

手作りの味で暮らし伝え

雲ヶ畑で週末カフェを営む

くぼ きよみ
久保 清美さん (78) — 京都市北区

市街地から車で約30分、深い緑に包まれた京都市北区雲ヶ畑で、土日だけ開店する「ゼーもんカフェ」を営む。手作りのおにぎりセットやおはきなどと一緒に出すのは、自家製のほうじ茶や花山椒のつくた煮。

畑に嫁いできた1966（昭和41）年、ご飯は薪で炊いていた。「ちよろと炊飯機が広がり始めた時代、そのころは茶摘みの季節になると、みんなが一斉にむしろを出して茶葉を干してました」

毎年5月は製茶の季節だ。家の前に植えられた茶の木の新芽を摘み、蒸してから手で揉み、むしろに広げて乾燥させる。天日で数日かけて乾燥させた後は瓶に詰めて保存。飲む時に炒ってほうじ茶にすると言は

しさが口いっばいに広がる。「手間はかかるんですけど、農薬を使っていないから安心だし、何より自分で作ったものはおいしい」と久保さん。

そんな地域の暮らしを外から訪れる人たちにも伝えようと、夫とカフェを始め、たのびのり17年夏、「ゼーもん」は久保家の初代、番右衛門「にあなんぞ名付けた。たが、夫の病気で、以後、一人で店を切り盛りする。

「お父さんが残してくれた店やと思う。『誰かが気軽に立ち寄れる場所をつくりたい』との願いを、私なりに受け継いでゆければ」

（太田啓子）



眺みたての茶葉を手にする久保さん。手間はかかるが自家製はおいしい。お茶は買ったところはないんです。京都市北区雲ヶ畑、ゼーもんカフェ。



土日と平日だけ出る「ゼーもんカフェ」の看板

※随時掲載します