



手造りログハウス・カフェオーナー
(建設中)

もり 森 道弘さん、まきえ 牧恵さん

今、生き生きと

野菜ソムリエの腕を生かした料理、趣味のオーデイオが高じて入手した1000年前の米国製アンティークオーディオの音に包み込まれるくつろぎカフェ。そんな夢を実現させようと3年がかりで手造りのログハウスがこの秋、林の中に姿を現しました。来春、雪解け後に最後の内部造作を再開して夏には完成予定。

「森でホッと帰る、ワイワイ楽しんでちょっと元気になって帰る場所にした」。2人のそんな熱い思いが日に日に膨らんでいきます。



内装作業が旧ビッチの室内(約12畳ほどの広さがある1階カフェスペース)

を通して原木60本を購入し、同市内に仮住まいしながら昨年春に仮組み。12月に建設地に基礎コンクリート打ち、雪解け後の今年7月、建材を運んで小屋組みを始めました。

1階部分は丸太9段を積み上げ、2階部分は昔ながらの鋸(よろい)張り工法です。

「北海道の野菜は本州の野菜とはおいしさが全然違う。子どもでも安心して食べられるもの、体に優しい家庭的な料理を大事にした」。

「リクエストはもうもらっていないんです。小さい子どものお母さん向けに、干し野菜を使った料理とか」。牧恵さんは道内に100人ほどしかいないという野菜ソムリエとしての知識を生かした活動をする計画。

26年間勤めた会社を早期退職して選んだ北海道での家づくり。道



輸入したログ材を仮組みし始めて2年目の春(昨年6月26日、北広島市内のログハウス建材輸入会社の作業場)

東9号道路から入る東雲地区の山中に出現したログハウス。柿渋色の防腐剤を塗った外観が枯れ野の中で引き立っています。

建材は米国産ダグラスファー材。北広島市内のログハウス建築会社



1階コンクリート基礎部の納戸スペースに泊まり込んで建設中(登山用テント、キャンプ用品が役立っています)

く結婚。二人三脚の再スタートを決めたのです。

大学進学の前から福祉関係者を希望し、学童保育所、医療関係団体で仕事をしたい。いつかみんなのために役立つことを」との思いを持ち続けてきたという牧恵さん。

新たな選択は、安全な食、野菜にこだわったこの地からの新たな発信になりそう。「余らせて無駄にする前に食べ切れる方法、料理が苦手な人でも調理が楽しくなる料理をいっぱい広めたい」。

弘さん50歳の時の選択と決断でした。すでに40歳の時から決めていたそうです。

道弘さんは社会人山岳会の教育部長、牧恵さんは教育部員。会の裏方として一緒に仕事をし、特に道弘さんは「土、日は会員の登山サポート、登山講習会、平日は1週間に3日間くらい会議の連続だった」と多忙を極めていたよう。

「うちの山岳会に彼が入ってきて、出会った時には移住してログハウスを建てることが決まっていた。それじゃ私が手伝うしかないよね」(牧恵さん)とめでた

森道弘さん/北広島市在住

愛知県出身、54歳。元愛知県勤労者山岳連盟事務局長。名古屋工業大学(合成化学科)卒業。愛知県内の自動車部品メーカーで自動車部品などの設計をする設計技師。牧恵さんと結婚後、26年間勤務した会社を4年前早期退職。北広島市内に仮住まいし、東雲地区の山林に通いながら手造りでログハウスを建築中。電気工事士の資格も取りました。今秋、雪が降る前に移住する予定でしたが、断熱材張り込みなど内装が遅れたため来夏引っ越しの予定。

牧恵さん

京都市出身、49歳。日本福祉大学卒業。名古屋市内の学童保育指導員、医療団体職員を経て、山岳会の登山仲間だった道弘さんと結婚。北海道移住後に製菓調理専門学校(札幌)に通ってカフェ経営を学ぶ。野菜ソムリエ、調味料ジュニアマイスター、カレーマイスター(以上日本野菜ソムリエ協会認定)、北海道フードマイスター。札幌、北広島市内のカフェなどで干し野菜と野菜料理講習会などを開講中。2人のブログは「くまとためきのゆったり徒然ノート」。手造りログハウス建設の奮闘日記もつづっています。