

カゴが使う人によってギシギシ、ギュッギュッと色々な音をさせるように。
 カゴが出入り自由であるように。
 いろんな人がここを訪れ、心地いいと思えるところ。
 そんな願いを込めてつけた名前は「カゴノオト」

カゴノオト



2012年12月、四万十町昭和にオープンしたカフェ「カゴノオト」。土佐昭和駅から歩いて約5分のところにある。オープンしてまだ1年と少しだが、地の食材を大切にを使った本格的な料理を味わえることが好評で、地元にもすっかり定着した。民家を改装した洒落たダイニング、柔らかな照明が広がる畳の間に、自然と心が落ち着いていく。

経営するのは「暮らしカシマシ製作所」の前 成照（まえ みちあき）さんと「わくる」の小清水 緑（こしみず みどり）さんご夫妻。以前から自分たちの暮らしや食について考えるところがあったが、震災をきっかけに東京から四万十町に移住を決意。1ターンで四万十に来た。

“料理。畑。ものづくり。歌。人っていろいろな可能性があって、いろんな生き方ができる”

暮らし全体をなりわいにしていく事を「暮らしカシマシ製作所」という屋号にこめて生活する成照さん。前職は洋食のクック。その前は大道具の仕事も経験していて、ものづくりが好き。さらに、ミュージシャンとしての顔も持つ。その全てが自分の暮らしそのものであり、自分の味を最大限に活かした生き方をしたいと語ってくれた成照さん。その言葉通り料理もし、店内改装も成照さんが手がけ、ショーケースや子どものおむつを替える為の台など、必要なものはできるだけ自身で作っている。料理、ものづくり、音楽、もちろんそれ以外のひとつひとつのことに思いを込めて、いろんなことに挑戦していく生き方を四万十で見せてくれている。



“ここでいろんな人やコトが少しずつ、つながって広がっていくように”



《週替わり ご飯セットメニュー》

- ・チキンサルサソース
- ・ナバナのスパニッシュオムレツ
- ・大根の中華風煮物
- ・人参サラダ
- ・ごはん
- ・スープ

緑さんは、東京でソーシャルワーカーとして働くなかで、障がいのある人たちの魅力を感じていた。多くの人にその魅力を知ってもらいたい、自分の思いを伝えていきたいと、仕事をしながら週に1度カフェを開いた。カフェの名は、和・輪・環が来るように「わくる」。雇われて給料をもらいながら生活していくスタイルは、自分が違和感を感じている社会に荷担しているような後ろめたさがあったという緑さんは、四万十へ来て自分たちの手で畑で野菜を育て、店を自分たちで作って、カフェで食事と語らいの場を提供し・・・と四万十で自らの暮らし方と働き方を創り出している。また、畑仕事が自分たちの食べるもの、料理の材料を作るように、四万十での暮らしは仕事と生活がそのまま結びついていることが魅力なんだということも話してくれた。

左の写真はカゴノオトの週替わりランチ。評判通り、本格的です！ディナー、お菓子等もあるので皆さんも是非行ってみてくださいね。

