



今、生き生きと

カフェliko経営
桐原 紘太郎(きりはら こうたろう)、まどかさん

店名はハワイ語で「つぼみ、若葉」という意味だそうです。開店3カ月余り。まどかさんが主導して開いた小さなカフェ。人気メニューの一つは手作りのたい焼き。都会育ちの紘太郎さんがたどり着いた自慢の味です。おいしさが評判になってファンが増えていっているよう。「夏になったら外にテラス席も作りたい」とちょっぴりにぎわいの空間も生まれそうです。

たい焼きは、紘太郎さんこだわりの味。「子どものころからおやつといえばたい焼き。東京の有名店はだいたい行った」と自負するほどの隠れた「たい焼きマイスター」なのです。

約40平方メートルの小さなカフェ。もうたい焼きファンのお客さんが出て来始めたよう。薄皮仕立ての小豆あん。「スムージーだけじゃなく、みんなが求めてくれるメニューを」と開店1週間前に急ぎよサイドメニューとして決めたものだったそ

うです。

キャンピングカーで全国各地を2周、アメリカ・ハワイ、フィリピン・バリ島でも暮らし、たどり着いた町だったので。

2年前の9月、初めて訪れ「木製の看板見て、その雰囲気は『この町いいな』」と。

折から売りに出ている第二小学校向かいの古民家も購入し、昨年11月から今年3月の厳寒期に、2人で内部を全面改修したそうです。「この建物に入るのは45年ぶりだそうですよ」。



カフェliko

結婚後、自然食、オーガニックに興味を持ち、2人で独立を模索し始めていたそうです。そんな

時に起きた5年前の東日本大震災。「物があつという間になくなったんです。悲しくなりました。東京直下地震が起きたら、と思うと…」(まどかさん)。

これを機に「シンプルに暮らしたい」と九州・福岡県糸島市に移住。閉

店スーパーの跡地建物をリノベーションしてカフェ「ライズアップ・ケヤ(芥屋)」として空き店舗をよみがえらせる実践例を提示することに成功しました。

「新しい働き方として、今までの仕事のクオリティを保ったままクラウドソーシングという働き方が出来るという提案だったんです。自然共生型の働き方と暮らし方を示したかったんです」。

共感が広がって活動は順調に軌道に。半面、徐々に増える周囲からの期待とさまざまな負担に再び立ち止まってしまったそうです。

「基本は旅をするようにシンプルに暮らしたい。移住当初の思い

に再び戻ろう」と。まもなく店舗と荷物のほとんどを手放し、新たなライフスタイルを提唱する旅暮らしを始めたそうです。その様子は、一家の旅する生活スタイルを書いているブログ「旅する暮らし」で今も更新中。

カフェliko (22町内会) ☎080-9072-8994

桐原 紘太郎さん、まどかさん

紘太郎さんは群馬県館林市出身、35歳。アメリカ・カリフォルニア州の大学卒業。都内のデザインスタジオなどでアートディレクター、グラフィック・デザイナー。現在クラウドソーシング会社のウェブサイトクラウドワーキングの実践例として登場し広告塔の役割も担っています。まどかさんは青森県八戸市出身、32歳。東京都内の美容学校卒業。美容師、調理師。大手化粧品会社勤務。6年前結婚。東日本大震災を経験し九州・糸島市に移住。その後2年間日本国内、海外を旅する生活。昨年9月に東川町に転入。5歳と2歳の姉妹の4人家族。一家の生活スタイルを書いているブログ「旅する暮らし」は<http://lifeisjourneybeyond.com/>



キャンピングカー生活していたころ(昨年7月、洞爺湖畔で)