

「近年、イカはもちろんヒラメやウニも獲れなくなってきたね」と話しながら、オリジナルのタレをたっぷり染み込ませておいたヒラメの漬丼セットを手早く作る貝塚さん。それでも足りないという人のためのタレも添えている。「人と同じものは作らない」「化学調味料は使わない」「100% 自分が納得するまで商品にしない」が貝塚さんのモットーになっている。



貧しさで悔しさから生まれた
根性

六ヶ所村の漁師の家に生まれた貝塚恵子さんは御年80歳。中学校を卒業後、当時では珍しい浪人をして、次の年に八戸市の私立高校へ進学。当時ほとんどの家が貧しく、高校進学できたのはほんのわずかで、女性には貝塚さんただ一人だった。「父が私をこの貧しい環境から逃がしてくれたんです」と、今でも貝塚さんは後押ししてくれた父に感謝しているという。

高校受験当日の早朝、雪のなか馬欄ばらんで約15km先の近川駅まで行き、列車で八戸市へ。ところが着いた時は1時間目の試験が終わっていた。もうダメだと諦めていたところに「門の扉を乗り越えてまで我が校に入りたいという、あなたのその度量をかう」と校長先生から入学を許されたという。

「あの時のド根性精神が今でも生きているから、今があるんじゃないかなあ」と貝塚さん。

大学を目指したものの家が貧しかったため断念。医者を目指していたが諦めざるを得ず、その悔しさで貝塚さんは一ヶ月以上、毎晩布団をかぶって泣いたというから、若い頃からよほど芯の強い女性



「^{なごみ}和」の工房

「私にだってまだまだ出来る」
80歳でロングセラー商品を作り続ける



落ち着く空間で、ほっと一息

お店を愛する女性店主たちがつないできた

喫茶「クレオパトラ」



ほっと一息つきたい、ちょっと気持ちを切り替えたいなと思った時、どんな場所やお店を選ぶだろう。昔ながらの喫茶店というのは、初めて訪れても何故か馴染みの店であるかのように落ち着く雰囲気が漂っているから不思議だ。

青森市の新町通り商店街の中に、美しいクレオパトラの看板を掲げた、ひと際目を引くレトロな外観の喫茶店がある。それが「喫茶クレオパトラ」だ。創業は1969（昭和44）年、今年で55年になる老舗喫茶店を切り盛りするのが店主の高谷晃子さん。クレオパトラは、高谷晃子さんの祖母が始めたお店で、元々美容師だったが、美容室を妹に譲り、美容のディーラーの会社を始めた。しかし長年、喫茶店をやりたいという夢を諦めきれず、58歳の時に念願だった店をオープンしたという。

幾度かの改装を経て、1983（昭和58）年頃、現在と変わらぬ佇まいの店が完成した。「祖母は情熱的な人でした。常にお客さんはどうしたら喜んでくれるかを考えていました」と懐かしむ高谷さん。海外旅行が好きだったという祖母は、旅行に行く度にお店に置く調度品やお客さんへのお土産を買っていたそう。「でも私にはないですよ」と笑う高谷さん。

店内には海外のアンティーク雑貨や調度品、こだわりの家具に絵画などがある。年月を経た雑貨や調度品は、店の一部として馴染んでおり、温かく落ち着いた雰囲気を演出している。

小さい頃から店が遊び場だったという高谷さん。高校を卒業し、調理師の専門学校に一年入った後、クレオパトラで跡継ぎとして働くことに。

きっかけは、姉に喫茶店をやってみたら？と言われたからと話す。終始嬉しそうに話してくれる姿に、この店が大好きだというのが伝わってくる。

二代目は高谷さんのお母さんで、主に経理を担当し店を支えてきたという。店自体を受け継いだのは高谷さんで、現在三代目となる。

「店の雰囲気に関しては、元からあるものを活かしていこうという感じです。私がやるべきことは新しいメニューの考案です」と話す。熱々の焼きたまごをサンドした「たまごサンド」など、祖母の代から変わらないうにあるメニューはそのままだに、高谷さんが新たに考えたものがある。玉ねぎたっぷりの「サラサラサンド」や、肌荒れや疲労回復を考えた「レスキュージュース」。人気の「スパイスシフォンケーキ」に、「ごぼうと木の実のタルト」などだ。ケーキは全て高谷さんの手作りです。どれも体にいいメニューばかりなのは祖母の影響もあるという。

