



古民家の落ち着いた空間に、アンティークの照明がよく映えます。



三谷恭三さんと令子さんご夫妻。恭三さんは仕事が休みの土曜にお手伝いに来ています。



古民家食堂「ふたば葵」は、お座敷とテーブル席があり、30名様程度の宴会もできます。

古民家食堂 ふたば葵



お肉も野菜もバランスよく少しずつ食べたい人におすすめの「籠御膳」。「寝かせ玄米」か「土鍋炊き白米」が選べます。

DIYで再生した古民家で 心と体を癒すおもてなし

「いつか体にやさしい手料理でお客様をもてなしたい」「味わいのある古民家でカフェをやりたい」。三谷令子^{みたにれいこ}さんは、そんな長年の夢を安中市のどかな田園地帯で叶えています。『安中市空き家バンク』で見つけた古い養蚕農家の物件を、DIYが得意なご主人の三谷恭三^{みたばようぞう}さんが主体となり2年にわたって再生しました。古民家食堂「ふたば葵」は、昨年10月29日にオープン以来、女性に人気の飲食スポットとして注目を集めています。

※開業に当たり『あんなか創業支援ネットワーク』が支援しています。

飲食業の経験を積みながら 思い描いてきた夢を形に

卸売市場や大型鮮魚専門店、居酒屋などで経験を積み調理技術を磨いてきた三谷令子さんは、大きなマグロもさばける腕前。学校や保育園の給食に関わったことから、体にやさしい食事やアレルギーに関する知識を深め、食への興味と自分の店を持ちたいという想いを育んできました。

小6、中3、専門学校生の1男2女の母親であり、自分のことは後回しにしてきましたが、3年に及ぶコロナ禍で今できる

ことに取組もうと前を向き、古民家カフェの開業に向け手ごろな古民家探しに乗り出しました。群馬県内にこだわり40軒近い物件を巡り、とうとう安中市の物件に出会いました。

「幹線道路に近いのに、少し入るとのどかな田園風景が広がっていて素敵な場所」と令子さんはすぐに気に入りました。恭三さんも「基礎の部分や柱など構造的にしっかりしていて、これなら手を入れればうまく再生できる」と納得し、土蔵や畑も付いた養蚕農家を購入することにしました。

2年にわたる週末のDIY 深まる家族の絆

お子さんが放った「お化け屋敷みたい」という状態だった家屋。まずは煤と埃を払う作業に取り掛かると、すぐに全身真っ黒になりました。壁は板をはいで漆喰を塗り、土間の半分は床を足して、パントリーやカウンスペースを作りました。購入した200枚の無垢の板をバーナーで焼いて「焼杉」に。それを土間の天井に一枚一枚貼りました。障子戸は木枠の汚れを落としてニスを塗り障子紙を貼ると、光を透して白く輝き和モダンの魅力がアップ。アンティークの照明器具も派手な柄の壁紙も、落ち着いた古民家の空間によく映えます。頼りになったのは、建築について勉強中のお嬢さんでした。友達に声をかけ、漆喰の壁塗りにも活躍。電気・水道・トイレ以外は、ご主人の恭三さんが中心となってDIYでリノベーションを完成させました。

途中、折れそうになる令子さんの心を、「大丈夫!」と励まし支えたのも恭三さんでした。



黒光りした存在感のある戸棚は、元々ここにあったもの。



養蚕農家の竹むたたずまいをそのまま残しています。

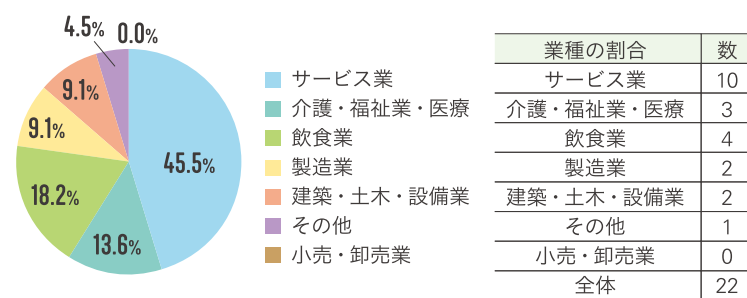
「あんなか創業支援ネットワーク」について

地域活性化を目的に、群馬県信用組合は安中市をはじめ安中市商工会、安中市松井田商工会、日本政策金融公庫、関東信越税理士会、群馬県信用保証協会と連携して、新たに事業を始めたという方々に向けてコンサルティングや資金面での支援を行っています。

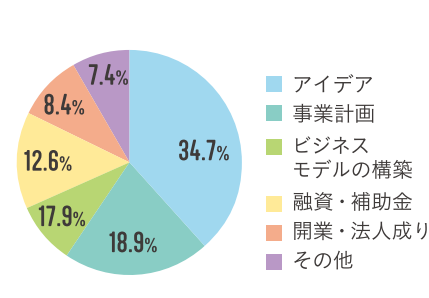


平成28年の発足以降、令和6年3月まで33回の創業・事業承継相談会を実施し、98名が参加。そのうち22名の方が開業に至りました。アイデアから融資まで気軽に相談ができ、各分野の専門家によるアドバイスが心強いと好評をいただいています。

開業した業種



相談内容の割合 (全体)



「高校生ビジネスプランコンテスト」の実施に向けて

近年、高校生が地元の食材を使ってスイーツやロケ弁を作ったり、郷土の伝統芸能を年輩者から承継したりといったニュースをよく耳にするようになりました。

これは高等学校の学習指導要領にある「総合的な探求の時間への

展開」の実践例で、探求する見方や考え方を働かせ、実社会や日常生活の中で活用できる資質や能力を磨くという教育の一環です。

あんなか創業支援ネットワークでは、「高校生ビジネスプランコンテスト」の実施を計画中。次世代を

担う若者の創業マインドを醸成させ、プランの作成を通して自ら未来を切り拓いていける力を養うとともに、地域活性化につながるアイデアや企画の掘り起こしを促したい考えです。



米粉と有機卵、豆乳を使用した「いちごショート」



花の甘酒シャーベット

古民家食堂 ふたば葵 (DINING CAFE & BAR)

安中市古屋861 027-388-0935

DINING CAFE

営業日: 月曜・水曜(第1・第3)・金曜・土曜
営業時間: 午前11時30分～午後3時30分
(第2・第4 水曜日は定休日になります)

BAR

金曜・土曜のみ / 午後6時～午後8時30分
(ラストオーダー 午後8時)



鶏むね肉を塩麴で漬け、お肉の柔らかさとレンコンの歯ごたえ、特製ダレとショウガの風味がやみつきになる「豆腐つくねバーグ」

“健康を気遣う” おもてなしメニュー

看板メニューの「寝かせ玄米」は、圧力釜などで炊いた玄米を数日寝かせることで、もちもちとした食感が味わえます。すべてのメニューに米糀の甘酒が付き、塩糀や自家製味噌などこだわりの調味料を使用。“発酵食”をキーワードに、旬の野菜もふんだんに取り入れ、卵や小麦などアレルギーとなりやすい食材は極力使用しないよう心がけています。

「実は手本となる人気の古民家カフェがあります。メニューについていろいろアドバイスをいただき、お料理のレシピなども惜しみなく教えていただきました」と、令子さんが心を決めて動き出すと、協力してくれる人が現れ、夢の実現に近づけてくれました。

オープンして半年ほどが経過し評判が広がる中、令子さんは「お客様をお待たせしてしまうことがあるかもしれませんが、懐かしい古民家の空間に癒されながら、体にやさしい食事をお楽しみください」と話します。精一杯のおもてなしに、また足を運びたいお店です。

