

なぶんごうり

誌面リニューアル!
特集 ほっと一息 立ち寄りスポット
地域づくり協議会&まちづくりセンター情報



今月の表紙
稲刈りが終わった田園に広がる、白い花。蕎麦の花です。
小さな花がいっぱい集まって、美しい景観を作り出しています。
撮影 / 清水康雄

この人に会いたい!

平居源太郎さん
(新栄町)

新栄町北部の田園の中にそば打ち工房をかまえ、仲間たちとそば打ちを楽しむ平居源太郎さん(73)。南郷里そば打ちサークルで活躍され「知っている!」という人も少なくないはず。そば打ちを始めたのは20年ほど前。解説書を読んだり名店を食べ歩いたりして、独学で腕を磨い



てきました。「奥が深い。何度やっても飽きない」と、その世界の奥深さに魅了されています。

気候や温度、湿度によって出来上がりも変わり、同じそばは一つとしてないそう。未だに「今日はあかなんだ」と思うことがあるのだとか。「うまくいかなかったら悔しくてまた作りたくなるし、納得のいくものができるとまたその喜びを実感したくて作りたくなる。どちらにしてもまたやりたくなるんです」

そば打ちで広がる人の輪

そば打ち初体験

なんと、実際にそば打ちを体



難しい、けど楽しい!
自分で打ったそばが出来上がることに感動しました

【取材・木野葵】

験させてもらいました。今回打つのはそば粉8割、つなぎ2割の二八そば。そば粉は新栄の営農組合で栽培しているものです。最初の工程の、そば粉に水をいきわたらせる「水回し」はわずかな水量の加減で生地質感がガラリと変わり、重要なポイントだそうです。生地の見た目や手ざわりから水の量をすばやく見極める平居さん。20年の経験から培われた技のすごさを目の当たりにしました。

初体験で緊張しっぱなしだったものの、丁寧な指導に加えたくさん褒めてもらえることがうれしくて、あつという間の楽しい時間でした。なにより物腰柔らかくて優しい平居さんの人柄が伝わるひとときでした。

部会スタッフを募集しています! 地域づくり協議会・まちづくりセンターからのお知らせ

現在、南郷里地域づくり協議会は、5つの部会で構成されています。

- 「自治振興部会」… 自治会や地域の行政的な課題への対応を考える
- 「地域福祉部会」… 高齢者福祉や子ども支援
- 「くらし安全部会」… 安全で安心な生活環境づくりをめざす
- 「文化・健康スポーツ部会」… 歴史や文化、スポーツ活動への参加機会を作る
- 「広報部会」… 地域の魅力や行事、活動などを紹介

まずは協議会事務局へお問い合わせください

協議会活動のさらなる充実をはかるため、一緒に活動して下さる方を募っています。南郷里を良くしたい、こんなおもしろいことを考えているというアイデアをお持ちの方、お仕事などで培った知識や経験を役立てたいとお考えの方、ぜひ力を合わせて暮らして良かったと思える南郷里をめざしましょう。できる範囲、やれる範囲でけっこうです。

編集後記

今年度、地協の組織体制が見直され、新しく生まれ変わった広報部会からの初発信となる今号、いかがだったでしょうか?今後、年3回ほど発行していきます。メンバーそれぞれの特性を生かしながら、南郷里の魅力を発信します。

次号特集は…「桜の名所」。南郷里地域の桜の素敵なスポットを教えてください。情報お待ちしております!

■ もっちのパンやさん

本業は農業を営む中村孝信さん真紀子さん夫妻。栽培しているコシヒカリをご飯以外の食べ方ができないかと模索し、米粉にして真紀子さんがパン作りを始めたのがきっかけとなり、2年半前から、移動販売車を使って販売するスタイルになりました。

菓子パンや惣菜パンはすべて110円～。自家製米を用いているためリーズナブルな価格が可能になっているそうです。米粉7、小麦粉3の割合の生地、赤ちゃんのパンデビューとして購入してくれる人も多いとのこと。

また、冷凍しても解凍したときにふっくらとした食感が保て、たくさん買って保存しておけるのも魅力になっています。

今では、市外や敦賀や岐阜などからもお客さんが来られるほどの人気ぶり。曜日によって販売場所が変わることもあり、来店の際には事前にSNSをチェック！



いつも笑顔で迎えてくれる中村さん夫妻

☎ 090-5903-0008

所 米やん倉庫 (南小足町 582-5)

