

ぐりやまニア

おいしい栗山、
増えました。



彼らはなぜ 栗山を 選んだのか!?

最近の栗山町に、ちょっとうれしい兆候が。地方の小さな町の共通課題ですが、以前から栗山町では空き家が増え、深刻な問題となっていました。そこで町では、移住コーディネートや空き家アドバイザーを配置し、さらに「空き家バンク」といった仕組みを整備して、移住促進に力を入れていました。その活動が実を結び始めたのでしょうか。近年、町内のあちこちに新しいカフェや飲食店が次々と誕生。町外から移り住んだ人々が空き家をリノベーションし、お店を開いて町に活気をもたらしています。

カフェや飲食店といっても、ここに訪れるまでのストーリーは実にさまざま。例えば長年営んで

いたお店の新天地を求めてやってきたご夫婦は農産物に惹かれ、思い描いていた夢を叶えるために新規開業した方は古民家に惹かれ、地域に愛されるお店を受け継いだ方はその思いに惹かれ、数ある候補地の中から栗山町を選んでくれたのです。どうか、この明るい流れが今後も続くことを期待したいですね。

そんな皆さんが口々に「栗山の人ってあたたかいですね」と言っていたのが印象的。開業準備中から近所の人たちが「どんなお店になるの?」と話しかけてくれたり、手伝おうかと手を差し伸べてくれたり、メニューのアイデアを出してくれたり(?!と、栗山ならではの地域のつながりを実感していたようです。

今回ご紹介するお店はすべてこじんまりと1〜2名で切り盛りしています。のんびりとした雰囲気を楽しみながら、時間にゆとりを持って訪れてみてください。





本場のドイツ料理を味わって!



深煎りコーヒーが待っています



懐かしの味、守っています

水・クリヤマに、いらっしやい!



気ままに陶芸しようよ!



コーヒーはお好きですか?



うちのハンバーグ、たまらないよ

自由な感性で楽しみたい
手びねり体験。いい風景を
作りましょうよ!

ねことらまえ 陶芸cafe

〒069-1523 栗山町共和397-1
TEL 080-6722-6498
営業時間 11:00~14:30 / 陶芸 15:00~18:00
定休日 水曜日・木曜日
Instagram @necotoramae
喫煙席 無
テイクアウト 無

のどかな田園にボツンと佇む趣のあるカフェ。そと扉を開けると、店主のロクさん(通称)が明るく迎えてくれました。

関東での会社員時代、サーフィンと陶芸をこよなく愛していたロクさん。陶芸教室ではガスコンロを持ち込んで手料理を振る舞うほど、作ることも食べることも好きだったとか。「休憩時間にみんな自分で作ったカップでコーヒーを飲んでいてね、なんて素敵なんだろうって」。そんな日々を過ごすうちに、「やりたいことをやろう」とカフェ開業を決意。船橋や房総半島、実家のある北海道での古民家探しに苦戦していたところ、奥様が「栗山町は? 私栗好

陶芸もできるカフェが誕生

できました。

「女性の作品みたいだね、ってよく言われるんですよ」と話すのは、口当たりにこたわったという優しい表情の器たち。ロクさんの器は販売されている他、カフェメニューでも使われているので、そちらも注目してほしいポイントです。

陶芸体験ができる工房では、のんびりと手びねりを楽しむ人の姿がありました。「いつかお客さんの器でお店の棚を埋め尽くしたいね。いい風景になるんじゃないかな」。コーヒーでホッとしたい時、陶芸に没頭したい時、ロクさんとおしゃべりしたい時、ふらりと訪れてはいかがでしょう。

