

シェフの " 美味しい " が集まる空間

令和3年10月14日、町のシェアキッチン「ヤムズキッチン」は1周年を迎える。
英語で美味しいものを食べたときの「Yum！（ヤム）」と、
栗山の由来の一つである「ヤム（栗）・ニ（木）・ウシ（生い茂る場所）」の「ヤム」。
二つのヤムから名付けられたキッチンは、
多くのシェフが集まる場所となった。
それぞれの想いで栗山に赴く4組の町外シェフ。
彼らの想いを踏まえ、これからのヤムズキッチンの役割を探っていきたい。

text & photo - 望月 貴文・栗山町地域おこし協力隊



ヤムズキッチンの情報

場所：cafe&bar くりとくら

住所：夕張郡栗山町中央2丁目95番地（旧昭和堂時計店）

電話：0123-76-7700 営業日：火～金

時間：11：30～14：00 席の予約、テイクアウト可

あじさい キッチン味彩

長沼町



自慢の「キッシュプレート」は、キッシュのほか、ピクルス、コーンポタージュ、季節のサラダ、デザートで構成される。きまぐれで、ラタトゥーユを追加することもある

彩りあふれた食を提供する女性たち

栗山町の隣町で農業が盛んな長沼町。豊かな田園に囲まれた美しい景観の町に、彩り鮮やかなキッシュを振る舞う女性がいる。「キッチン味彩」として活動する佐々木洋子さんと工藤よし江さんだ。

「自分たちで行える範囲でこだわる」が基本姿勢。地元で採れる野菜をベースに、どうしたら美味しい料理を作れるかを前提として、地域の生産者のこだわりや調理法を追求していく。

食材は、農家を営む佐々木さんや長沼町で採れる野菜を基本とし



て、近隣の町で生産される食材を意識して使う。例えば、キッシュには、南幌町の「薫製工房ハントヴェルク」のベーコン、栗山町の「酒井農場」の卵を使用している。

活動が始まったきっかけは、佐々木さんの「キッシュを作りたい」という一言から。キッシュの開発は、工藤さんの加工場「味彩工房」で行われ、名前も工房の名前を借りてキッチン味彩とした。ヤムズキッチンには月1回程度で出店。「できる範囲で楽しく活動していきたい」と二人は語る。



上/トマトのコンポート。果実自体の食感や風味が残っており、そのまま食べるのがオススメだという。薄皮を丁寧に剥いて、そのままの形で提供しており、こだわりが見える一品だ

中/キッシュは、長沼町の野菜をベースに「じゃがいも」と「ごぼう」など7種類があり、「長沼キッシュ」として長沼町内で購入できる

下/代表の佐々木さん(右)は店の切り盛りを担当し、工藤さん(左)は調理を担当。活動はライフワークとしての楽しみが強く、取材のなかでも意気のあった掛け合いが繰り返されていた





栗山町で人気の「バターチキンカレー」。村上さんの作るカレーには、すべて厚真町の原木椎茸が使用されている

こころみ

出張カレー 試

恵庭市

なりわい

北海道胆振東部地震の中で生まれた“生業”

平成30年9月に発生した「北海道胆振東部地震」により、最大の被害を受けた厚真町。地域おこし協力隊として活動していた村上紗希さんは「復興活動で疲れた町民を自分のカレーで元気づけたい」と始めた活動が自身の「生業」となる。

村上さんは恵庭市出身。厚真町の魅力を伝えるライターとして活動をしていたが、地震により交流があった農家の惨状を知り、心境が変化した。地震前に厚真町産の食材を使った企画をしたこともあって、復興支援の活動として、



上／「ちょこっとカレー」として、村上さんの挑戦心が詰まったあいがけカレー。取材日は「黒胡椒キーマ」だった

中／メインのカレーは、ルウのみテイクアウトも可能。「容器を持参すれば、少しサービスしますよ」と村上さん

下／栗山町以外では、木曜日に恵庭市のイタリアレストラン「ラ・ステラ」、日曜日に千歳市の居酒屋「やきとり米澤」で出店している

自ら地域の食材を使ったカレーを振る舞うことになる。
平成31年3月から「出張カレー試」としてスタート。名前の由来は村上さんの挑戦心から。厚真町をはじめ恵庭市近隣で採れる食材を使って、さまざまなカレーの開発を試みたい、と言う。
ヤムズキッチンには火曜日に月1、2回出店している。ライター気質の自分は「根無し草」であると言う村上さん。今後は「道内各地に出張し、その地域の食材や風土にあったメニューを開発していきたい」と語る。



