

さつま × しごと

Vol.07



たかはし ゆきこ

高橋由記子さん (41)

佐志地区出身。調理を学ぶ高校と短大を卒業後、病院給食を作る会社に勤める。その後、広島県の魚市場に転職し、現在の夫と出会う。8年前に帰郷し、準備期間を経てカフェを開業。現在は自家製の蕎麦を提供する「農家そばヤマサキ」を営んでいる。



蕎麦店

高橋由記子

▼佐志地区の国道504号と県道51号が交わる田園地帯に、古民家を利用した蕎麦店「農家そばヤマサキ」があります。この店を営営し、主に調理を担当するのが高橋由記子さん。旦那さんと2人の従業員と共に、広い店内を切り盛りしています。

▼県外に就職していた高橋さんは、8年前に子どもの進学にあわせて本町に帰郷。「実家の山崎農場が小麦を作っていたので、ピザを出すお店をしようと思いました」と一念発起し「Cafe山崎」をオープン。

その後、農家そばヤマサキも開店し、カフェと蕎麦店の両方を週の半分ずつ営業しました。「若い女性を中心だったカフェに比べ、蕎麦屋は年齢も性別も様々なお客さんが来てくれました」と、その後は蕎麦店に専念。「安くて、美味しく、お腹いっぱいになることを目指しています」と話し、ソバ粉だけでなく、白米や雑穀も父親の農場で採れたものを使用するこだわりを見せます。

▼高橋さんは、お店の人が講師となり、無料でノウハウやコツを教える「さつまdeまちゼミ」の実行委員も務めています。「お店同士もまちゼミでつながることが多く、意見を出し合いコミュニケーションをとっています」と話す高橋さん。今回は自身の玉子焼きの作り方講座とは別に、

「さつま農家食堂ようき」と共同で手巻き寿司作りを体験してもらう講座を企画。まちゼミを通じて、町全体を盛り上げようとしています。「毎回新しいことにチャレンジすることを自分の中で決めていきます。お客さんの反応が悪くても、自分の身につくからです。お客さんも自分も楽しめるようなまちゼミを目指しています」と話す高橋さんは常に挑戦し続けています。

第5回

さつまdeまちゼミ

受付…10月10日

期間…10月15日～11月30日



店の周りには母親が植えたというハスがたくさん。観光スポットとしても大人気です。



高橋さんのまちゼミの様子。誰でもきれいに美味しく作れる玉子焼きの作り方を教えます。