営 毎週木曜日 11時～14時

道の駅浅井三姉妹の郷 (内保町 2843) にも出店。詳しくはQRコードから確認



なんごうり ほっと一息 立ち寄りスポット



■ café 無何有

三成公グリーンロード沿い、七条町の昭建長浜アスコン工場の東に位置するcafé 無何有さん。白と黒の二つの箱を重ねて置いたような外観に、喫茶店とわかる表示はありません。店内に入ると、ガラスで仕切られた中庭に、一本のカエデの木が円形にくり抜かれた空に向かって伸びています。

2010年にオーナーの井関章司さんが、本業の自動車の修理や点検に來られたお客様にゆっくりでもらう空間として開業。まずは厳選された豆を使って淹れられた、無何有ブレンドを注文してみましょう。ホットもアイスも

500円で、柔らかくてほどよい甘味の一口チョコが付いてきます。

屋号の無何有は、道教の古典『莊子』の言葉で「何もないこと、自然のままに作為がないこと」を意味するそう。店内から眺める田園風景、椅子とテーブル、食器、そして音楽。すべてが無何有を演出しています。



印象的で独特の空間を創り出している店内



☎ 0749-63-2470

所 七条町 642 営 11時～17時 休 不定休

「は～、どこかでのおんびりしたいなあ」。なんてときありますよね。身近なところにこんな素敵なカフェや、おいしそうなフードがあるのをご存知ですか？いつもの南郷里の風景がちょっと変わって見えそうな、そんなスポットを紹介します！

■ 喫茶アラビカ

もともとは市立長浜病院の前で長年喫茶店をしていたオーナーの清湖口広美さんが、伊吹山が綺麗に見える落ち着いたこの土地を気に入り、10年ほど前に移転。

店内は広々とし、常連さんを中心に清湖口さんとの会話を楽しみながらゆったりとした時間を過ごしています。清湖口さんの笑顔が、お客さんの何よりの癒やしになっています。

おすすめは、ブレンドコーヒー。今では珍しくなったサイフォン式で挽きたての豆を使って淹れてくれます。その香り高きコーヒー付きのモーニングは、お店の人気メニューの一つ。また、軽食もドリンクも昔ながらの、なつかしい喫茶店定番メニュー。中でも鉄板ナポリタンは、何度も食べたくなる味として大人気で、手作りの優しい味が食欲をそそります。



ボリュームたっぷりのモーニングセット



☎ なし

所 七条町 1203 営 9時～17時 休 火・金曜日

■ 戦国 Cafe

クレープやドリンクの移動販売として、今年10月に榎木町の中寺啓之さん・啓介さん親子がオープン。

滋賀県は戦国時代の史跡の宝庫。広く点在する歴史の地に飲食の場を提供できたらとの思いがオープンのきっかけです。

クレープの生地は、もちもち、しっとりが自慢。チョコバナナ、マンゴーなどがラインナップしています。またドリンクにはアイス抹茶なども揃え、和のテイストも意識。コロナの様子を見ながら、順次出店場所を増やしていきたいと中寺さん親子。地域行事でのにぎわいアップのためにも役立ちたいと今後に意欲を燃やしています。

出店日、場所などはSNSで随時アップしていくので、ぜひチェックを。ワインレッドの色のキッチンカーが目印です！



ボリュームたっぷり！



☎ 090-5137-4556

出店予定はQRコードから確認を



■ 古民カフェ & Inn オハナ

オーナー・川北登志雄さんが、2020年にカフェ&ゲストハウスとして開業。お店は築200年ほどの古民家を改装したもの。実家は大阪、住まいは愛知の川北さんが、その中間である湖北で古民家を探していたところ宮司の中心部にあるこの物件を紹介され、建物の歴史を活かしつつ、古い家具を配置するなどしてレトロ感を残したそうです。

母屋に入るとすぐの大きなテーブルスペースとその奥の和室がカフェスペース。こだわりのコーヒーは、お気に入りの豆を挽いて抽出しています。今はご近所の方に利用していただくことが多いそうで、そこから広がって「コミュニティカフェになれば」と話します。地域の集まりや講演会、展示会等様々に利用して欲しいとも期待しており、時間外利用や食事の提供にも相談に乗ってくれます。

ラグビーやサッカー、ノルディックウォーキング等のスポーツに造詣が深い川北さんから、コーヒー片手に興味深い話が聞けそうです。



自ら改装したという落ち着いた店内

☎ 090-7114-4041

所 宮司町 496 営 不定期。営業日等の情報はQRコードから

