

## 「歌野清流庵」の

# そば

(そばとおにぎりのセット10000円。  
写真は鴨のロース焼き、ヤマメの塩焼き、ぜんざいなど付き30000円)

菊川町の里山のふところに入って奥へ、歌野川ダムを過ぎてなお奥へ、菊川自然活用村からさらに奥へと進んだ別天地に、茅葺き屋根の古民家（文化庁の登録有形文化財に指定）が現われる。築120年以上経っていた民家をNPO「歌野の自然とふれあう会」が修復し、妻である紀子さんのふるさとへ帰郷していた事務局長の新谷哲雄さんがそば打ち修業ののち、2005年春に開店させた。哲雄さんの風貌と物腰が、この場と時間の充実ぶりを語っている。「今鳴いているのがオオルリです」と紀子さん。こんな閑静きわまる風趣の里だから、県内俳人たちの句会の場に利用されることもあるという。

おのずと自然界に溶け込んだ気持ちで味わうそば、鴨、ヤマメは心身によくなじむ。何か秘伝は？と問えば「水かな？」と、流れる雲のような答えが返ってきた。前面にあるオーナー制貸し農園は、まだスペースに余裕があるそうだ。



### ◆ 歌野清流庵（うたのせいりゅうあん）

下関市菊川町大字下岡枝357

☎083-287-4369

11時～13時 不定休

※前日までに必ず要予約、1日3組限定。



吟行ハイクで楽しみたい

## ふるさととの味

撮影 大野金繁

道の駅 蛭街道西ノ市 「万作」の

# ふるさとバイキング

(大人1200円、小学生800円、4〜6歳600円、3歳以下無料)

米や野菜が豊富に採れて、海は瀬戸内海も日本海も近い豊田町。2008年12月に始めた地元食材でのランチバイキングが大人気である。「ここは寒暖差のある土地なので、野菜やくだものも甘みがあります。米は自慢のほたる米。地元出身のスタッフと知恵を出しあいながら、懐かしいふるさとの味を再現しています」と、統括の則常智志さん。ざっと品数を数えたところ、30品以上ある。わけても、干しシイタケの南蛮漬、まいたけの天ぷら、イカと葉わさびの和え物、はたまたミラノ風チキンカツあたりが存在感を誇示している。さらに途中で仙崎港直送の魚の刺し身が出てきたり、毎月29日は「肉の日」と称して、豊田牛やイノシシ料理もプラスされる。

木屋川の蛭や樹齢600年をこえる館ヶ浴<sup>やかたがえき</sup>の椿など俳句の素材に事欠かぬ地域だが、何より風土のにじむこの美味こそが、俳句という座の文芸に直結しているようだ。施設内にやわらかい泉質で露天風呂付きの温泉もある。



### ◆ 万作(まんさく)

下関市豊田町大字中村876-4

☎083-767-0241

11時～15時(16時～20時は麺類・丼物など一般メニュー)

第2・4火曜休み(祝日の場合営業)