



今月の表紙!

太子町鶴 1324-34  
TEL 079-276-0129

## マルコ果物店

## 贈り物の定番、マルコさん。

お見舞いや贈り物に果物を…といえば、必ずこのお店というのが太子町民。マルコって「母を訪ねて三千里」や「ちびまる子ちゃん」かと気になって聞いてみると「マルコは小林のコ、㊦です」と社長の直樹さん。父・義秋さんが龍野のマルイ果物店で修業したのち昭和46年に独立し、現在の場所に開店。家族4人で切り盛りされています。「家族ですから言いたいことが言えて楽なんですケンカも多いです!」と苦笑いの直樹さん。

店先の陳列台にはピカピカつやつやの果物がいっぱい。取材時の旬のおすすめは「紅まどんな」。試食を一片いただいてみたら、甘くジューシーで高級ゼリーのような食感。「旬はドンドン変わっていくから。こちらから薦めるのではなく、お客さんに聞かれたら答える感じ」と義秋さん。この号



が配布される頃には、また旬は変わっているねと笑いました。「自分の目で仕入れた果物を、おいしかったと喜んでもらえることがものすごくうれしい」という小林ご一家。

定休日がなく休むのはお正月くらい。朝7時に仕入れに行って、朝9時から夜8時まで営業。壁のない昔ながらの市場みたいなオープンな店構えなので夏は暑く冬は寒そうです。この日も風が強く真冬の寒さ。ストーブを焚いてジャンパーで防寒されていました。脇には高く積まれたみかんの段ボール箱。どれも予約済みの付箋が貼ってありました。たくさんのお客さんに必要とされ、マルコさんの風景は続いていくんですね。(取材・瀧北りえ)



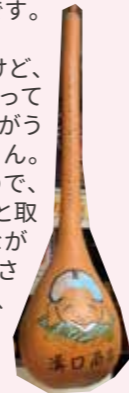
## 現役・村のお店屋さん



太子町老原45  
TEL 079-276-1204  
溝口商店

子どものころにパンや駄菓子を買って行っていたお店。お酒やタバコも揃う、昔ながらの村のお店が今もありました。ここ、「溝口商店」です。

「今は少しのお菓子しか置いてないんですけど、時々『昔ここに菓子買いに来ました』って子供を連れて来てくれる子もあって、それがうれしいんや」という店主の溝口紀久子さん。先代のおばあちゃんから引き継いでいるので、体が動く間はずっとお店を続けていたい、と取扱品目をちょっと減らして、体調と相談しながら不定休でオープン。お店の人も、お客さんもおしゃべりが楽しいお店のスタイル、今も現役です。(取材・土井美紀)



## さあ、太子のお店にでかけよう。

### 「太子のお店って、どんな店?」

取材を通じて感じたのは、それぞれのやり方でお客様を大切に丁寧にお商売をされているお店がたくさんあるということ。そして、お店の人と買いに来る人の距離が近いこと。顔が見える、昔ながら

のおつきあい、なつかしくてあたらしい。「あら〜久しぶりやね、元気してたん?」と言いたえるようなお店が太子には多いかもしれません。さあ、太子のお店に行ってみよう!

太子町の西端、阿曾の元喫茶店駐車場に止まっているオシャレワゴン車。週末土日のお楽しみ。「カモのタルト屋さん」が営業中です。

オーナーの鴨谷さん、学生時代アルバイトで働いたレストランでの経験がモノ作りの原点だそう。40歳で実家のある神戸に戻り、六甲でカフェを開き、ケーキやタルトが有名な人気店となりました。ご両親の介護がきっかけで庭と縁側のある家を探すととなり行き着いたのが平成28年、太子町だそうです。

「周りは田舎への移住って言うけれど、ボクにとっては普通の引っ越しです。田畑を耕すわけでもないし、不便なわけでもないですね。

少し出れば買い物に不自由はないですし」と、ひょうひょうと答える鴨谷さん。材料へのこだわりよりも気軽に買ってほしいというタルトとケーキ。木の実といちじく、マロン、濃厚ショコラなど、メニューは年間を通して5種類だけ。いちばん人気は、木の実といちじくのタルトだそう。いちじくの名産太子町としてもうれしい!