「なぜ、クレオパトラという名前なのか不思議に思ったことがないんですよ。祖母は美容師だったので、美に関して強い思いがあったんだと思います。なので絶世の美女ということで、クレオパトラとつけたんじゃないかな」と話す。そこから「美しさは体の中から」ということで、体にいいメニューを考え始めたという。

また、時代によって味覚も変わっていくため、変化に敏感でないといけないと高谷さん。「変わらないねと言っていたことが多くです。でもそう言っていたくには、変えていかないとだめなんです」と少し力を込めて話す。

馴染みの常連さんと若い人達、両者に美味しいと思ってもらえるものを提供するには、時代に合わせてちよつとずつ変えていくことが必要なのだろう。

クレオパトラのコーヒーで特徴的なのはお砂糖ではなくはちみつが付いてくるところ。これも創業当時からで、はちみつ入りのコーヒーはお砂糖に比べて甘さが穏やかで、さっぱりした後味だ。ホットサンドや高谷さんのケーキにもよく合う。

「祖母の優しいコーヒーが大好きでした。祖母が情熱的であつたように、私も一杯のコーヒーに精一杯の情熱を注ぎ込んでいきたいと思っています」とちよつと恥ずかしそうに笑う。

たくさんのお客さんに愛され続けてきたクレオパトラ。それは、誰よりもクレオパトラを愛する女性店主たちがつないできた喫茶店。「あつたかい食べ物を食べるとほっとしますよね」と高谷さんは優しく微笑んだ。



住所 青森市新町2丁目8-4

電話 017-722-7778

営業時間 7:00~17:00

定休日 月曜日

根曲竹のリング籠

250年も続く「竹細工の里」に
若い技術後継者がやってきた



日用雑貨の籠作りから
リング籠へ

1本の竹を鉋^{なた}で4等分に縦割りにし、さらに身を剥いた竹皮を編み材としてリング籠をはじめ、様々な籠がつくられていく。竹は根曲り竹（チシマザサ）で、東北地方では春の若竹を山菜として採取し食べるその竹のことである。岩木山の麓、弘前市愛宕地区は古くから「愛宕の竹細工の里」として知られてきた。

その歴史は今からおよそ250年前、加賀の国（石川県あたり）からやってきた金次郎という人がこの地に住み着き、殿様の御用籠をつくっていたのを村の人たちに教えたのが始まりだったらしい。農家の冬の副業としてつくられた籠は、軽くて丈夫、しかも水にも強いということとで、日常で使われる様々な籠が作られた。明治になってリング栽培が広まると、それに合わせリング籠が主につくられるようになっていった。

「この地区は140軒ほどあるけど、和尚以外ほとんどの家でつくっていたんでねべが。竹細工用に適した根曲り竹が身近で採れたし、岩木山は恵みの山だな」と話すのは、竹籠づくり歴66年という三上さん（86）だ。

かつては冬になると一人で一日に7、8個はつくっていたリング籠だったが、プラスチック籠が出回るようになった1960（昭和40）年以降から、次第にリング農家からの注文が減り、つくる人もそれにとまって減って、今ではリング籠をつくっているのは三上さんを含め二人だけに。

幾何学模様が美しい竹籠

小さい頃から親がつくっていたのを見てきた三上さんが、見よう見まねで作り始めたのは20歳の頃からだった。材料となる根曲り竹は岩木山中腹の嶽周辺のものだ。県内どこでも生えている根曲り竹だが、嶽のものは特に肌が良く、弾力としなやかさがあるため、竹細工には格好の素材になるのだという。

「10月1日になると、みんな嶽さ泊まりがけで竹を採りに行ったもんだった。雪降る前の11月10日までは採ったな」と三上さん。この時期の竹を「秋竹」といって、水分を含んだ竹でなければ竹細工に向かないのだ。

竹を採る時は根元の太さと上の長さを見て選ぶ。それを手前に曲げながら竹鎌で伐っていく。三上さんによれば、伐