



キッチンを間借りしてあなたもシェフに

まちなかレストランヤムズキッチン



出店シェフ募集

Yum's Kitchen

- 『お試し大歓迎!』
- 『グループでも』
- 『まずは説明だけ』
- 『将来お店を』
- 『免許も不要』
- 『出店可』
- 『聞いてみるのもOK』
- 『出してみたい…』

料理が好きな方や飲食店の開業を目指している方が、日替わりでシェフとなりランチを提供するまちなかレストラン"ヤムズキッチン"

商店街の賑わい創出と、出店者のコミュニティビジネス促進や新規開業に繋げていくことを目的に現在 14 組の登録シェフが自慢の料理を振る舞っています。

個人やグループでの参加、調理師免許の有無等は特に問いません。この場所を活用し、得意の料理の腕を振るってみませんか？



開拓の歩み 回想録の改訂版を寄贈

木村 哲郎 さん

出店について

【出店可能日・時間】

平日のランチ時間帯 11:30 ~ 14:00
(キッチン利用可能時間 9:00 ~ 16:00)

【出店日調整】

シェフの希望に応じ、前月に決定します。複数回の出店やお試しでの出店など、自由な形態で出店することが可能です。

【出店サポート】

店舗専属の食品衛生責任者が出店をサポートします。

出店料

シェフの出店形態に応じ、2つの区分を設定しています。

※いずれも厨房施設・設備の使用および光熱水費を含んだ金額です。

- サブスクリプション出店(月2回以上出店)
1カ月あたり 3,000円
- スポット登録(月1回の出店)
1日あたり 2,000円

ヤムズキッチンをもっと知る



キッチンや料理の写真、出店カレンダー、シェフ取材記事など



【申込先・問い合わせ】 事業運営主体 (まちなかレストラン創出事業 受託事業者)
合同会社 オフィスくりおこ ☎ 76-7700

【町担当課】 町ブランド推進課観光・賑わい推進グループ ☎ 76-7787

回想録に込めた想い
雨煙別の戦後開拓農家である木村哲郎さんが、自身の回想録「流れ雲を遡って 昭和史 テッチャー」の改訂版を町図書館へ寄贈しました。

今回の回想録は、平成18年に出版した回想録の改訂版。昭和初期の暮らしや戦後開拓期の農業風景が、木村さん自身の心情を交えながら詳細につづられています。

回想録とそこに込めた想いについて、木村さんを取材しました。

改訂版の内容
初版の回想録は、自分が生まれた昭和5年以降の、栗山の生活・世相を語り継いでいこうと考えたのが始まりでした。

改訂版は、より多くの人に關心を持ってもらえるように内容を整理し、カラー写真などの資料を多めに掲載しています。

開拓期、最も大変だったこと
私が雨煙別に入植した当時、周囲は荒山でした。一人で掘って建て小屋を建てて住み、一面に生い茂る熊笹を手鎌と鍬で掘り起すのに苦労しました。明治や大変な暮らしでしたが、明治や



【プロフィール】
昭和5年生、91歳。町内の農家に生まれ、23歳で未開地だった雨煙別に入植。自ら開拓した土地で酪農や稲作に取り組んだほか、栗山町農業協同組合長などを務めた。

町民に向けて一言
年配の方には、当時を懐かしく感じてほしい。若い方には、昭和という、何もなかった時代に思いをはせてほしいです。

昭和の農家の暮らし
どの農家にも、1頭は馬がいまいた。馬は現在のトラクターや乗用車の代わりだったのです。

子どもの出産が近付くと、産婆さんを迎えるに、市街まで馬そりを走らせましたが、往復で2時間もかかりました。

入植後はソバや大豆を植えていましたが、後に栗山町農業協同組合から引き取ったブルドーザーが活躍。整地した土地で、トウモロコシなどの栽培ができました。

大正の農家の方が大変だったと思、頑張っていました。