



地産の作物の力をフルに生かすこと。  
それが私たちのジェラート。

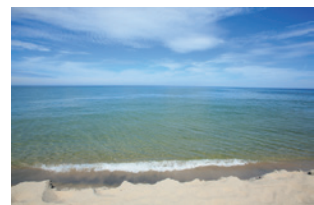
姉妹のようだが、ちがうらしい。仲がよさそうだから親友の間柄かと思えば、それもちがう。嫁と姑である。

「道の駅はわい」のなかの「アロハ大市场」は、地元で丹精こめて作られた野菜やフルーツを扱う農産物直売店だ。この地の産物へのこだわりと誇りが特徴である。オープン時から携わってきた姑の村崎夕佳さん(写真右)は、二〇一五年からその直売店の産物を素材に始めた軽食店アロハカフェを担当する。「新メニューにジェラートを、というアイデアがふくらみました」。そこで、嫁の登場だ。

村崎優美さん(写真左)は、滋賀県出身。京都のペティシエ養成学校で知り合った人と結婚した。夫の母とは心の底から打ちとけた。「生意気かもしれないけれど、考え方の価値観がぴったりきて……」。その姑から「ジェラートをやろうと思うの。力を借りたいのだけれど」と打診されれば答はおのずと決まっていた。

夫は大阪でまだ修業を重ねる身だから、嫁は「彼と十分話し合って……」単身赴任で湯梨浜に生活拠点を置くことと決める。姑とスタートした二人三脚は予想どおりうまくいく。地元の産物の力を最大限生かすこと。その理念はがっちり共有した。砂丘長芋(ねばりっこ)や焼き芋を使ったジェラートなどユニークな逸品を開発していき、どれも好評。「話をしていると、試したいアイデアがどんどんふくらみ……。」と言う二人は、やはりどう見ても気の合った姉妹である。

アロハカフェ  
村崎夕佳 優美



ゆ  
う  
ゆ  
う、  
ゆ  
り  
は  
り  
ま