

◆ Yokoso Obara Linkai

Take Free [0円]

おばらのじかん

— 第20号 —
2020 Summer

巻頭
特集

定番のお店から新しいお店まで

おばらの食べ物屋さん

みんなでお店を応援!

[カフェバー サンキュー]

[マンガイカくんキンちゃんの小原日記]

[小原いろいろ情報]



小原人集まれ! 「おばちゅう卒」

www.facebook.com/obachuu

おばちゅう
以外でもOK

おばらの食べ物やさん

新型コロナウイルスの影響を受けている飲食店の応援を兼ねて、昔からあるお店から最近できたお店までピックアップして特集しました。テイクアウトなどもありますので、食事してみてくださいね。



Vol.1



- 1** コーヒー&レストラン **アルポ**
永太郎町常寒248 Tel.65-3162 [8時~18時営業 定休日:火曜]
- 2** モダン焼き&サイフォンコーヒー **いしばしカフェ** (P5記事)
豊田市大洞町大田1181-1 Tel.65-2189 [8時半~15時営業 火~木曜休]
- 3** こだわりの安心・安全なパン **えりママの手作りパン屋さん**
市場町小原91-2 Tel.65-2268 [10時~17時営業 日~水・金曜休]
- 4** 音楽を愛する皆様のお店 **音やぺんぎん食堂**
北篠平町川尻492-2 Tel.50-5157 [11時~15時営業 日・月曜休]
- 5** 地元の食材のみで旬の味 **小原庵**
永太郎町榎下164-5 Tel.65-3209 [11時半~21時営業 不定休(予約制)]
- 6** 和紙とお食事の店 **紙の花**
永太郎町榎下166 Tel.65-1711 [9時~17時営業 月曜休]
- 7** コーヒーと軽食の店 **喫茶おばら**
小原町前田179-1 Tel.65-2612 [7時半~18時営業 月曜休]
- 8** 五平餅・地元の野菜販売 **樟茶屋**
雑敷町家ノ本22-3 Tel.65-3621 [9時~16時営業 水・木曜休]
- 9** サンドイッチ&カレー **COYA & こむれ食堂**
北篠平町503-1 たまご村内 [10時~営業 不定休]
- 10** 居酒屋 **ささゆり**
永太郎町榎下150-1 Tel.65-1533 [15~17時営業 月曜休]
- 11** 挽きたてこだわりのコーヒー **カフェバーサンキュー** (P6記事)
上仁木町白山337-1 Tel.65-3839 [15時~営業 不定休]
- 12** うなぎ・山菜料理・しし鍋 **料理旅館品野屋**
小原町尾崎403-2 Tel.65-2007 [11時~22時営業 水曜休]
- 13** 豊田市高齢者温泉休養施設 **寿楽荘** 榎平湯温泉観光サービス
平畑町東田722 Tel.65-3611 [日帰り入浴10時半~15時(受付30分前) 食事ラストオーダー13時(入館料別途必要)月曜休]
- 14** ますつり堀・ます料理 **大福魚苑**
大ヶ蔵連町大石ノ郷212 Tel.65-2648 [10時~14時営業 水曜休]
- 15** 本格派日本料理の店 **和食処ちとせ**
小原町尾崎857-6 Tel.65-2020 [11時~22時営業 火曜休]
- 16** 寿司、一品料理 **つみ寿司**
永太郎町落301-1 Tel.65-3030 [11時半~21時営業 木曜休]
- 17** 鉄板焼き「お好み焼き」 **ぶたたま** (P5記事)
永太郎町月ヶ洞458-3 Tel.090-1989-8266 [11時~18時営業 不定休(予約制)]
- 18** 食堂・定食店 **みずのや**
永太郎町宮前305-3 Tel.65-3229 [11時半~21時営業 月・火曜休]
- 19** 1日1組限定の天ぶら屋 **山はげ** (P4記事)
小原北町大月744-2 Tel.65-1739 [11時~14時営業 不定休(予約制)]
- 20** 音楽と食事の店 **楽園**
築平町下針ヶ瀬10-2 Tel.65-2962 [8時~14時営業 不定休]

※住所はすべて豊田市、市外局番は0565になります。



「山はげ」に行ってみた。

小原地区に点在する小さく「山はげ」と書いてあるあの看板。僕らなかつと気づいたこの「山はげ」というお店、話を聞くとどうも小原の山奥にある、1日1組限定の天ぶら屋さんらしい。あの看板のお店に取材に行くことにした。

取材するにあたり6月後半に連絡をとってみた。少しぶつきらぼうな男性の声で、7月末に2日ほど空いてることと予約をした。食事のコースは4000円(税別)のみ。完全予約制でお昼11時から14時の間で2時間を決める。最後に嫌いなものと炊き込みご飯を何にするかを聞かれ電話を切った。



