

北広島町 定住者の声



▲広島市内でお菓子作りを学び、実家の敷地内で「お菓子工房 尋 - JIN -」を開いた谷出尋美さん（中央）と、同じ敷地内で「民宿 谷広」を営むご両親の和夫さん（右）と洋子さん（左）。島根県浜田市金城町出身の洋子さんも一緒にお話を伺いました。

Uターンして来られたということですが…。



尋美さん

中学校を卒業してから広島市内へ出て、高校と専門学校に通いました。学校を出てからもしばらく向こうにいたんですけど、28歳のときだったかな？父が体調を崩したのをきっかけに、帰ってきました。

専門学校は、お菓子の学校？



尋美さん

製菓専門です。ケーキ屋をしたいなと思ったのは、高校くらいからですかね。広島から出たくなかったので、県内でお菓子の勉強ができる場所を探しました。私が行った専門学校が、ちょうどできたばかりだったんですよ。私が2期生くらいでした。

卒業後は広島市内のケーキ屋さん？



尋美さん

ケーキ屋さんとか喫茶店っぽいところとか、飲食店メインで働いていました。お店を開くんだったら芸北に帰ってやりたいと思っていて、お母さんとも話したよね。お店しようね、みたいな…。

お母さんもお手伝いを？



洋子さん

お母さんは無報酬なんですけど（笑）。
まあぜんぜん働いてないけどね。配達とか焼き菓子の包装くらいで。



尋美さん

働いとるよ～。お手伝いどころか、かなりやってもらってます。お掃除とか、花を飾ったりもしてくれてるし。ホント、助かってます。とくにクリスマスの時期とかは朝3時とか4時か

らしよるんで…。



洋子さん

早いもんね。私は3~4時に起きて家の掃除や洗濯を済ませてお店に来るのが6時くらいかな。お父さんもサンタクロースの格好をして配達してくれたりね。サンタクロースといっても赤い帽子をかぶるくらいだけど、仕事中とはイメージがぜんぜん違うから、みんなビックリするんですよ。ふだんは寡黙で、そういうキャラじゃないんで（笑）。



尋美さん

🐼 サンタさんがクリスマスケーキを届けてくれるなんて、素敵ですね。

家族ぐるみでやってます。



洋子さん

🐼 親御さんとしては、帰ってきてくれて嬉しかったでしょう。

ビミョーなところよねえ（笑）。

主人は嬉しかったと思いますよ。この子の下に妹と弟がいるんですけど、みんな（家を）出て、主人と私、主人の母の3人だけになっていたんで。



尋美さん

🐼 広島市内に住んでいた頃も、ときどきは帰省していた？

学生の頃は月に2回くらい帰ってきていたんですけど、働き始めてからはほとんど帰ってきてません。行き帰りにけっこう時間がかかるじゃないですか。バスの時間とかもあるし…。2~3日くらいの休みだったら、面倒くさいから市内におろうかと思って。お盆やお正月も仕事があったりして、1人で年を越すこともありました。1人が好きなタイプなので、ぜんぜん大丈夫（笑）。

母屋の部屋はきょうだい3人で使っていたので、お店を作るとき、自分の部屋がほしいと父に言って、2階に部屋を作ってもらいました。ただ、トイレはあるけどお風呂やキッチンがないので、1回外に出て母屋の方へ行かなきゃいけないんですけど。



🐼 冬は寒くて大変そうですね…。



尋美さん

冬は、雪を掘って母屋へ行って、お風呂上りにまた雪を掘って帰ってきて…みたいな感じです。親には「もう泊りんさい」って言われるんですけどね。

◀お店と「民宿 谷広」に挟まれた中央の建物が母屋



尋美さん

🐼 すぐ目の前とはいえ、雪があると大変そう。

ちょうど屋根が出入り口の前に向けて下がっているんで、雪がずるんですよ。掘って母屋に行っても、お風呂に入っている間にまたずってるんで、また掘って…。で、朝また掘って朝ごはん食べに行って（笑）



尋美さん

🐼 朝の3~4時に？

それはクリスマスのときだけです。ふだんは、お店が10時からなんですけど、朝が弱くて起きるまでに時間がかかるので、5時半くらいに起きて、6時頃やっと「朝ごはん食べに行こう」ってなります。



なるほど。ところで、雪は「掘る」んですね。

掘ります、掘ります。
え、掘るって方言です？
芸北だけ？他では何ていう風に言うんです？？



地元の方の手による
素敵な木工作品たち
がお店を飾ります



雪を「かく」とか。

あ~~~~。「雪をかく」かあ〜。よそでも「掘る」って言うのかと思ってましたけど、そうじゃないんですね。

けっこうあるんですね。芸北ならではの方言的なもの。市内にいるときも「んっ？」と言われることがありました（笑）。こっちに戻ってから、お店を開けるまでの間、2年くらい芸北オークガーデンで働いてたんですが、年配のお客さんとか話して「姉ちゃん、若いのに芸北弁まるだしじゃのお」と言われていました。これがフツーになってるんで、自分じゃわからないんですよ。



オークガーデンで2年働いて、お店を始めたのが…？

30歳のときなので、5年目です。（年）下に見られるんですけど、けっこういってるんですよ（笑）。



お店の経営は順調ですか？

どうかな…。（閉店せずに）もっとるけ、なんとかできとるんじゃないかなと思うんですけど、ギリギリといえばギリギリですよ。



存在がまだあまり知られていないのでは？

宣伝が足りんですかね。町内でも、ケーキ屋してるのは知っているけど、場所がわからないといわれることがあります。



本当は「あれ、こんなところにケーキ屋さんがある」みたいな感じで、ひっそりやりたかったんですけど、ぜんぜんわからないって声も多かったよね。すごい迷って来られたり、途中から電話してきて「今ここにいるんですけど、ここからどうやっていけばいいですか」と訊かれたり…。それで、仕方なく道路の方にのぼりを出したんです。