濃厚プリンとコーヒーの
幸せな組み合わせ。

きだし」と一言。思いもよらない地域だったようですが、範囲を拡大したところ、理想の古民家に出会うことが



好んで選んで
もらうスタイ
ルなんです」
と店主の石川
優さん。抽出
方法をハンド
ドリップ、サイ
フォン、フレン

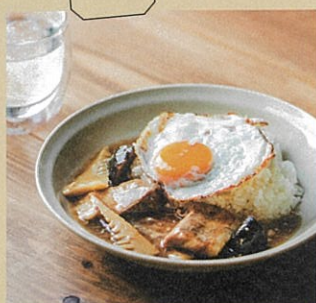
知識が深まるコーヒー専門店

栗山駅前の「栗山煉瓦創庫くりふと」を訪れたことのある方なら、ピンとくるはず。スペシャルティコーヒー専門店の「ブナタッタ」が、桜丘の234号線沿いに実店舗をオープンさせました。2024年まで「お好み焼きのぶ」があったあの場所です。

こちらはやはり、コーヒー通に勧めたい理由が詰まったお店。高品質なスペシャルティコーヒーの中でもトップランクの豆をメインに扱い、10種類以上の豆の特徴を見極めて店内で焙煎。抽出方法はどういうと...? 「うちはいろいろ押し付けけないで、お客様の好みで選んでもらうスタイルなんです」と店主の石川優さん。抽出方法をハンドドリップ、サイフォン、フレン

チプレスから選べるのは、油分や苦味の強弱が変わるから。カップをアロマ、バレル、ピノの3型から選べるのは、香りの立ち方や舌の触れ方によって味が変わるから。あれこれ聞きながら選んだり、テーブルにある石川さんお手製のガイド(わかりやすいので必見!)を見ているうち、自分の好みが見えるのも面白い。

お散歩がてら立ち寄る近所の方、お店のインスタグラムを見たら町のコーヒー好きさん、訪れる人はさまざま。新しいお店ということもあって「栗山にこんなおしゃれなカフェがあったんだ」と驚かれる人も。若い人たちが集えるように夜のイベントを計画しているようですよ。栗山の若者たち、注目です。



ルーローハン他「本日のごはん」も必食。

ブナタッタコーヒーロースターズ

〒069-1501 夕張郡栗山町桜丘1-20
TEL 070-9105-6957
営業時間 11:00~24:00(ラストオーダー23:30)
定休日 火曜日
Instagram @buna.teta.coffee.roasters
喫煙席 無
テイクアウト 有

自分好みの一杯、
いかがです?



ハンバーグに秘伝のデミソースがたっぷり。

カフェ ジラソーレ

〒068-0353 北海道夕張郡栗山町継立240-1
TEL 01237-6-7955
営業時間 11:00~20:00(ラストオーダー19:00)
※売切次第終了
定休日 第3月曜日(祝日の場合は営業)
喫煙席 無(喫煙コーナーは有)
テイクアウト 有(コーヒーのみ)

一皿に、一杯に、
プライドあり

ファンが通う洋食&コーヒー店

素材に、味に、妥協なし。手を動かしながらギラッと輝く眼差しは職人そのものです。「真面目にやっているんだけど、怖いと言われることもあってね(笑)。ワンオペでやっているから、時間に余裕がある時に来てくれるとうれしいね」と話すのは店主の佐々木義之さん。料理人としての経歴は多彩で、若くして和食料理店で料理長を務め、その後はイタリアンやフレンチレストランでも長く経験を重ねてきました。40歳を過ぎた頃に最初のお店『洋食厨房ジラソーレ(札幌)』をオープンさせると、「夫婦の手柄もあってが大盛況に。現在看板メニューの



料理一筋で腕を磨いてきた佐々木さん。

ハンバーグはその当時から研究されている集大成なのです。



2021年にのんびりできる場所を探して辿りついたのが栗山町継立です。オーダーが入ってから手こねで焼き上げるハンバーグは丁寧な仕込で、一晩じっくり寝かせているため、口当たりふわふわで旨味ジュワ。多くの人がとりこになるのも頷けます。その他にもナポリタンやオムライスなど、グルメ通を唸らせるメニューが並びますが、自家焙煎コーヒーも人気。焙煎したてはガスが出るため、落着かせて最低でも一晩置いてから提供しています。なんでも出来たて、獲れたてがおいしいとは限らない。おいしい状態を見極めないとね」と佐々木さん。食後は、料理のようにこだわった一杯も味わってみてください。

