

わたしの街から



奥津典子さん

1974年生まれ。東京と長崎育ち。2003年から、ご主人の爾さんと「オーガニック ベース」を東京・吉祥寺にて開業。2013年から長崎・雲仙市在住。家族は夫と3児、猫3匹。http://www.organic-base.com/



小浜の湧水と温泉が、ごはんをおいしくしてくれる



この地にひかれた大きな理由が、わき水。柔らかくまろやかな味わいは、雲仙・小浜の土地柄そのもの。毎朝、その日の料理に使う分を汲むのが、主人の日課



仕事したり、友人を案内したり、足しげく通う。刈水庵 ☎0957-74-2010



湯けむりが日常にある幸せ。海に沈む夕陽を見ながらの温泉は至福



根本きこさんや、名だたる料理家を魅了。源泉塩湯蒸して絶妙の味わいに



九州唯一のクラシックホテル。雲仙観光ホテル ☎0957-73-3263

2013年の夏に、東京から雲仙に引っ越しました。仕事は、雲仙や長崎県内だけでなく、東京、大阪、福島と、あちこちですが、家族で暮らす拠点は長崎県雲仙市小浜町というところです。

足しげく通っているのは、刈水地区の「刈水庵」というカフェショップ。イタリアのモダンデザインの巨匠と仕事をしてきたオーナーの城谷耕生さんの哲学と仕事の際立つ、古民家のリノベーション。城谷さんやスタッフとも、家族のようなおつきあいをしています。

この刈水地区には、戦時中も切り倒されなかった原生林が残り、地下水がわい

ています。地元の人々が大事に守ってきたこの「上の川湧水」は、ごはんもお味増しも、特別なごちそうにしてくれます。私たちの体をも、すがすがしく変えてくれました。

そして小浜は、源泉温度が日本一ともいわれる温泉地。その源泉温度は、なんと105℃。地熱発電の可能性も期待されています。宿のひとつ「蒸気家」には、小浜名物「温泉蒸し」ができる台所設備があります。塩けのある高温の温泉で蒸すと、野菜も魚も、それだけでおいしくなります。掘りたてのたけのこも源泉に数時間さらせば、あく抜きができる夢の

キッチンです。来客時には、地元の友人たちも誘って、ここで楽しい料理と宴の会を開きます。

一方、雲仙普賢岳方面に車を20分ほど走らせると、80年の歴史がある「雲仙観光ホテル」が現れます。竹中工務店が最初に手がけたクラシックホテルで、国の登録有形文化財。ここもスタッフの皆さんの人柄が温かく、お客さまをもてなすときや、お茶の時間、仕事の打ち合わせのときなどに立ち寄ります。子どもたちにも、ものを長く使う豊かさを、言葉でなく、その存在で教えてくれるありがたい場所でもあります。