

## 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



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「せーもんカフェ」



土曜と日曜だけ出る「せーもんカフェ」の看板

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、土曜だけ開店する「せーもんカフェ」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。

「これも雲ヶ畑の人たちが昔から作り続けてきた味。地域の生活文化の一端を知ってもらおうきっかけになれば」との思いを込める。雲ヶ畑は古くから薪炭採取に利用されてきた森林が多かった。久保さんが雲ヶ畑に嫁いできた1966

（昭和41）年、ご飯は薪で炊いていた。「ちよろん炊飯機」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。お茶は

しさが口いっぱい広がる。「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、たのびろり17年夏、「せーもん」は久保家の初代「右衛門」にちなんで名付けた。ただ、夫の病気で、開店の2カ月後に急死。以来、一人で店を切り盛りする。

春は朝から山に入り、山椒の花や実を摘む。開店日の前日には小豆を炊いておはきの準備をする。山間部のため1日の来店者は多くて十数人が、「みんなの『おいしい』の音がうれしくて続けられている」と話す。

「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）

※随時掲載します