当日は国道419号から北西方向に曲がり、山はげを目指す。その日は霧が出ていて、地元の僕でさえ、ちよと不安になった。これは街からきたら相当不安になるだろう。どんどん山を登っていき霧を抜けると山はげに到着。そこはとても気持ちの良い場所だった。緑に溢れ前にはきれいな小川が流れていて、少しひらけている。店舗兼自宅は開放的な漆喰の平屋で、木をふんだんに使った森の中にふさわしい感じの良い店舗。

ん、中でも驚いたのは、さつまいもの天ぶら!一般的にイメージする厚さではなく5センチくらいある。低温でじっくり揚げた天ぶらは中身が焼き芋状態のホクホクですごく甘くてほろほろおちる。でも熱いので火傷注意。次に驚いたのが刺し身で食べられるほど新鮮な太刀魚の天ぶら!初めて天ぶらで食べたが、ふっくらして、身がとけるよう。その後はいんげん、オクラ、アスパラ、ナスの野菜の天ぶら、そして鮎、しそ海老、かき揚げの天ぶらへと続く。どれも素材が新鮮で美味しくお腹もいっぱいになってきた頃に最後のお食事。鶏釜めし、つけもの、みそ汁で締めくくる。

鳥の釜飯はともやさしい味がバランスが良く、漬物や赤だしのみそ汁のお味噌汁と相性バツグン。かなりお腹いっぱいになりつつなん



とか完食、大満足のひとつきだった。もちろん食べきれない方は、天ぶらも釜飯もお持ち帰り可能。一通り料理を食べ終え落ち着いた頃に、小原にきた経緯を伺った。



店主さんから再度苦手な食べ物を聞かれ天ぶらコースが始まった。まずは前菜として稲庭うどんと手羽先の山椒煮、ネギとレタスと卵焼きのサラダ、茶碗蒸しが順番にでてきた。どれも美味しかったが特に手羽先の山椒煮は山椒好きの僕にはたまらない味だった。程よく前菜を堪能した後、メインの天ぶらに。天ぶらは店主自身がテールブルのとなりで揚げてくれ

るほど新鮮な太刀魚の天ぶら!初めて天ぶらで食べたが、ふっくらして、身がとけるよう。その後はいんげん、オクラ、アスパラ、ナスの野菜の天ぶら、そして鮎、しそ海老、かき揚げの天ぶらへと続く。どれも素材が新鮮で美味しくお腹もいっぱいになってきた頃に最後のお食事。鶏釜めし、つけもの、みそ汁で締めくくる。



後任たちに任せられたのち、奥さんと二人で田舎でゆっくり暮らそうと探したところ、裏山も保安林でずっと静かであるうこの地に家を建てることを決めたそう。そして、山はげの名前の由来をきくと、頭をなでながら「山にいるハゲ親父だから」と笑って話してくれた。気さくで優しいご夫婦さんのいる1日1組限定の美味しい天ぶら屋さん、是非行ってみたい! だいたい! 店舗情報マップ 20 T.S

小原の新しいお店

大洞町「いしばしカフェ」



令和元年11月にオープンした大洞町にある「いしばしカフェ」。奥様は小原生まれ、小原育ち。仕事で2年ほど名古屋に住んでいた時にご主人

「雄二さん」と出会う。もともと雄二さんは、「ぼてぢゅう」で修業を重ね、名古屋を拠点にしていたところで、奥様「文子さん」と結婚。豊田市駅近くのところで「いしばし」をオープンした。『いしばし』の由来は、今の店の近くに、昔「石の橋」があったから。石橋は昭和47年におこった災害で決壊してないけど、お店の名前として残すことにした。『いしばし』をオープンして3年後に一度は転職してしまったが、約40年後に小原に「いしばしカフェ」をオープンした。

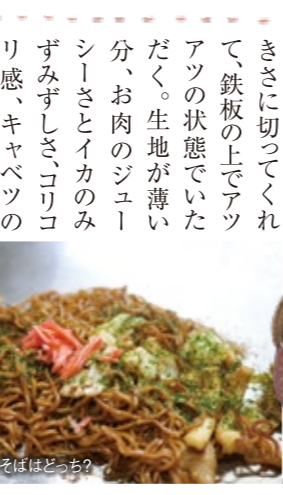


朝はモーニングがあり、サイフォンでコーヒーを淹れてくれる。焼きそばパンは、何度も何度も試食を繰り返して作ってもらったこだわりようだ。おすすめはモダン焼き。ご主人自



