



ばーばキッチン 大盛況！

長年の知恵と技で 手作りの味と 町に居場所を



とある水曜日は、秋鮭のナゲット風ハンバーグ、サラダに、人参のハーフソルト焼き、しその穂の天ぷら、華えび、ちりめんじゃこ、わかめ入りのごはん、大根の塩麹漬、具だくさんのみそ汁、茄子のヨーグルト





4、5人が調理場に入るとちょっと手狭に。だけど和気あいあいの雰囲気を見ていると、知り合いのお母さんが作ってくれているようで、できあがりが楽しみに♪

9月にオープンした「ばーばキッチン」のスタッフは、74歳、75歳、80歳、そして発起人の岡田信子さん(79)の4人でスタート。毎週水曜日のみ「樋井川テラス」でランチを提供している11時30分～。岡田さんは広島に住んでいた頃、料理教室を開いていた。「転勤族だったから、各地で出会った方々から料理のおいしいところだけ習得して培ってきたんです(笑)」。

福岡市に移住後、薬膳をテーマにした独自の料理を伝えたいと思っていたところ、週に1日だけ空いているキッチン付きのレンタルスペース「樋井川テラス(城南区樋井川3・7・8)」を紹介されたという。

「季節食材の日本食を中心とした、和薬膳ランチで元気になってほしいです」。さらに「まごわやさしい」がコンセプト。豆類、ごまやナッツ、わかめなどの海藻類、野菜、魚、しいたけなどのきのこ類、いも類を1回の食事に使う。

いただいてみると、野菜の甘さとやわらかい味わいのみそ汁がおいしい！エビやちりめんじゃこ、わかめの風味が立つごはん、コリッと噛み締めると大根の淡い辛みも感じられる塩麹漬など、添加物や過剰な調味料でごまかされていないため、舌が、脳が、その食材の味を探し堪能する。他のお客さんも「若い人たちに味わってもらいたい！昔の日本の食卓に戻さないと！」。

気が付けば店内は満席。若い男女や中年の男性、高齢者などまさに老若男女だ。季節の食材の料理を気軽に食せて、いつしか顔見知りもでき居場所になる、それが岡田さんの理想郷だ。

「本当は毎日でも開きたいんだけど、キッチン付きのレンタルスペースがなくて…」とやる気満々の岡田さん。例えば飲食店のスペースで昼だけレンタルさせてくれるなど、町の人の健康のために、どなたか良い場所、知りませんか？







御子神社で秋の例大祭

10月20日、樋井川3丁目の御子神社で秋の例大祭が行われ、今年は汗ばむ陽気の中、赤ちゃんを連れた夫婦をはじめ多くの参拝者でにぎわった。

米や果物、魚など秋の実りが供えられ、氏子や参拝者たちが感謝とともに奉納。

「みなさまの奉仕により、地域に80本ののぼり旗を掲げることができました。感謝いたします」と総代会会長の吉浦さん。

さらに地元喜美鈴会による日舞も奉納され、参拝者から大きな拍手が贈られていた。

その後はおらいで地域の親睦を深めた。

















まいんず配達者募集中

月1回「まいんず」を地域に配布する仕事です。まずはラインまたは電話にてご連絡ください。

城南区樋井川3・19・5

☎092・215・6144

■西長住1丁目 ■長丘3丁目 ■長住1丁目
■長丘3丁目 ■大池1丁目 ■長住1丁目
■若久6丁目 ■松原1丁目 ■寺塚2丁目 ■皿山1丁目 ■柳河内2丁目 ■皿山3丁目
■樋井川4丁目 ■若久3丁目 ■皿山3丁目