サイドメニューの「沼田産無塩トマトジュース」は麻生さんオススメの一品



基本のソースマヨを始め、ネギソース、和風しょうゆマヨ、ネギラーマヨ、チーズマヨのほか、全乗せタコ焼きを用意

出張居酒屋 お多幸ちゃん

沼田町

美しく幻想的な螢が舞う里・沼田町に住む麻生雄司さん。出張スタイルで居酒屋活動をしており、ヤムズキッチンには不定期で月1、2回程度出店している。

麻生さんは芽室町出身。栗山町には、大学時代のゼミ活動がきっかけで愛着を持った。関西の飲食店で働いていたが、地域づくりに興味を持ち、将来は飲食店を持つことを希望し、平成28年に小平町地域おこし協力隊の隊員となった。小平町では「タコ箱漁オーナー」の活動に携わることになり、タコに愛着を持つようになる。試

行錯誤した結果、「タコ焼き」が肌に合うと考え、大阪府出身の知り合いへ師事し、令和2年の夏からタコ焼き修行を開始した。

名前の由来は自身のあだ名から、酔うと顔が赤くなることから、協力隊時代には「たこ大臣」と呼ばれていた。縁起物のタコから「お多幸」を掛けて、愛着をもつように「ちゃん」を加えたという。

麻生さんは、鉄板に使う油に米油を使用。自分の好みに合わせながらタコ焼きを研究している。「何個食べても飽きないタコ焼き」を目指す。

自他ともに称する「たこ大臣」 各地でタコ焼きを振る舞う



お多幸ちゃんは夜間もヤムズキッチンで出店することも多い。「今後は米粉を使ったタコ焼きを開発したい」と語っていた



マスコットキャラクターの「おたこちゃん2号」。おたこちゃん1号は、師匠から借りていたが、教えを受けた後に返すことになった



つぶ貝弁当には、地元産のつぶ貝と北海道産のもち米を使ったおこわのほか、タコのマリネや昆布巻が加わる。地元で採れる海藻「松藻(まつも)」が入った味噌汁も添えられる



様似町の味を存分に味わってもらいたいと、もち米5kgに対してつぶ貝2kgを使用したおこわ

まんまの会

様似町

様似に伝わる家庭料理を記録に残す

貴重な大地の遺産であり、豊かな自然環境や由緒ある歴史文化を丸ごと学び楽しめる「アポイ岳ジオパーク」。平成27年にはユネスコ世界ジオパークの加盟を果たした様似町から、地元の味を伝える「まんまの会」がやってきた。

まんまの会は、平成26年に閉校した様似高校の同級生たちで結成した女性グループ。現在は7人で、様似町の伝統料理だけではなく、その家庭ごとに伝わる味を記録・再現するなど郷土料理の研究を行い、お正月や節分などで料理を振る舞う活動を行っている。

令和3年には、かつて旧国鉄様似駅で販売していた「つぶ貝弁当」と「鮭弁当」の駅弁を再現した。様似駅前で30年ほど前まで営業していた「レストラン味よし大将」の味を経営者の親族から聞き取り、試行錯誤して完成させた。

様似町から栗山町へは車で片道3時間かかるが、道中は高校時代に戻ったように会話に花を咲かせているという。「コロナ禍が収まったら、栗山町だけではなく他の地域にも出向いて、自分たちの様似の味を広げていきたい」と代表の前田寿子さんは語る。



代表の前田さん(前列中央)をはじめとした、まんまの会の皆さん。それぞれ仕事を持ちながら活動しているため、取材日は1人を除いて6人で参加



取材日は40人分を用意したが、開店1時間で完売した。11月の出店では違うメニューを考えているという

美味しいキッチンのはこれからは

これからのヤムズキッチンには、どのような役割でありたいか、担当している町ブランド推進課の石森和幸参与、地域おこし協力隊「まちなかキッチンマネージャー」の土屋綺香さん、栗田敦臣さんに聞いた



水曜日は駅前通り商店街の「肉のよろはし」が「豚井よろはし」として毎週出店しており、豚井となんこつソーキ丼の2種類を提供している

町がシェアキッチンを始めたきっかけ

ヤムズキッチンは、商店街の活性化に向けた取り組みとして始まった。令和元年6月に町が作成した「栗山町商店街活性化アクションプラン」に基づき「飲食店の新規出店」や「食を通じた賑わいの創出」につながる、商店街の空き店舗を活用した場として、シェアキッチンを実施することにした。

プロポーサル方式【1】で団体を募集した結果、合同会社オフィスクリおこが採択を受けた。キッチンの名称を「ヤムズキッチン」とし、令和2年10月から受託事業



石森参与は、平成30年よりブランド推進課に所属。商店街の活性化を中心に、商業振興に関する業務を担当している

者として運営することとなる。

1年が経過したヤムズキッチンには、栗山町内外から多くのシェフが登録されている。町内からはモンテマローネ、豚井よろはし、レストランひで、井澤農園Dossierの4団体、町外はこれまでに紹介した4団体の計8団体が、平日のランチタイムを中心に、それぞれのシェフが腕によりをかけた料理を振る舞う。なかでもモンテマローネは、令和3年4月にヤムズキッチンを卒業し、同年5月から商店街に自分の店を構えることになった。