店舗情報マップ 2 営業時間変更になる可能性あり M.K

永太郎町「ぶたたま」



取材に向かったのは、最近オープンした永太郎町にあるお好み焼き屋さん「ぶたたま」。もともと瀬戸に住み、全く別の仕事をしてきたが、今まで趣味で焼いていたお好み焼きをメインとしたお店をはじめた。今回食したメニューを順にあげていく。新鮮なイカと分厚い豚肉を使用し、キャベツたっぷりのミックスお好み焼きのイカぶたたま。目の前で焼いてもらうお好み焼きは迫力満点!生地は薄く、具はたっぷり。生地が薄くても焦げないのは店主こだわりの鉄板でじっくり焼きあげるから。お店にはソースの香りが漂いながら、店主の話しを聞きながらの焼き上がりを待つ時間を過ごす楽しみな時間だ! 焼きあがると食べやすい大



カリッとした食感がたまらない。



奥さん作シフォンケーキ 店舗情報マップ 17 R.N

カフェバーサンキュー

店主 二村 晃代さん

15年前の1月にオープンした「カフェバーサンキュー」元々はガソリンスタンドだった。オーナー晃代さんの父さんが晃代さんの小さい頃からの夢を覚えていてくれて、小原に戻って来るのを機に、スタンドを畳んでカフェにしようと言ってくれたのが始まりだったそう。

サンキューの名前の由来は、オーナーのお母さんが生前「ありがとう、ありがとう」と口ぐせのように言っていた事から「サンキュー」と名付けた。

サンキューのコーヒーはオーナー自ら選別した、こだわりぬいたコーヒー豆を使用。アイスコーヒーは風味がおちないように、水を入れたグラスに、お客さんが自分でホットコーヒーを注いでアイスコーヒーにするというスタイル。

お店の営業日は、月、火、金の午後3時頃から。今はコロナウイルスの事もありオーナーの車が停まっている日が営業日、車が停まっていたらラッキー♡



こだわりのアイスコーヒー



おつまみにもなるだし巻き



周りの人に愛され続けるサンキューに楽しいお酒やおいしいコーヒーを飲みにかけてませんか？

店舗情報マップ

Y.S

オープン当初は、お父さんもお店を一緒に手伝っていた。そんなお父さんが病に倒れ、看病しながらの子育て、お店と大変だった。それでも今までやってこれたのは、お客さんたちの手助けや近所のおじいちゃん、おばあちゃん達が子供の子守りをして一緒に育ててくれたからとオーナーは言う。



かわらない笑顔の晃代さん



◆ 小原いろいろ情報

〔9月27日(日)〕

〔小原を元気に〕

ひと月遅れの小原の花火！

(小原ふれあい公園)

「小原を宴のように盛り上げる手筒花火の小原宴火」が小原の皆さんを笑顔にしたくてひと月遅れの花火大会を開催します！(抽選で120組限定)当日は配信も予定しています。公式インスタ obaraenkai20 をチェック。



〔9月30日(水)迄募集〕

おばら杉田久女俳句大会

郷土の俳人杉田久女を顕彰する俳句大会です。今年度は新型コロナウイルス感染症予防のため、俳句の募集のみを行います。

小原四季桜まつり開催中止

今年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止となりました。例年のようなイベントや出店等はありませんが、四季桜等は鑑賞いただけます。お越しの際はマスクの着用等に協力ください。詳しくは小原観光協会のホームページなどでご確認ください。

おばら地区の物件を探すなら！

豊田市 空き家バンク

www.city.toyota.aichi.jp/akiya/

小原の情報ページ

『おばちゅう卒』是非登録してね！

www.facebook.com/obachuu

小原白字感 編集後記

今回初めて参加させてもらいました！初めての事ばかりで、不安だらけだったのですが、先輩方やお店の方々のおかげでとても楽しく取材をさせていただきました♪美味しいご飯や、楽しいお話しでお腹も心もすごく満たされました(^^)

R.N (今号編集長)

今回おばらのじかんに初めて携わらせてもらいました。30年以上小原で過ごしてきましたが、取材している中で懐かしい出会いや、新たな出会い、そして発見があったりと今まで見過ごして来た小原を知る事が出来、とても楽しい時間でした。

Y.S

新しく加わった編集委員と、コロナ禍の小原の飲食店を取材しました。お店を立ち上げるにあたっての想い、オープンしてわかったことなどを聞くことができ感動いっぱいでした。美味しい料理も有難うございました。

M.K

今回の特集は食べ物店を取り上げました。ここ数年で休店や、やめてしまったお店もありますが新たにできたお店もあります。今回は掲載は全部で20店舗、個性が豊かなお店も増えてきて、小原での楽しみが増えました。

T.S