

お て ん ま

もつと下仁田とつながる小さな本

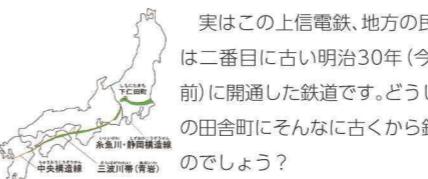


人が集う場所

vol.4

上信電鉄「下仁田駅」を降りたらそこは下仁田ジオパーク! ガイドツアーに参加して下仁田の“なぜ”を解き明かそう!

上信電鉄で高崎を出発すると、途中までは平らな平地を進みますが、南蛇井を過ぎたあたりから山がすぐ近くに迫ってきます。トンネルをくぐると、四方を変わった形の山に囲まれた平らな土地に出ます。ここ、下仁田は関東平野と信州の境に位置する小さな田舎町で、上信電鉄 下仁田駅は、昭和時代にタイムスリップをしたような佇まいの終着駅です。



実はこの上信電鉄、地方の民間鉄道としては二番目に古い明治30年(今から約120年前)に開通した鉄道です。どうしてこんな山奥の田舎町にそんなに古くから鉄道が敷かれたのでしょうか?

その秘密は下仁田の大地に関係します。駅から歩いて10分、諏訪神社の対岸には地下の地盤を南北に分断する大断層があります。この断層により南は緑の青岩、北は灰色の石の中に化石を含む地層(下仁田層)と両側で岩盤が異なります。この断層がこの地に古くから鉄道が敷かれたヒントを教えてくれます。

この断層は上図のように西は九州から下仁田を通り東に延びる日本列島をほぼ横断する中央構造線と呼ばれる日本列島誕生のなごにかかる断層です。この断層によっ



て下仁田では北部で鉄鉱石、南部では石灰岩と豊富な地下資源に恵まれてきました。このほか、木材、コンニャク、養蚕など自然を利用した産業があり、それらの物資を運び出すための貨物車両として、上信電鉄(旧 上野鉄道)が開通したという訳です。

下仁田には「大地と人のストーリー」がたくさんあります。普段何気なく歩いている景色にこのストーリーは隠されています。そんなストーリーに気づかせてくれるのがガイドさんです。さらに、忘れてはいけないのがグルメ。産業で栄えていた頃の華やかな時代の面影が残る通りには今でも美味しい飲食店が多数あります。

ぜひ、ガイドツアーとぐるめぐりで、より深イイ下仁田を満喫してみてください。



駅発着! ガイドツアー・昭和レトロなジオ散歩
所要時間: 2時間~3時間
申し込み先: 下仁田町自然史館 (0274-70-3070)
事前予約制(原則 ツアー開催10日前)

詳細は
ホームページを
クリック



ホームページ

Facebook

NEW OPEN!

-表紙のはなし-

起業するワカモノたちを応援するチャレンジショップ。瓦屋根に白い壁が特徴のひときわ目を引く見世蔵に、令和元年9月30日に「カレーと珈琲 シモンフッド」がオープンしました。Vol.4では、おてんま編集部の高野綾子さんが代表の阿久澤さんの想いを深堀りしています。



発行月
2020年2月

編集
まちの人 & おてんま編集部 (伊藤彩香/大井田文雄/片山美雪/神戸重信/神戸悠加/篠原司/西原ヒロキ/チョウ・ジーイン/高野綾子)

発行/問合せ
下仁田町役場 企画課 地域振興係
群馬県甘楽郡下仁田町大字下仁田 682 TEL 0274-64-8809



Facebook

「おてんま」はふるさと人が繋がるツール
どうぞ、ふるさとの今に触れてみてください

「みんなのためになることをみんなです」という意味の下仁田町で使われている方言“おてんま”がこの小さな本の名前の由来。下仁田町は人口約7,000人の山々に囲まれた小さな町です。まちを離れて、新しい世界で学び、働き、活躍していることはとても素敵なことです。でも、ふるさとがあること、待っている人がいることをいつまでも忘れないでほしい、そんな願いを込めてこの小さな本をお届けします。

そして、下仁田町を応援してくださる全国のみなさん、あたたかい応援をありがとうございます。みなさんの応援が、まちを、ひとを元気にします。下仁田町は、いつまでもあなたのもうひとつのふるさとでありたいです。