▲プロの書家のような達筆な
看板文字は弟さんによるもの

のぼりは豊平の染物屋さんに頼んで作ってもらいましたが、看板は手作りよね。題字は息子が書いてくれて、それをパソコンに取り込んで看板から名刺からみんな作って。

黒字に白抜き文字のカッコ
いいのぼりが目印▶



パソコンは妹がやってくれます。帰ってきたときに、「チラシ作って」とか「パンフレット作って」とか。私は後ろで「こんな感じで」とか「アレをこうして」とか、指示を出すだけ（笑）。

言うばかりで、自分ではできないんです。



尋美さん

弟さんと妹さんも、ご実家に？

2人とも理学療法士の仕事をしていて、弟は尾道、妹は庄原にいますが、実家に帰ってきたときは手伝ってもらってます。



尋美さん

本当に家族ぐるみなんですね。

家族5人集まれば、何かしらできますね。みんな、いろいろやってくれます。無報酬で(笑)。

ケーキは、いつもどのくらい作るんですか？

個数で言うと、30個前後くらいです。あと、予約があれば予約分と。ショーケースに8種類までしか並ばないので、6~8種類作ります。お客さんの流れを見ながら、調整します。

写真は時計回りにレアチーズケーキ(330円)、コーヒーケーキ(320円)、かぼちゃのチーズケーキ(350円)▶



尋美さん

おすすめポイントとか、こだわりを教えてください。

家で親が育てている野菜や果物を使っているところですかね。夏場はブルーベリー、その後はカボチャとか。金城(島根県浜田市)にある母の実家でいちじくが採れるので、それをもらったり。

ケーキのレシピは、インターネットなどで調べて参考にすることもあります。レシピ通りだと甘すぎるので砂糖を減らしたり、粉をアーモンドプードルに変えたり…アレンジしながら何回か試作して、商品化します。



洋子さん

自分が甘いもの好きだけあって、派手さはないけど工夫してこだわったお菓子を作ってると思いますよ。ただ、こだわるほど原価が高くなるんだけどね(笑)。



尋美さん

重厚感があって素敵なお店ですが、この建物はもともとなんだったんですか？

番屋だっけ？



洋子さん

蔵があって、その重たい扉の手前に「番屋」っていう小屋があったんです。蔵の出入り口を見せないようにするっていうのと、そこでもちょっとした用事ができて、漬物桶が置いてあったりするような小屋。そこにあったものを納屋に移して厨房を作って、お店だけ建て増ししました。蔵は夏でも冬でも温度があまり変わらないから、原材料を保存するのにいいんじゃないかと思って。



◀写真右奥が蔵で中央の2階建てが番屋、ショーケースとカフェスペースのある左端が建て増しされた部分。



尋美さん

これから冬になるとお店も忙しそうですね。

ケーキ屋って夏はぜんぜん売りが伸びなくて、寒くなるとだんだん客足が伸びだしてク

リスマスがピーク、という感じなんです。クリスマスが終わったら、3月まで休みます。民宿はスキーのお客さんで忙しいですが、私はちょっと手伝うくらいです。

冬季休業が芸北らしいところですが、芸北の魅力ってどんなところだと思いますか？



尋美さん

山しかないし虫も多いし、冬は店から母屋まで雪を掘って行かないといけないし…。グチばかりになるんですけど、なんだかいいですよ。住みやすい。自分に合っているのかなと思います。

中学生のときはすごく嫌で「何が何でも市内に出よう」と思っていたんですが、出たら「芸北っていいな」と。出てみなきゃわからなかったと思うので、結果としては出てよかったと思います。



◀ 店を出ると眼前に広がる、癒しの眺望



洋子さん

私もたまに広島市内へ映画を見に行ったりしますが、市内にいるのと同じでは同じ24時間でも時間の流れ方が違う気がします。何がどう違うとは言えないけど、こっちの方が落ち着きます。子どもたちのマンションに泊まったときは車の音や救急車のサイレンで寝られませんでした。ここもカエルの声や川の水音がやかましいですが、ぜんぜん違いますよね。

これからやりたいことは、ありますか？



尋美さん

カフェのお客さんを増やしたいんですよ。さくら亭（空城さくら亭：北広島町橋山11-4）ができて、お客さんの流れができたんですが、さくら亭は土日祝のみの営業で、土日でも開いていないこともあるので、うちに寄ってもらって、花や木を眺めながらコーヒーを飲んで、ゆっくりしてもえるようにしたいんですよ。



▲テラス席ができる予定のエリア

お店の外にテラス席を作ろうと思って、保健所の許可はもらってあるし、DIY用につなぎも用意してあるんですが、梅の木をどうするかとか、父の体調が万全でなかったりとかで、なかなかできずにいるんです。

今いちばんやりたいのは、それですね。来年（2018年）の春にはできたらいいなあと思っています。



お菓子工房 尋 - JIN -
北広島町中祖349
☎0826-35-0039
火～土 10:00～18:00

- ▲谷出 尋美（だにいで ひろみ）さん 30代
移居前：広島市
現住所：北広島町中祖（芸北）
移住年：平成22年