

02 薪火食堂アジャテ -Ajate-



アジャテには住民の方たちとの「つながり」がある

奥沢地区で居酒屋食堂をオープンしたジョン今枝さん & によりさんご夫婦。オープンまでの道のりは住民の人と手を取り合い、笑顔あふれる食堂を切り盛りしています。

私が初めて東秩父村に訪れたのは8年前です。そこから紆余曲折ありましたが、ふと、せっかくだから村でお店を開きたいと考えるようになり、薪火食堂アジャテをオープンしました。

建物は、母屋と離れがある空き家をお借りし、その離れをお店として使うことに。



店は元々和室でしたが、洋風にフルリフォーム。しかし、リフォームをしたようにもあまり経験がなく、壊し方すら分からなかった私たちを見かねて住民の方たちが声をかけてくださり、改装のほとんどをお手伝いしてもらいました。

また、お店が出来上がった時にはメニューの試食会を実施。この試食会は周辺に住む方たちをお招きし、提供メニューの料理を食べてもらいました。美味しい、これはこうした方が良さなど、アドバイスをいただきながら、村の人たちに合った料理を提供できるようにメニューを改良しました。

改装からメニューまで、自分たちだけではできない部分を一緒に考え、手伝ってくれた皆さんには本当に感謝しかありません。

② 薪火食堂アジャテ 魚がメインの居酒屋食堂

奏でる料理人ジョン今枝さんが作る、魚料理を提供している居酒屋食堂。シェフの地元でもある愛知県の味も生かした料理などが楽しめます。

■ 東秩父村大字奥沢 2 6 2 - 4 ☎ 5 3 - 5 1 3 3



今回の特集では、村外から来られて、空き家をリフォームしお店をオープンした方たちを取材しました。

取材をするまでは、「なぜ村を選んだのか」「空き家の魅力について」などを取材して記事にする予定でした。

ところが、いざ取材をしてみると、元々村への思い入れがあつて村を選んだのではなく、たまたま良い物件が村にあったからというお話で、正直焦りました。

ただ、皆さんに共通していたことが、お店を開店するまでに多くの近所の方に助けていただき、その後も関係性が築かれ、どんな村のことが好きになつていったという点でした。

そして、特に印象的だったのが、「村の魅力は花よりも人だ」という言葉を聞いたことです。

今回の取材を通じて、村外から来られた方を嫌がるのではなく、快く受け入れ、いつも気にかける住民の皆さんのあたたかな人柄に触れることができて、私自身も村のことがもっと好きになりました。