

# 神戸新聞に 明石土建株式会社の事例が 紹介されました

のどかな風景、穏やかな時間…

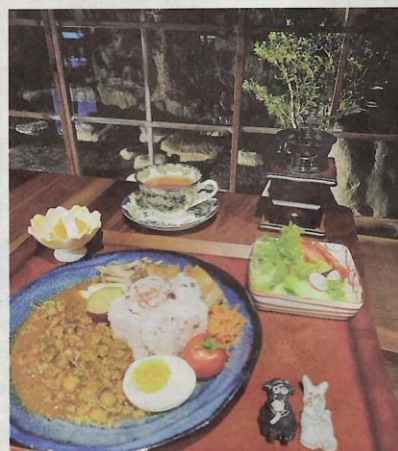
明石市大久保町の平田朋子さん(58)が、神戸市西区平野町で空き家になっていた築100年の古民家を活用し、カフェをオープンした。手作り料理が好きで「いつかお店をやりたい」と長年温め続けていた夢。仲良し姉妹で実現にこぎ着け、それぞれこだわった薬膳スパイスカレーやふわふわのかき氷などを提供している。(松本寿美子)

## 古民家を再生 姉妹でカフェ

明石の平田さんら西区に開店



●古民家を再生し、カフェを開いた平田朋子さん(左)と上林理恵さんの姉妹。神戸市西区平野町黒田  
①多種類のスパイスを使い、旬のキノコのソテーを添えた薬膳カレー(平田朋子さん提供)



### 薬膳カレーなど提供 「元気になれる場所に」

平田さんと妹の上林理恵さん(54)は神戸市西区に「うちの空き家を使いませんか」と話が持ち込まれたのは約3年前。知り合いの明石市の建築会社「明石土建」社長、谷高将さん(60)からだった。谷さんが小学5年まで暮らした家で、カフェ開業の夢を知って声を掛けたという。2人で見学に訪れると、大正期に建てられたという木造建築のゆったりした広さや趣のあるたたずまい、どっしりした屋根に魅了された。それでも不安で、家主の谷さんも古民家を修繕。朋子さん姉妹や知人らの手作業で庭の土砂をかき出すと、石や池が配された本来の姿がよみがえった。谷さんは「生まれ育った家を、再び使ってもらえてうれしい」と喜ぶ。店名は「古民家かふえ かるむ」。「かるむ」は英語で「種やか」の意味。一帯は田畑に面したのどかな地域が広がり、「隠れ家的な場所であつくり過してほしい」(朋子さん)の思いを込めた。自慢の薬膳スパイスが効いた「かるむカレー」(税込み1500円、サラダ・フルーツ付き)は旬のキノコと多種類のスパイスなどを組み合わせ、体にいいものを食べて元気になるってほしい」と話す。かき氷は、理恵さんが奈良の有名シェフに教えを請うたというイチジクやコーヒーゼリー、ゆずはちみつ(800円)を用意。「これからもっと味を極めていく」と意気込む。店内14席。11月中の営業時間はランチタイムの午前11時半～午後2時と、カフェタイムの午後2～4時。ランチは事前予約が望ましい。車いすの人も付き添いがあれば対応できる。水、木曜と祝日定休。古民家かふえ かるむ ☎078・9200・9258