

2015

| 2013年 解体予定の農協米倉庫の譲り受け交渉 | 2014年 米倉庫の片付け、説明会、パッチワーク出店募集 |

| 2015年 Sorrisoriso千綿第三瀬戸米倉庫発足 |

| 2021年 uminoわデザイン決め、着工 | 2022年 uminoわ、茶飲場CHANOKOオープン |

2022

「二流の都会ではなく、一流の田舎を目指す」取り組み



東彼杵に生まれた 次世代型公民館

Sorrisorisoは、今や多くの観光客が押し寄せる、東彼杵に行くなら訪れたい名スポットと化した。「何か面白いことがしたい」。そんな人は、この場所にくればきっとユニークな人たちと出会うことだろう。周辺にもそれぞれお店が開かれ、町の活性化へと拍車がかかっている。



2014年のはじまりは、米倉庫の片付けから。泥だらけになりながら、自分たちの手で一つひとつリノベーションを施していった。この時に一緒に片付けを行なったメンバーが、後のSorrisorisoとして幕を開ける店舗のメンバーになることは、まだ誰も知らない。

東彼杵町が変わる大きな節目 Sorrisorisoができるまで

2013年。町内で催されたまちづくり会議で「千綿地区にある農協米倉庫が解体される」という話が挙がり、解体するより古き良きモノを活かした“次世代の公民館”となるような町の交流拠点を作りたいと思い立つことからこの物語は始まった。

農協の理事会ですでに解体が決定していたものの、1年がかりで企画書をもとに熱心に交渉を続けた結果、借り入れることに成功。その翌年には、倉庫の片付けから始まり、施設コンセプトの説明会を開催。5年後までに米倉庫の周辺に5店舗の新たなお店を出すことを目指す方針が決定した。

こうして、2015年12月16日。「Sorri=ほほえみ」と「riso=米」。「この米倉庫に関わるひと、訪れる全てのひと、そしてこの米倉庫に微笑み続けてもらえますように」との願いを込めて、「Sorrisoriso千綿第三瀬戸米倉庫」は産声をあげたのだ。

一昔前、大村湾が見渡せる千綿の賑やかな中心地だった東彼杵町瀬戸郷に次世代へと繋ぐ交流施設がオープンし、東彼杵町に新たなページが開かれることになる。それから5年の歳月を経て、Sorrisorisoの周りにはアンティークの古着屋やパン屋、フレンチ料理店、雑貨屋、美容室など5店舗以上がオープンし、当初立てていた目標も達成。

また、Sorrisoriso内に期間限定で数多くのお店が出店し、その実績をもとに地域へと派生した。そして、現在。千綿地区には十数店舗の拠点や店舗が小さな生業を成り立たせている。



巣立った果に戻るというツバメの習性から、「この町の方や、訪れた人がまたこの場所に帰ってきてもらえますように」との願いを込めてスタートしたSorrisoriso内の「TsubameCoffee」。期間限定のイベントも行っているため、要チェック。

人と人の「わ」を繋ぎ、次なる章へ



施工中は大工泣かせだったという、デザイン性に富んだ三角形の建物。それだけに、施設の完成度は高い。中に入ってみると、テーブルや収納の取手、トイレの空間、至る所が三角形になっており、企画者たちのこだわりが見えてくる。



uminoわ内にある「茶飲場CHANOKO」。地元野菜などを活用したオリジナルスープやシーズンごとのデザート・ソフトクリーム、そして東彼杵名物のそのぎ茶各種が楽しめる。落ち着いた雰囲気店内で、ゆっくりとつろぎたい方は一度立ち寄りてほしい。



事の発端であり、課題となっていたコインランドリーは、現在uminoわの主要コンテンツ「洗濯場 わ」として生まれ変わった。お隣の「縫製場 わ」で衣類のお直し・リメイクも可能なので、愛用の洋服を大切に続けたい人や中長期滞在する人にとって嬉しい循環型のシステムである。



Sorrisorisoに次ぐ、地域プロモーションを主軸とした町内外のひとを繋ぐ交流場。Webサイト「くじらの髭」と連携しながらパネル展示や関連した商品の紹介、イベントや公演会・配信会場など、リアルな形で様々な表現・情報発信が行われている。

コインランドリー問題から生まれた 新たな町の交流拠点uminoわ

東そのぎICを降り、国道34号線を大村方面に向かって走らせていると、三角屋根の不思議な建物が現れる。エッジの効いたデザインで、正面の大きな「わ」という文字が目飛び込んでくる。この建物が、Sorrisorisoを立ち上げた発起人である森一峻さんが代表を務める「東彼杵ひとこともの公社」と「九州電力」との協業により生まれた新たな東彼杵の交流拠点「uminoわ」だ。