まちなかキッチンマネージャーが担う役割

令和3年4月から、地域おこし協力隊「まちなかキッチンマネージャー」として栗田さんと土屋さんが着任した。着任から半年が経ち、二人はどのような役割でヤマズキッチンに関わっていくのかを聞いた。

土屋さんは、着任前は「シェア

キッチンⅡコミュニティレストラ
ン【2】のイメージが強くあり「町
民がシェフ、来店者も町民」とい
う認識が強かった。しかし、実際
に活動してみると「町外のシェフ、
来店者もシェフとの関わりがある
人」という場面を多く見かけ、ヤ
ムズキッチンは「ファンづくりの

実験場所」として、シェフが出店
することにより、栗山町の「関係
人口」につながるのではないかと
考えを改めるようになった。
コロナ禍では、テイクアウトが
重要な役割を担うと感じており、
「今日はテイクアウトだけでやっ
てみよう」といった、テストがで

きる立場として自分たちに役割が
ある。テイクアウトを本格的に実
施する場合、どのようなシステム
を作れば良いのか、さまざまな仕
掛けができる環境が、今のヤマズ
キッチンにある、としている。

栗田さんは、町外のシェフが多
いことから「シェフもお客様」と
して、自分たちの活動に満足し、
次もチャレンジしたいと思って、
帰ってもらえる役割が、今まで以
上にヤマズキッチンに求められて
いると考える。

シェフがどういう想いでヤマズ
キッチンに出店しているのか、初
めの段階で確認しておかなければ
ならない。自分のお店を将来持ち
たい人もいれば、栗山町の食材を
使用したい人、自分たちの町の食
材を振る舞いたい人など、さまざ
まな想いがシェフにある。自分た
ちは「潤滑油」として、それを
後ろ支えることに役割があり、
シェフの想いを、お客様である町
民に伝えることができるように支
援することが、町で行うシェア
キッチンに必要な要素である、と
している。



上／土屋さんが開発した「にんじんフライ」。動物性食品（肉、魚、乳、卵など）、小麦粉、白砂糖、化学調味料、添加物の5つのフリーなメニューとして、アレルギー持ちの子どもや大人に優しいランチの提供を目指している

下／土屋さんは、東京都で自然エネルギー事業に携わっていたが、野菜に強い関心があり、活動の場を求めて食材が豊富な北海道に移住した。ヤマズキッチンでも環境に配慮した仕掛けづくりをしていきたい、と語る

試行的な段階から 実践的な段階に向けて

商店街の活性化に向けた取り組みとして始めたシェアキッチン事業。1年間の活動を終え、町外のシェフの出現やまちなかキッチンマネージャーの着任により、町

が当初思い描いていたシェアキッチンの機能から少しずつ変化が生まれている。

令和5年1月、現在の場所から栗山駅南交流拠点施設「栗山煉瓦創庫くりふと」にシェアキッチンの機能が移転することになる。現在の活動は試行的な段階ではあるが、移転に伴い実践的な段階へと成長するためにも、二人のまちな



栗田さんは、着任前は札幌市で飲食業を営みながら、札幌中央卸売市場に通い、長年に渡り栗山町の食材を仕入れていた。愛着のある栗山町の食材を活用して商品開発や魅力アップの仕掛けをしてみたい、とのこと

かキッチンマネージャーの役割は大きい。

ヤムズキッチンをこれまで以上に魅力的な場とするためには、「シェフ」と「町民」の両輪が深く関わるのが重要となる。そこで生まれた関係から町のシェアキッチンが賑わうことで、商店街の活性化へとつなげていけるかが今後は問われてくる。そのためには、商店街関係者とも連携を取りながら実現へ向けて歩みを進めていく必要がある。

【1】業務の委託先や建築物の設計者を選定する際に、目的物に対する企画を提案してもらい、その中から優れた提案を行った者を選定・契約する方式のこと。

【2】「食」を通して地域の課題解決を目指す、参加協働型の起業モデルのこと。

今回の特集で紹介できなかった内容は、町公式note「くりやまのおと」で、随時掲載していきます。

 **note**
つくる、つながる、とどける。



ヤムズキッチン1周年記念 テイクアウト市

開店1周年を迎えるにあたり、多くの皆さんに美味しさを届けようとテイクアウトイベントを開催します。詳しくは折り込みチラシをご覧ください。

開催日・シェフ名

10月23日(土)

出張カレー試

まんまの会

キッチン味彩

10月24日(日)

豚丼もろはし

出張居酒屋お多幸ちゃん

そらち南さつまいもクラブ

レストランひで

開催時間

午前11時から午後2時

駅前通り4区商店街駐車場

(中央3丁目16番地)

問い合わせ

☎ 77787

FAX 77782