「一人で焼いて販売もしているので、今のところ営業日は週末だけです。手伝ってくれる人がいれば営業日も増やしていきたいと思っています」と鴨谷さん。取材後もちろん全種類買って帰り、家族でおいしいスイーツタイムを過ごしました。(取材・瀧北りえ)



## 神戸の名店タルト、太子へ。

移動販売  
TEL 090-8932-8879  
カモのタルト屋さん



太子町糸井 291-15  
TEL 079-276-0743

## 西井履物店

## 蘇る思い出と履物店

幼い頃の

昭和の記憶が、うっすらと蘇ってきました。道路にそって店の間口は広く、草履、下駄、長靴、スリッパ、つっかけが、道行く人に挨拶。商品がごや天井から吊り下げられた草履。店の中は、土間に所狭しと並ぶ履物。「おばあちゃん、お姫様の絵のついた運動靴こうて〜」と、ねだる私。消えかかっていた記憶のパズルがパチンとはまりました。

独特の字体で書かれた文字と、赤いクルクルランプ、奥に三角屋根の建物。県道から、奥まっているのでうっかりすると通り過ぎそうになるくらい。創業65年続く老舗の「西井履物店」。現在は2代目泰彦さんと美佐子さんの夫妻経営。県道沿いにあった店舗は道路拡幅工事のため、東へ移転。看板は夫妻合作



で、美佐子さんが下書きし二人で着色されたそう。泰彦さんは、今は亡き初代の父久男さんと問屋として卸売業にも従事。日常的に履く靴のほかにも、会津桐の下駄やら、祭りや踊りのときの草履もあって店名にふさわしい「履物」が並んでいます。草履は、夏のあいだ普段履きをしている方も多いそう。また、町内の幼稚園や小学校の靴も販売されていますので、入園準備でお会いになられた方も多しはず。

ちなみに私は、スタイリッシュなブーツみたいな長靴を購入。履きやすく滑りにくいお手頃価格で、雨の日だけでなく晴れの日も履いていたら、大学生の娘が「私も欲しい!」と言い出して、思いがけず親子揃いの足元になりました。祖母からのストーリーがこうやって次の代へと続いていこうです。(取材・小林知子)



## 太子銀座に名店あり

太子町太田2134-1  
TEL 079-276-3270  
旬魚菜 口悦

時刻は午後4時、太子銀座と呼ばれているという噂のビル。一角にあるお店に聞き込みを…と意気込み、美味しそうな看板につられて入店。

店主の千田達也さんが立つカウンターには、日本各地のお酒と、お料理が盛り込まれるのをそっと待っている器たちが並ぶ。「口悦」というこのお店は32年前、ご

両親が始められたそうで、当時、このビルには焼き鳥や回転ずしが入居していたそう。イタリアンのシェフとなった千田さんは、父のお店を継ぐ予定はなかったものの、18年ほど前体調を崩したお父様に代わり、お店を引き継ぐことに。

「魚と野菜のうまみは、お酒と合わせて食することで相乗効果生まれるんです」という千田さん。お酒もお料理もこだわりがたっぷりのようです。ムニエルにあわせるソースはと聞くと、「パプリカと玉ねぎを細かく切って炒めてピューレにします。そこにさらに魚の出汁を加えて熱を加えます。最後にオリーブオイルを加えてそれを魚にかけるんです」和食なのに、パプリカとかオリーブオイルとか、元イタリアンシェフだからこその味なのかもしれません。千田さんの楽しみは、料理を研究すること。そして、自分の料理を美味しく食べてくれるお客さんと話すこと。

お店を出たら、辺りは夜の帳が下りていて、ビルのテナントの看板に色とりどりのネオンが灯り、さながらそこは小さな銀座のよう。日々の疲れを癒す場所。あっ、太子銀座の真相を聞きそびれたけど、これはもう誰が何と言おうとここは太子銀座です。(取材・重末素子)



## 旧二国はカーディーラー天国。

太子町を横断する6.7キロのメインストリートに面してカーディーラーが14店舗もあります。500メートルに1店の計算です。ひょっとしたら神戸も、いや、首都・東京をも超えるのでは!? という説もあり。聞けば町内のみならず網干とかたつとか、周辺エリアの皆さんもこのストリートが御用達だそう。(取材・岡本功)