ちよつとしたスパイスを効かせてがんばる ワカモノの挑戦

まちの人 × おてんま編集部

SHIMONHOOD
←→
カレーと珈琲 シモンフッド

町のちいさなチャレンジショップ 「カレーと珈琲 シモンフッド」が開店しました



編集部（以下編） こんばんは。初めまして。わたしの同級生のお兄さんなんですね。

阿久澤店長（以下阿） 初めまして。そりだよね。直接会ったことはなかったよね、7歳差だから小学校もかぶらないし。

編 そうですね。友達のお兄さんを取材でき、とてもうれしいです。早速なんですが、下仁田に帰ってきたきっかけから聞いていいですか？

阿 もとからいつかは帰ってこようと思っていたんですけど、今年36歳でちょうど人生の半分を東京で過ごしたので、そのタイミングで帰ってきました。

編 東京では雑誌の編集の仕事をしていましたよね？

阿 はい、雑誌の編集をして、もう東京でやりたいことはやったと思って、ここ数年は地元に戻ろうかと考えていたんですね。

編 東京では雑誌の編集の仕事をしていましたよね？

阿 はい、雑誌の編集をして、もう東京でやりたいことはやったと思って、ここ数年は地元に戻ろうかと考えていたんですね。

編 会社に勤めようとは思ってなかったんですね。

阿 食の雑誌を作っている時にお店の取材をたくさんさせてもらって、みなさん大変なんだけど楽しそうだったのが印象に残っていて。自分が下仁田で何ができるか考えたときに、「どこか会社に入るよりは今までの経験を生かして自分で何かやりたいと思って、お店っていうのが閃きました。

編 このチャレンジショップをみつけたきっかけは何でしたか？

阿 地元の下仁田でお店を出したいと思つて探していたところ、たまたま町のホームページを見たらチャレンジショップの募集が載っていたんです。募集の締め切り直前だったので、すぐに入見させてもらひ応募しました。

編 いいタイミングだったんですね。これはいつくらいの話なんですか？

阿 5月頃です。

編 オープンまでスムーズですね。設備の準備などで当初の予定よりは遅れましたけど、地域や行政の方にご協力いただきオープンできました。

阿 中心は代表の僕と東京から来てくれた丸永の一人です。丸永は僕が20代前半の頃に出会つて一緒に働いていました。

編 元同僚なんですね。

阿 丸永は長年東京でカフェを経営していましたので、僕が地元で店をやりたいと思ったときに相談したんです。そしたら、群馬に興味をもつてくれて、一緒にやってくれることになりました。

編 丸永さん（以下丸） 群馬に骨をうずめるつもりでおります、いま（笑）

てもうえるんじゃないかなと。

編 そのちょっとした提案性というのは例えどこですか？

阿 例えば、このカウンター。立ち飲みでもジャストサイズで使える高さになつてます。あと、和風な建物なので木製のウッドディナムクモリのある家具を合わせるのが普通なんですけど、あえてインダストリアルな北欧デザインのハイチェアを使つたり、「デザイン的な要素とか色味も考へているんです。

編 よくあるカフェではなく、ここならではの空間カフェを目指しているということですね。

新しい提案のできる店にしたい。
カレーは、ふらつと立ち寄つて、
時間を過ごすためのツール

編 そもそもなんでカレーなんですか？

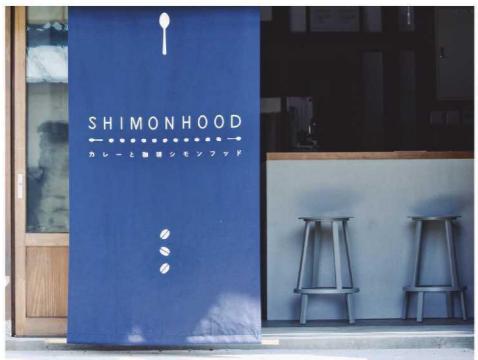
阿 雑誌で取材した時に、カレー屋のオーナーって面白い方が多かつたんですね。年齢的にも若くて、いろんなバックグラウンドを持っている人がやっているんですね。僕も食の雑誌をやってましたけど料理をやっていたわけではないので。でも本を読んだり、独学でも作れるのがカレーだったんです。

編 カレーは初心者向きってことですか？

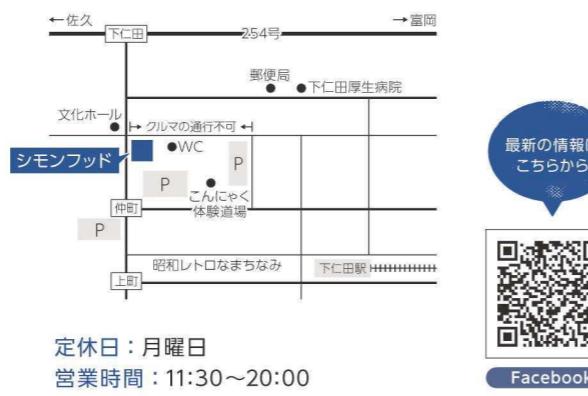
阿 いや、でも奥は深いと思います。あとスパイスの組み合わせで個性が出しやすい。カレーって小さい子からお年寄りまで好きな料理ですね。せっかく下仁田で店をやるなら、自分の経験をいかして新しい提案のできる店をやりたいと思つたんです。それが実現できるのがカレーなんじゃないかなと。

