

島民の、島民による、 島民のためのカフェ



久司山からの佐島の景色



しまでcaféからの夕景

夏は少しばかり西日が厳しい。
それでも穏やかな瀬戸の海にきらきらと
無数の光を反射させながら島と島の間に沈
んでいく夕日を目の前にすると一日の疲れ
がスーッと消えていくようだ。若松さんが
いくら双海の夕日が日本一だといっても、
僕にとってはこの夕日が何物にも代え難い
一番の夕日なのである。

古い家を借り受け改装し、オープンし
たのが2008年の11月末だから、もうか
れこれ2年が経とうとしている。
ボロ家、といつては家主さんに失
礼だが、本当にこの家がカフェに
なるのだろうか、という不安の
中、元大工さん、元左官屋さんな
ど島の人たちの手を借りながら
「しまでCafé」は誕生した。

島民の、島民による、島民のた
めの会社「しまの会社」の活動拠
点として、地域の協働、交流、創
造、発信の基
地として、島
内外の様々な
人が集う場所
を目指し、みんなでお金
を出し合って作り上げ
たまさにコミュニティカ
フェ。



しまの会社のメンバー
でもある漁師さんと農家
さんから地元でとれたば
かりの魚や野菜を仕入れ
調理するのは、シェフな
らぬこれまた地元の腕利
き「シェフ」。あなどるなけれ、外部からプ
ロのシェフを島へ招き、一ヶ月間みっちり
指導を受けた折り紙付きの腕前だ。レシピ
もプロのシェフとシェフとでの共同開発。
岩城島のレモンポークのソテー、その名も
「Mama's Lunch」や、イカの出汁とレモン
ソース、弓削のりがほどよく絡み合う「イ
カスパ」など、今ではそれを食べるために
はるばる島へやってくるファンがいるほど
の、看板と呼べるメニューも育ってきた。



(株)しまの会社
代表取締役

兼頭 一司

間とともに、カフェの常連さんやスタッフで吟味して豆をブレンドしたコーヒー「弓削島ブレンド」が生まれた。他にも弓削島の特筆すべき取組である「摘み菜」を活かした御膳料理「摘み菜模様」や、弓削島の塩の歴史を活



摘み菜模様



弓削島ブレンド

食べるものだけではない。島の人から譲り受けた古いピアノでコンサートをやったり、地元・弓削商船高専のOBを招いてトークサロンを行ったり、昔の島の写真を集めた写真展をしたりと、地域の人が世代を超えてふれ合ったことが出来たりするための仕掛け作りを行っている。

島外からも沢山の人が来ていた。その出会いから新たな取組や商材が生まれてくることもまた、カフェをやる一つの醍醐味かもしれない。最近では広島からやって来た仲

かした塩作りの取組「弓削の荘」や、耕作放棄地再生プロジェクト「再生畑には夢がある」などがここで産声を上げた。もっともいいことばかりではない。長く続けていくためには、弛まぬ経営改善努力や創意工夫が欠かせない。お金を生むことがコミュニティカフェの主目的ではないが、お金を生まなければ続かない。そこには様々な葛藤がある。それでも朝、常連さんの朗らかな笑い声

を聞き、はるばる遠くから人が会いに来てくれるたびに、「しまでCafé」があつてよかったと思えるのである。カフェは生き物といつていい。集まる人によって様々に顔が変わり、日々成長をとげる。行列のできる有名店にならなくてもいいが、島の人も外から来た人も、知ってる人も知らない人も、笑って声を掛け合う「当たり前」な空間になつたらいいと思う。

