

# ATSUMA LOVERS



夫婦でそば店経営

Vol.47 さかと ゆうすけ とみ  
坂戸 祐介さん・智美さん

木々に囲まれたフォーラムビレッジの玄関口にたたずむ真新しい一軒家。屋号の「マルノ」が掲げられたそば店で、1月17日にオープンしました。日高町出身で東京から移住した坂戸祐介さんと妻智美さんが営んでいます。「幅広い世代に親しまれ、気軽に来てもらえる場所にしたい」と語る坂戸さん夫婦にお店で話しを伺いました。

## “ 心通う憩いの場を提供したい ”

「食べ親しんだそばを極めたい」。実家の牧場を継ぐのではなく、そば職人をめざした坂戸さんは、民間企業を経て東京の老舗そば店で修行を積みました。みずみずしくてコシが強く、切ると角が立ち、濃い目のつゆが特徴といわれる「江戸そば」です。納得の味の探求に打ち込みました。当時、美容師として髪の毛を切ってくれていた智美さんに心をひかれ、1年半ほど前に結婚しました。「感情が豊かで、自然体の人。店名は、敬愛する妻の旧姓なんですよ」。

「自然に恵まれた場所でお店を持つとう」。2年前に夫婦の夢は動き始めました。インターネットで場所を探し、町の分譲地を聞きつけて下見で訪問。「裏の林と畑ができそうな土地にひかれました。ここで進めよう」。迷うことなく即決しました。夫婦で相談しながら、道内で原料の仕入先を見つけ、メニューなどを相談。自家製めん用の石臼もそろえました。建物の完成が近づくとつれて、ワクワク

が増す一方で、誰も知り合いがいないため「私たちを受け入れてくれるだろうか」との不安もよぎりました。

大晦日にプレオープンし、地域住民など大勢の人が来店しました。「食べに来たよ」「これからよろしくね」。広がる笑顔に安どし、「皆さん気さくで、受け入れてくれたのがうれしかった。厚真で良かった」と二人は感謝の言葉を繰り返しました。

店内に飾られた、一枚の油絵。坂戸さんの母が描きました。馬が寄り添う姿は、坂戸さん夫婦と重なります。「気兼ねなく、ゆつくりとくつろいでいただけるお店にしたい」。会話のお供に、智美さんはそば粉を使ったロールケーキも作りました。

店の運営と併設の畑での循環型農業を組み合わせた資源のリサイクルをめざします。

「日常生活に溶け込んだお店にしたい。それが、私たち二人の願いです」。

厚真で暮らす人、働く人、応援してくれる人、訪れる人・・・  
みんな、みんな、ATSUMA LOVERS