きっかけは、Sorrisorisoの隣にあったコインランドリー。農協から米倉庫と同時に経営を引き継ぐことになったが、設備の老朽化や人口減少に加えて隣市の大村市などに新設されていくコインランドリーとの競争で経営は厳しい状況に。そんな中、「洋服のお直しの仕事を東彼杵でやれないか」という相談が舞い込む。そこで、既存のコインランドリーを改装し、縫製事業と組み合わせる循環型のシステムを提案し、そのコンセプトのもと「洗濯場 わ」「縫製場 わ」そして、洗濯や洋服のお直しの間に一息つける「茶飲場CHANOKO」が入居する小さな複合施設uminoわは誕生した。

施設内ではさまざまなコンテンツが散りばめられている。東彼杵町の新たな町の顔として町の外と中の人と人を結び、東彼杵町のファンとなる人の「わ」は更に大きな渦となって発展していくことだろう。

Sorriso riso
コーヒーも
そのぎ茶セット

おすすめのそのぎ茶と
コーヒーをセット!

¥67,000
ご注文はこちら▶

楽々
チヨイス

Tsubame Coffee

BBQ001
Sorrisorisoセット

¥67,000
ご注文はこちら▶

楽々
チヨイス

くじらの髭のお茶とTsubame Coffeeのセット

くじら最中・そのぎ茶セット

15
+茶葉 20g

楽々
チヨイス

BBQ050
くじら最中 & そのぎ茶 セット

¥12,000
ご注文はこちら▶

楽々
チヨイス

最中15個(大納言あん 200g 抹茶あん 200g)
茶葉(蒸し製玉緑茶 10g ほうじ茶 10g)

本場ウィーンの焼き菓子で 幸せをお裾分け



グリェックリッヒこだわりの焼き菓子の中でも、特におすすめの2品を紹介したい。まずは、焼き菓子で一番人気を博しているシュルクッキー(写真手前)。「修行先で知った思い出深いお菓子です。作り方は変えずに、師匠に教えてもらった通りに作っています」。そして、パウンドケーキ(写真奥)。「自家製の日向夏を丸ごと使用しています。果実はジュースにして練り込み、皮は剥いてシロップ漬けに。当店オリジナルのお菓子です」

東彼杵町瀬戸郷。見下ろした先には大村湾が広がり、西九州新幹線が伸びる山の中腹にポツンとあるログハウスが、グリェックリッヒだ。「店を出そうと思った時に、海が見える場所に出したかった。そんな時、ちょうどこのログハウスを建てるというオーナーさんがいて、ベストタイミングで借りることができました。設計段階から一緒に入って、設備などもこだわりました」



グリェックリッヒ
長崎県東彼杵郡東彼杵町瀬戸郷334-4
TEL 0957-46-7775
営業時間 10:30~18:30 月・火曜定休

グリェックリッヒが作った お礼の品はこちら



BDE001
詰め合わせセット 計16袋(全9種類)

¥15,000

ご注文はこちら▶



■クッキー(3袋) ■ハートのクッキー(2袋)
■しあわせセルフちゃんのだまご(2袋) ■フロランタン(2袋) ■マンディアン(2袋) ■ガレット(2袋) ■マドレーヌ(3袋)



BDE002
詰め合わせセット 計23袋(全12種類)

¥22,000

ご注文はこちら▶



■クッキー(4袋) ■ハートのクッキー(2袋)
■しあわせセルフちゃんのだまご(3袋) ■フロランタン(2袋) ■マンディアン(2袋) ■ガレット(2袋) ■マドレーヌ(4袋) ■いたずらいノシノシッシーくん(3袋) ■パウンドケーキ(1袋)

海が見えるケーキ屋さんで 甘味なひとときを



上田 拓郎さん

グリェックリッヒ代表のパティシエ。5歳と1歳になる子どもたちと一緒に遊ぶのが主な休日の過ごし方。「東彼杵町では河川公園で川遊びなどをして楽しんでいます。遊び盛り、やんちゃで大変です(笑)」

「地元に戻って、自分で店をやりたい」。その思いで、2022年2月にオープンする半年前に修行先の静岡県から戻ってきたパティシエの上田さん。10年以上に亘って静岡で修行していた時も、自分が作ったケーキを地元の人たちに食べてもらいたい一心で腕を磨いてきたという。「土日限定で出している『ザッハトルテ』がお店の看板メニューです。チョコレートの王様と呼ばれているケーキを作りたい一心で修行に行きました」

「地元に帰って、自分で店をやりたい」。ないものの、それと同じくらいこだわりある焼き菓子をぜひ堪能してほしい。ところで、グリェックリッヒの名前の由来とはなんだろうか。「うちのお店は、ザッハトルテの発祥の地であるオーストリアのウィーンのお菓子がメインです。公用語がドイツ語なのですが、グリェックリッヒには『幸運、幸福』という意味があり、お店のケーキを食べて少しでも幸せな気分になってほしいという願いを込めてつけました。温かい東彼杵町の人たちに、自分のお菓子で喜んでもらいたいです」

「山の中腹で本通りからはかなり離れた場所なんで、最初はお客さんに来てもらえるかなと不安でいっぱいでしたが、ありがたいことに多くのお客さんに来ていただけるようになりました。『おいしい』の言葉が一番喜びを感じます」。山と海の景色を見ながらケーキや焼き菓子を味わい、ほっと一息ついてもらう。それが、上田さん流のおもてなしなのだ。

職人の技が あなたを 一流の 料理人に!

