

Pick Up OWNER

まちなか店主 vol.11

まちなかではたらく
魅力的な人、お店を
ご紹介します。



手づくりにごだわって、愛情を込めた
美味しいお弁当とお惣菜を作っています。

おおむた まちなか新聞

第11号

企画・発行
大牟田市中心市街地
活性化協議会

まるとまちなか
@おおむた

まちなか
最新情報
発信中!



写真左は、大牟田名物「イカタル弁当」の生みの親、石井征子(まさこ)さん。(良子さんのお母さま)



イカタル弁当(左)は人気NO.1!!
手づくりのミートソース&タルタルの組合せが絶品!!
から揚げミートタル弁当(右)。

愛情もタルタルもたっぷり!
美味しいお弁当とお惣菜が
大人気のお弁当屋さん
「カントリーキッチン」

2019年8月に、有明町交差点そばにオープンしたお弁当とお惣菜のお店「カントリーキッチン」。ボリューム満点のお弁当からバランスの取れた健康的なお弁当まで、手づくりにごだわったお弁当とお惣菜が地元で愛されるお店です。

オーナーの石井良子さんは、実家がお弁当屋さんを営んでいたことから、幼い頃からお店のお手伝いを日課とし、いつか家業を継ぐことを胸に料理の勉強をしてきました。

6年ほど学校給食調理の仕事に関わり、大量調理や衛生管理の徹底などを身に付け「安心・安全な

手づくりのお弁当を提供したい」との想いを胸に自分自身のお店を創業する決意をしたそうです。

「自慢のタルタルソースは、子どもからお年寄りまで、また、どのメニューにも合うよう改良しました。手づくりの揚げ物は、サクサクとした軽い食感に仕上げ、日替わり弁当は、栄養士と相談してバランスの取れたメニューを決めています。冷凍食品に頼らない、手づくりの美味しいお弁当とお惣菜を、皆さんにお届けしたいんです。」そう話す石井さんに、お弁当一つ一つに込める愛情を感じました。

数量限定の日替わり弁当は、お屋前に売り切れてしまうことがあるほど人気上昇中。早めの電話予約がポイントですね。

DATA

まちなか店主 vol.11

石井 良子 さん
(いしい よしこ)

- 得意技
美味しいものを見つけること。
- 最近のマイブーム
通町にある若松商店のお漬物。
- 大牟田の好きなお店
『らーめん屋王華』のラーメンとチャーハンが大好きです。



お弁当とお惣菜のお店
カントリーキッチン

福岡県大牟田市
有明町1丁目3-5
☎0944-57-3177



Country Kitchen
Instagram

はちみつは自然の産物だからこそ、その時々の味を楽しんでもらいたい

坂井養蜂場 (唐船)

本市のふるさと納税の返礼品としても人気で、余分なものを入れない国産100%のはちみつ作りをされている坂井養蜂場。ミツバチとともに、1年の半分を大牟田で、残りの半分を山陰地方で過ごす、代表の坂井保都さんにはちみつ作りへの思いを伺いました。



▲ 皆さんに喜んでもらえる商品を作り続けられるように、親子2代で頑張っています

◀ お求めいただきやすいように、さまざまな大きさのはちみつを取りそろえています

ミツバチと一緒に移動する生活

先代が若い頃に北海道を訪れた際、和歌山からミツバチとともに北海道に來ていた蜂屋の方にたまたま声をかけられたことがきっかけで、昭和45年頃から養蜂場を始めたと聞いています。最初は、はちみつだけでやっていけるか不安もありましたが、後ののはちみつブームのおかげもあり、事業を続けることができました。先代は先見の明があったのだと思います。

九州では4〜6月初旬にかけて、桜、みかん、れんげなどの花が順に咲き、ミツバチを飛ばすことができますが、それ以降は花がなくなるので、ミツバチとともに山陰地方へトラック5〜6台で移動し、花の蜜を採取しています。

養蜂と環境問題

花の蜜の糖度は種類で異なりますが10〜50%程度で、はちみつは約80%にもなります。糖度が高まるのは、ミツバチが持つ酵素の働きや、蜂の巣の中で、自分たちの体温や羽を動かす際に発する熱によって水分を飛ばしているからです。私たちの商品は、ミツバチが作ってくれたはちみつを蜂の巣から絞った後、ろ過を行い瓶詰めをしており、余分なものを一切加えない純粋なはちみつです。

この仕事は花と天気とミツバチ次第。働き者のミツバチがいても、花がなければ蜜は採れないし、天気が良くなければミツバチは飛ぶことができません。



イチオシ! 社員!!

坂井 謙太さん

父の元で働き始めて今年で7年目です。お店のことをもっと知ってもらうために、ネット販売を始めました。昨年はコロナの影響でショッピングセンターなどでの催事が少なかったのですが、今年はそういう場にも出店してお店を知ってもらいきっかけ作りを積極的に行きたいと思っています。

はちみつのおもしろさ

はちみつはミツバチが採る花の蜜の種類やその含有量次第で味が変わるので、同じ味を再度作ることとはできません。そこが、純粋なはちみつのおもしろいところでもあります。ぜひ、その時々々の味を楽しんでもらいたいですね。

以前、ミツバチと北海道まで行ったのに、採蜜できる条件が整わず、1滴も採れなかったこともありましたが、養蜂は、自然環境に大きく影響を受ける仕事です。最近は温暖化の影響や生態系の変化により、採蜜活動が難しくなっています。さらに、ミツバチが活動しやすい春と秋の時期が短くなっていることも不安要素です。このように自然環境の変化を肌で感じているからこそ、自然に優しい生活を心がけています。