お店ものがたり

食事所　木子里（きこり）（青木村）

予約でともす いろりの火

採ってきたばかりのネマガリダケ、アユ、鶏肉のくし刺し…。山や川の幸がいろりで次々に焼かれる。青木村夫神（おかみ）の田園地帯の一角にひっそりとたたずむ民家風の食事所「木子里（きこり）」。男女9人のグループから笑い声が絶えない。

食事を楽しむ近所の自営業北村章啓（あきひろ）さん(56)は「いろりの火を囲めば、話も弾みますね」と満足そうだ。

「いろりで遊ぼう」をテーマに2004年、金井慎一さん(62)が店を開いた。飲み物以外の決まったメニューがないのが特徴。肉や魚、山菜など客自身が好みの食材を持ち込み、店内に三つあるいろりで焼く。「お任せ」の客のためには、金井さんが山菜などを採ってくる。まきや炭などが有料で、料理を含めてコース料金をその都度設定。宿泊もできる。

青木村で生まれ育った金井さんは幼いころ、山菜やキノコを採ったり川でドジョウを捕ったりして、野山で遊ぶことが一番の楽しみだった。30代で村内でプラスチック金型工場を創業してからも「もっと多くの人に、自然と遊び、味わう楽しさを知ってほしい」との思いが募った。

地域の人が一緒に山の手入れをしたり、家族そろって食事をしたりする機会が減り「人のつながりが希薄になってきているのではないか」と感じた。「食事をしながら、楽しく会話できる場所をつくるにはどうすればよいか」と思いを巡らせ、いろりに着目。「木子里」を開いた。

築100年以上の古民家など3軒分の資材を使い、店舗を建てた。いろりに使う炭は、金井さんが自分で焼いている。ほかにも床暖房の付いた大部屋やそば打ち体験のスペース、小さな風呂がある。夫神岳など「青木三山」を眺められるあずまやも立つ。

「新鮮な食材を味わってもらいたい」と言い、昼も夜も完全予約制だ。口コミなどで人気が出て、県外から予約が入ることも多い。タケノコ採りの体験ツアーも企画。家族で頻繁に利用するという上田市浦野の60代主婦は「知らない人とも親しくなれる」といろりの魅力を語った。

金型工場の経営を続けていることもあり、これまでは店舗を「試験営業」と位置付けてきた。だが、この夏には工場を長男に引き継ぎ、店に専念するつもりだ。「自分が好きでやっていること。お客さんと里の恵みを一緒に楽しみたい」。金井さんは少年のような目をして語った。

（水曜日に掲載します）

いろりを囲み、客と話す金井さん（右端）

青木村夫神63の9
☎0268・49・0908