白ソーセージを
ぜひどうぞ

カフェ ベルク

〒069-1521 北海道夕張郡栗山町錦3丁目1-8
TEL 080-5729-0602
営業時間 11:00~15:00
定休日 月曜日~木曜日(祝日営業)
Instagram @cafe.berg.sapporo
喫煙席 無
テイクアウト 有

季節のソーセージを味わえるベルクセット。

ひとつひとつにまで、白ソーセージを味わえるベルクセット。季節のソーセージを味わえるベルクセット。ひとつひとつにまで、白ソーセージを味わえるベルクセット。



店内にはアンティークのテーブルやイタリアのタイルに調和するように、奥様が描いた絵画が飾られています。なんて優雅な空間なのでしょう！五感で味わう贅沢を、楽しみにしてください。



栗山で味わう本場ドイツの味



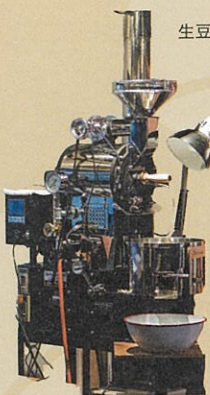
おしゃべりもお料理も「阿吽の呼吸」のお二人。

ハツとするようなおもてなしの心を感じます。

白ソーセージだけでなく粗挽きソーセージやベーコンも、日本中を探してもここしか味わえないおいしさでしょう。「歴史あるミュンヘンのレストラン『アウグステイナール』で4年間修行を積んで認められたソーセージ

ひとつ口目で驚き、思わず唸る。こんなふわふわで味わい深いソーセージを食べたことがありません。」夫婦で営む「カフェベルク」は二セコで22年、札幌で3年、ドイツ仕込みのレシピで無添加ソーセージを振る舞ってきたドイツ料理専門店です。新たな移転先として栗山を選んだのは、生姜をはじめ、農作物や鹿肉などの魅力的な食材が豊富だから。できる限り手作り、自家栽培を心がけているという店主の村岸弘さんが「とにかく料理に手をかけたい」と語るように、ベルクのお料理はつけあわせの一つひとつにまで

生豆を細やかに目視して丁寧に自家焙煎。



静かな住宅街に馴染む古民家カフェ。一歩足を踏み入れると空気がガラリと変わり、理想郷に辿り着いたような、心地の良い空間に和みます。しかしこのカフェ、詳しい住所は非公表。隠れ家を探すかのようなワクワク感もたまりません。

「喫茶店をやるのに漠然としたイメージしか持ってなかったんですけど、この物件を空き家バンクで見つけて一目惚れしましたね」と話すのは、長らく北海道内で会社勤めをしていた渡辺良久さん。電気水道工事や大掛かりな吹き抜け以外は、未経験ながら10カ月かけてご自身で改装工事を手掛けました。音楽活動もされているという村岸さんも、一階にはライブを見据えたステージも作られています。自分にとって心地良い空間はできたから、そういう

秘密にしたい？
古民家カフェ昔ながらの固いプリンを
ゆったりと味わって。

意味では合格点かな」。歴史が刻まれた梁や襖、窓ガラス、そして前の住人が残した時計やミシン台が、さらに店内の魅力を引き立てています。

深めに焙煎されたコーヒーは、ゆっくりくつろいでほしいという思いがあって、量がたっぷり。デザートは栗山町「酒井農場」の卵を使った固めのプリンが定番人気です。「寒くなったからファームうかわ」さんの紅はるかを使って、タッチオーブンで焼き芋を作る予定です。バターをのせてシナモンをふるとおいしいんですよ。自分だけの秘密にしておきたい、とっておきの居場所。冬の楽しみが増えました。

時間を忘れて
おくつろぎを

Coffee 青

〒069-1521 北海道夕張郡栗山町錦線路沿い
TEL 050-8884-3550
営業時間 11:00~19:00
定休日 不定休
(営業日はInstagramで公開)
Instagram @coffee_awa
喫煙席 無
テイクアウト 無



