



黄金の郷

こしえるびと

つむぐストーリー vol.69

高い志のもと、日々“キラリ”と光る活動をしている人たちがいる。“黄金の郷”いわて平泉を支える、魅力溢れる“こしえるびと”のメッセージをシリーズで紹介していく。

将来へ続く道

田んぼに囲まれた平屋建ての建物から、春の日差しにも負けない明るい笑い声が外まで聞こえてくる。ここは高橋裕子さんが幼い頃に抱いた夢の第2のステージ「CMKかあちゃんの台所」。

小学5年生の頃、生き生きと働く栄養士さんに憧れ、その姿に将来の自分を重ねた。短大卒業後、念願の栄養士となって盛岡の病院に勤務したが結婚を機に退職。嫁ぎ先のリングゴ農家を手伝っていたが、事業用地にかかり2000年やむなくリングゴ園を手放した。翌年、主人が他界し、家にこもることが増えた。末の息子が就職し子育てが終わった頃、地域に宅配弁当を望む声があることを知って奮起。「よし、地元食材を生かした弁当屋をやろう」と開店に向けて動き出した。

地産地消のお弁当

賃貸住宅などに利用していた建物を改修し、2015年7月に営

業許可を取得。翌年9月に「CMKかあちゃんの台所」をオープン

し弁当の宅配を始めた。お客さまの喜ぶ顔を想像しながら考えたメニューは、地産地消がこだわり。自家栽培米の他、地元農家から譲ってもらった出荷規格外などの野菜をふんだんに使っている。「同じように手を掛けた野菜が、規格外というだけで人の口に入らないほど悔しいことはない」と裕子さん。自身も農業をしていたからこそ、その思いは強く、地元野菜を手間を惜しまず調理し、弁当に栄養と彩りを添えている。

開店に対し、子どもたちは「何歳だと思ってるのや」などと言いながらも、体を気遣う言葉を掛けてくれる。「なんだかんだ言っても認めてくれてるのかな」と家族への感謝をにじませる。

かあちゃんの台所

「計画を立ててもその通りにはいかない。だったら今やりたいことをやる」と裕子さんはいつも前

向き。オープンから5年が経った今も、注文をくれた人に真心を込めて弁当を届けたという思いは変わっていない。地域には日中一人で過ごす高齢者が多い。バランスのとれた食事を楽しんでもらうためにも、気軽に利用してもらいたいと願っている。

ゆくゆくは「ばばカフェ」にしたいと笑う裕子さん。仲間が集まりゆっくりコーヒーを飲みながら、楽しい時間を過ごす場所になればいいなと思いをはせる。

——共に働く仲間は同年代のお母さんたち。明るい笑い声が響き、女性たちが生き生きと働くこの工房はまさに「かあちゃんの台所」だ。

私の一品



鶏唐揚げ

人気メニューの「鶏唐揚げ」です。国産若どりのもも肉を使用し、こだわりの味に仕上げました。十分に時間を掛けて下ごしらえした鶏肉を高温でカラッと揚げ、ふっくらジューシーな食感が魅力の一品です。



PROFILE

高橋 裕子さん (65)
Yuuko Takahashi

平泉町長島

1955年一関市舞川生まれ。75年に短大を卒業後、盛岡の病院で栄養士として勤務。83年退職し、平泉町長島に嫁ぐ。家業の農業を手伝う傍ら3人の子どもを育て上げ、2016年に弁当・オードブルの「*CMKかあちゃんの台所」を開店。水稻2畝を栽培。長男夫婦、孫3人との6人暮らし。

※CMKは「Country Maam Kitchen」の略

かあちゃんの愛情たっぷり弁当を届けたい

平泉町長島 高橋 裕子さん