安富町魅力発信紙

やすとみびより

vol.5



LOOK!
やすとみびより
Website & Instagram
随時更新中！

Website　Instagram

2021年5月発行
発行者：地域おこし協力隊
臼井 千夏

※取材時は感染症対策に万全を期しております。取材をさせて頂く皆様には撮影時の一瞬のみマスクを外して頂きました。

おのはな 尾の花キャビン

県道430号線を北上していくと右手に緑の屋根の可愛らしいログハウスが見えてきます。(▶右写真参考) 安富町末広にある「尾の花キャビン」は木の温もりとアットホームな雰囲気が魅力的な安富町で唯一のピザ屋さんです。

店主の小林龍三さん(69)は退職後、妻の優子さんと共に安富町にUターン。幼い頃に自らが植林した杉や檜を伐採・集材・加工をして7年の歳月をかけ独学でログハウスを建てました。その後、2019年2月にお店をオープン。店主夫妻の気さくな人柄と共に、地域の方はもちろん遠方のお客様にも親しまれています。

「お店をオープンしたことで食の楽しさや有り難さをより多くの方と共有できるようになった。何よりも人と人との繋がりが出来た事がとても嬉しい」と龍三さんと優子さんが語ってくれました。













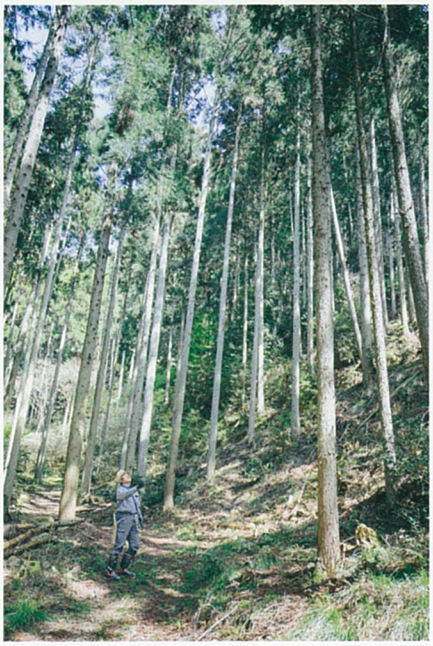


アースオーブンで焼かれたピザは外はカリッ、中はモチッとした食感が特徴です。尾の花キャビンでは定番のマルゲリータや店主夫妻のアイデアが詰まったおまかせピザなど8種類のピザが楽しめます。"チーズたっぷりフレッシュ野菜"のピザは、ほんのり甘いピザ生地とシャキシャキ野菜の食感が相性抜群。(▲写真上) また「このピザが食べたくてピザ窯を作った！」と店主夫妻が話すほどおすすめなのが"クワトロフォルマッジ"。4種のチーズとメープルシロップの甘じょっぱい味がクセになる一品。(▲写真右下) ドリンクメニューも豊富でこれからの季節は爽やかな香りのゆずソーダがおすすめ。(▲写真左下)

その他にアースオーブンで自家焙煎＆オリジナルブレンドをしたコーヒーは食後のひとときにピッタリです。

伐採した木々と同じ山から運び下ろした土を練り、手作りしたアースオーブン。(▲写真左下) ピザ生地に綺麗な焼き目が付くように火床の素材選びは何度も試行錯誤を繰り返したそう。

店内で優子さんがピザ生地を伸ばし具材を手際よくトッピング。オーブンの前で構えている龍三さんがそれを受け取り、火加減を見ながら絶妙なタイミングで焼いていきます。息がぴったりなお二人の様子を見学させてもらいました。(▲写真下中央＆右下)









「子供の頃しんどかったのは、植林したあと草刈りや枝打ちなどの手入れをするとき」と思い出話をしながら、ご自身の山を案内してくれた龍三さん。(▲写真左) 山で木を切り、道を付けて運び出すところから始めたという壮大なログハウスの建築。「今は、この山の木からログハウスを建てることが出来て達成感でいっぱい」と笑顔で話してくれました。 ▲写真右上：山の麓の作業小屋にはアースオーブンに使う薪が沢山！▲写真右中央：練習で建てたというログハウス第1号。練習とは思えないほど立派。▲写真右下：整然と並んだ沢山の工具。

information

尾の花キャビン
〒671-2413 兵庫県姫路市安富町末広865-1
TEL：0790-66-2091
営業時間：正午～材料がなくなるまで。
土日のみの営業。テイクアウトあり。

Website

※コロナウイルスの影響により臨時休業している可能性があります。
詳しくはWebsiteを御覧ください。

編集後記

春も深まり桜若葉がみずみずしい季節、安富町末広にある「尾の花キャビン」さんを訪ねました。木の温もりと店主夫妻の気さくな人柄がホッと心を和ませてくれるお店でした。今回の取材では、お二人のこだわりと丁寧な仕事ぶりを拝見。暮らしを楽しみながら、二人で息を合わせていきいきとお仕事をされる姿を見て、田舎ならではの人生の楽しみ方を垣間見たように思います。お二人の瞳の輝きと楽しそうに話される表情が印象的でした。