応援してくれました。総漆の看板、彫金によるドア取っ手、京小紋型紙のランプシェードなどに、その一端を見ることができます。「せっかく再生した町家なので、多くの人に使ってほしい」と空きスペースをギャラリーやイベントなどに破格の料金で貸し出すことにしました。

ファンド採択が事業推進の弾みに

そんな中、農産品を原材料とするそばカフェの事業が、

ファンドの対象になると応募を決意。助成金は主に町家の改修費用と厨房設備を完備するのに活用しました。

こうして「SOBACafe.さらざん」がオープン。当初は、ガレット5種類、そばシフォンケーキなどのスイーツが2~3種類でのスタートでした。生地は4種類のそば粉をブレンドして使うことに。本場のガレットは、バターやクリームをたっぷり使ったしっとりした生地ですが、同店ではそば粉の香ばしさを生かすためパリッと焼き上げ、新しい魅力をもたせました。現在ではガレット30種類、スイーツ10種類とバリエーションも豊かに。ランチタイムに1000円前後のセットメニューを作ったことで、お昼は女性客を中心に大盛況。木や土の温もりが伝わる町家空間も寛げると好評です。京都駅から徒歩圏内だったため、観光ガイドなどに「京都駅エリア」として紹介される機会が増え、同店の知名度を上げ、集客にもつながっています。

オープン当初、美山のそば、鷹ヶ峯や下鴨の野菜など、京都産の食材にこだわって使っていましたが、安定供給が困難で継続的に使うのは難しいという現状。今後、契約農家を育て、京都ブランドの確立を目指すことが目下の課題です。また、お昼の賑わいに反して、夜の利用客が少ないので、夜メニューのリニューアルも研究中。

「ガレットは各地域の農産品と組み合わせることで地域おこしにも使えると思います。日本各地に出向いてガレット教室を開き、日本中の農業を元気にしたい!」。橋本さんの根底にある農業への想いが揺らぐことはありません。



築100年の町家をリノベーション

事業概要

SOBACafe. さらざん

<http://www.sarrasin-kyoto.com/>

代表：橋本陵加

業種：喫茶・飲食業、サービス業

創業：平成22(2010)年

住所：〒600-8178

京都市下京区鍵屋町通烏丸西入鍵屋町 327-2

TEL：075-201-3848 FAX：075-201-3848