次世代がつなぐ『りんごの木』

まるでパンケーキのようにふっくらとしたお好み焼きの下に、太麺の焼きそばがたっぷり、ずっしり。栗山町民であれば一目見て「あのお店のだ！」とわかるでしょう。34年にわたって地元の人に愛され続けてきたお好み焼き屋『りんごの木』が幕を下ろしたのが2022年のこと。それから1年経った2023年4月、札幌出身の木坂洋平さんが、場所はそのままだけに懐かしの味を復活させました。多い時は一日100食売れるほどの人気ぶり、取材当日も常連さんたちが和やかに食事を楽しんでいました。

「このスタイルのお好み焼きは他にないですから、先代の福原さんが発明した名物として『くりやま焼』と名付けました」と、木坂さん。店名には『りんごの木』へのリスペクトが込められているんですね。

栗山にやってきたきっかけは、先に移住していた友人を訪ねた時に、自然豊かな環境に心を動かされたから。移住後に新たな道を模索していたところ、目に入ったのが『りんごの木』の空き店舗でした。現在共にお店を切り盛りしているお父様が広島県出身ということもあって、幼いころから慣れ親しんでいたお好み焼き。自分が受け継ぐことができればと、元店主の福原さんを訪ねるとうれしい返答が、「福原さんをつないでくれた方が私たちのこ

とを伝えてくれたみたいで、快く受け入れてくれたんです。レシビや作り方も惜しまず教えてくれました」

厚さ3センチのくりやま焼は、鉄板ではなく小さなフライパンで焼き上げるのが特徴。外をカリッと、中をふわふわに仕上げるための火加減と返すタイミングが難しい。お客様を第一に考えること、少しずつ自分の色を出すこと、福原さんに託されたことを大切に今日も「くりやま焼」を焼き続けます。

おなじみの味をこれからも



店内には木坂さんが描いたアートも。



満足感大のおいさとボリューム！



絶妙な火加減とタイミングで表面カリッと。



くりやま焼 ようへい

〒069-1512 栗山町松風2丁目63-1
TEL 0123-76-7120
営業時間 11:00~21:00
(ラストオーダー20:00)
定休日 月曜日・第3火曜日
Instagram @kuriyamayakiyouhei
喫煙席 無
テイクアウト 有



くりエイトが集う みんなのマーケット

くりやまクリエイターズマーケットは、町が運営するハンドメイド雑貨店。今年は町内外20組のクリエイターによる作品を展示・販売しています。

出展の条件の一つが「栗山にちなんだ作品」。栗の他、栗山に生息する国蝶オムラサギや町花のユリ、産物など、クリエイターによって選ぶモチーフも表現もさまざま、見ていてワクワクするものばかり。ハンドメイド作



駅前なのでお散歩ついでにふらっとどうぞ。



くりやまクリエイターズ マーケット(不定期営業)

〒069-1511 栗山町中央3丁目6-1
(栗山駅から徒歩1分)
営業時間 11:00~17:00

営業状況や、店番のクリエイターはこちらをチェック！

くりやまクリエイターズマーケット

品のため、色や大きさなどリクエストに添えてもらえる作品があるのも魅力的。プレゼントとしても、栗山の記念のお土産にもぴったりです。また、大人も子どもも参加できるワークショップ(不定期開催)など、参加型企画も見逃しません。

昨年7月に開局した「エフエムくりやま(78.8MHz)」の平日お昼の番組「ぎゅぎゅっと」では、月替わりで出展クリエイターの屋号の由来や作品に込めた思いなどを紹介しています。ぜひお聞きください！



栗山にちなんだ雑貨や器、アートがずらり！新しい作家さんの作品も！

読者プレゼント

本誌についてのアンケートにご協力ください。お答えいただいた方の中から抽選で5名様に、「くりやまクリエイターズマーケット」で選んだとおきの作品を、詰め合わせてプレゼントいたします。



※写真は一例です。

アンケートはこちら→
<https://www.harp.lg.jp/plpRIUMK>



本誌について、くりやま若者シティプロモーションについてのお問い合わせ

栗山町定住推進課

TEL 0123-73-7521

FAX 0123-72-3179



くりやまほっとらいふ



くりエイトするまち



KURIYAMA TOWN

2025年11月発行