

笠島の魅力の案内人

海辺のキッチン倶楽部もく



代表 黒崎朝子氏
柏崎市笠島 810-1
TEL・FAX 31-0912

市内の小学校では卒業式が行われた日、笠島にある「海辺のキッチン倶楽部もく」さんを訪れました。一〇年前に建てられた蔵を改造した店内で、代表の黒崎朝子さんに話をお聞きました。

昭和三十五年、新潟市で生まれ、手芸や料理が好きな女の子は、大学卒業後、家庭科の先生になりました。新採用の地は柏崎（当時は刈羽郡西山町）。このときの教え子とは今でもお付き合いがあるとのこと、縁はつながっていますね。

柏崎で三年勤めたのち、新潟市にしばらく住みました。その後、お子さん三人と旦那さまのご実家がある笠島に十六年前越してきました。

お店を開くきっかけは、「ここにお店があったらいいよね」と笠島の仲間と話したこと、たまたま蔵を片

付けていて「結構きれいだな、ここで何かできるな」と思ったこと。そこから夢は膨らみます。「六十才を過ぎたら何かしたい」と漠然とした思いはありました。六十よりはずいぶん早いですが、仲間六人で『笠島のお店』を考えはじめました。

「笠島は海の町。『もずく』『えぞ草』など海藻が豊富です。お店の名前『もく』は海藻全般の呼び名だそうです。ランチにはもちろん笠島の海藻も使います。お客さまは女性が多いのもうなずけます。とても健康的です。そして、笠島を懐かしく思うお客さまも多くいらっしゃいます。

お店を開くと、出会うことがなかったお客さまとお話しして知り合うことが嬉しい、と黒崎さん。

笠島産もずくは知っていても、この地域のことを市民の方はどのくらい知っているのでしょうか。海に面した側に町があります。国道からは町が見えませんが、私は笠島を知っているつもりでしたが、この取材のとき、もくさんにたどり着けず笠島町内をグルグルしてしまいました。同行のSさんはきつと正規ルートではない？ものすごい細道のカーブを降りて到着。

笠島のことをもっと知ってもらいたいとお店オープン一年前は地域の人を先生に郷土料理教室を開きました。この店が「笠島の魅力発信場所」になるように。

柏崎生まれじゃない、外の目だからこそ、この良さや大事なことがよく見えるのだと思います。

店内には木目込みのお雛様が飾られています。聞けば黒崎さんの手作り！以前は指人形を作り、仲間と保育園をまわり、昔話の人形劇をされていたとのこと。今は、裁縫をする時間、人形劇の練習時間もないですが、いつかまたやりたいとおっしゃっていました。三人目のお子さんがこの春社会人になり、黒崎さんの夢が叶う日も近いかな。

海も駅も近い好立地！ぜひ笠島を知りに来てください。（千人衆 取材）