昭和43年創業で親子二代にわたって
紡いできた「森かじや」。包丁をはじめ、農
具、漁具、山林の刃物など地域住民の生
活をいろいろな場面で支え続けている野
鍛冶だ。ものづくりだけでなく、研ぎや修理
などどんな要望にも応えてくれる、町に根
付いた唯一無二の存在となっている。

二代目の森保憲さんは、先代から受け
継いだ「良いものを、丁寧に」の信念で、
今も工場で汗をかきながら鋸を振るう。
“もり”と刻まれた包丁には、職人が丹精
込めて1本1本手で打ち込んだ温かさが
滲み出ている。シンプルで、かつ無骨な
フォルムが美しく光る。

包丁は今や安価で手に入る時代となっ
たが、森かじやの包丁は生鉄に鋼の入っ
た本物。使うほどに味が出てくる。なか
なか手に入らない逸品の切れ味を、ぜひそ
の手でお試しあれ。

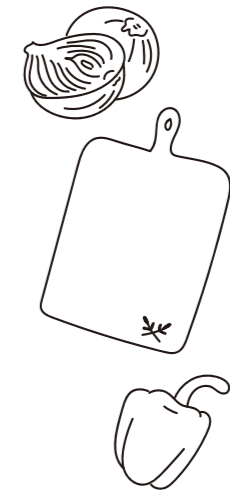
料理が、もっと楽しくなる。
野鍛冶本物の一本。



中里茶農園
中里 真貴子さん

森かじやの包丁をレビューして
いただく、ふるさとbookのお料理担
当。普段は、ご主人の孝幸さんと夫
婦二人三脚で中里茶農園を切り
盛りしている。前回、振舞ってくれた
BBQに最適なキャンプ飯が抜群に
美味しかったので、今回も何か一
品作ってもらおうと新居のご自宅
にお邪魔しました。まるで、料理研
究家みたいな素敵すぎるキッチンに
一同驚愕!

切れすぎ包丁で
いざ!
クッキング



アジの南蛮漬け

昨今、全国各地に流通する
ほどに有名になった長崎県
の特産魚「アジ」。「長崎で
アジを食べるならアジフライ!」
となりがちだが、ここは長崎
の郷土料理「南蛮漬け」を
作っていただくことに。じつは、
南蛮漬けは長崎県が発祥の
地だとか!



item no.
01

魚さばき 包丁 (小魚用)



「無駄な力がいらず、スーッと切れる。女性でも持ちやすいサイ
ズ感で、小回りが効いて扱いやすい。もっと魚料理にチャレンジ
したくなる感じ。専用の包丁ってなかなか手が出ないけれど、こ
れだけ切れるなら1本は欲しいですね」

item no.
02

文化 包丁



「びっくりするほど軽い。柄の部分も長過ぎず手にフィットする感じ。
輪切りも、千切りも。力を入れずともスパッと立ち切れる切れ味の
良さは、使っていてどんどん料理するのが楽しくなってきますね。
これは料理好きにはたまらない!」

森かじやの
お礼の品は
こちら



BAI001
魚さばき包丁(小魚用)

¥11,000
ご注文はこちら▶

小厚出刃包丁(刃渡り105mm)×1本



BAI002
魚さばき包丁(小魚用2本セット)

¥19,000
ご注文はこちら▶

■小包丁(刃渡り105mm)×1本
■小厚出刃包丁(刃渡り105mm)×1本



BAI003
魚さばき包丁(大物・小物2本セット)

¥37,000
ご注文はこちら▶

■小厚出刃包丁(刃渡り105mm)×1本
■厚出刃包丁(刃渡り150mm)×1本



BAI004
刺身包丁

¥28,000
ご注文はこちら▶

刺身包丁(刃渡り210mm・重さ約130g)×1本



BAI005
文化包丁

¥17,000
ご注文はこちら▶

文化包丁(刃渡り165mm・重さ約120g)×1本



BAI006
三徳包丁

¥17,000
ご注文はこちら▶

三徳包丁(刃渡り150mm・重さ約120g)×1本



BAI007
洋包丁

¥16,000
ご注文はこちら▶

洋包丁(刃渡り135mm・重さ約60g)×1本