編 新しい提案っていうのはカレーに対してですか？

阿 カレーもそんなんですけど、「カレーと珈琲の店」と譯つてつるよつて、カレーやつかけなど飯だけでなくお茶をしに来てくれるようなお店にしたいと思って、来て



カウンターに座って、隣り合わせた人と会話をするのもシモンフッドの楽しみ方



定休日：月曜日
営業時間：11:30～20:00

下仁田でカレーと珈琲の店を始めたワケ

地元のおじいちゃん・おばあちゃんにカフェのニーズってどうなんですか？

3月に下仁田に戻ってきて、コンビニでアルバイトしていた時に下仁田の方は何時くらいに仕事が終わって買い物に来るとか、年配の方が買われるものとかがわかつてきました。そんな中で買い物ついでに世間話を楽しめたり。お店に来ることが日常の一部になっているんだなって。そういう場所をみなさんが求めているなって気がしたんです。

人がいなのは事実でどうしようもないのですが、一週間に一度でもいいから落ち着いた雰囲気の中でおいしいコーヒーを飲みに行く。そんな日常の中のちょっととした贅沢みたいなものを提供できる店は需要があるのかなって気がしたんです。そつすれば下仁田でもやれるんじゃないかなっていう自分の中の自信になりましたね。

阿 編 とても勉強になりました。
カレーの話も聞かせてください。スペイスカレーの特徴は何ですか？
アルーは使わずに入り口でソースにしたカレーです。スペイスの風味が感じられるカレーになっています。

阿 編 さうですね。まずはどこで食べられるかかもしれません。カレーにはスペイスのロースターから品質の高いスペシャルティコーヒーを入れています。お茶類も国産の無農薬茶葉にしており、その分値段は高めになってしまいますが、そういったこだわりの部分を理解していただけるようにしっかりお伝えする努力をしていきたいと思っています。あとは友だちとちょっと集まるときに使ってもらったり、この空間でゆっくり過ごしてもらえたらいなと思っています。

丸 編 昔から仲良くしてもらっているローディーなら人とのかかわりやこだわりのコーヒーとか、時間の過ぎやすさという付加価値を買うつことですね。コーヒーにはどんなこだわりがあるんですか？

阿 編 コンビニだったらコーヒーだけだけど、そこなら人とのかかわりやこだわりのコーヒーとか、時間の過ぎやすさとてあります。結構すゞい人から焙煎してもうっています。

若者が語る これから下仁田

編 下仁田を出たからこそわかるひとつありましたよね。

阿 一本入ってみるとすごく風情のある街並みとか、ちいさい頃は何とも思わなかつたけど、人口が減っている中で、外から来て面白いことをやろうとしている方も多いし、まだまだボテンシャルがある気がしています。あとは下仁田の若い世代からやろうっていう人がどんどん出てきてみたいですね。僕もどんどん協力していきたいと思っています。

編 いいですね。うまくいかないかもしれないけど、もがいているのもまたいいですね。

阿 チャレンジショップを使わせてもらっているので、下仁田でもこういう店が成り立つんだよっていうところをみせたいし、この店がきっかけになって自分も下仁田に帰つてやってみようかなって思ってくれる人が出てくれたらいいなって思っています。

編 わたしは外から下仁田に関わっていて下仁田をリアルに考えるんですけど、下仁田がこれから劇的に盛り上がりしていくことをあまり考えられなくて、絶対的に



このカフェが下仁田の人たちにとって新しい場所になれたらしい、と語る代表の阿久澤慎吾さん。地元の人は下仁田のことを“しもんた”という。その“しもんた”とヒップホップ用語で地元という意味の“～hood”を組み合わせて「シモンフッド」。それが店名の由来。

味は下仁田の人向けとか気にしていますか？

阿 下仁田の人向けというよりは辛いのが好きな方、苦手な方がいるので、辛さの異なるカレーを3種類くらい用意しています。

編 価格設定はどうですか？

阿 下仁田の他のお店と比べたら少し高めかもしれません。カレーにはスペイスをたくさん使っていますし、日本でも有数のロースターから品質の高いスペシャルティコーヒーを入れています。お茶類も国産の無農薬茶葉にしており、その分値段は高めになってしまいますが、そういったこだわりの部分を理解していただけるようにしっかりお伝えする努力をしていきたいと思っています。あとは友だちとちょっと集まるときに使ってもらったり、この空間でゆっくり過ごしてもらえたらいなと思っています。

アーチーは、昔から仲良くしてもらっているローディーの豆を特別に焙煎してやります。コーヒーと一緒にやさしくやくのブランド産業があつた訳ではないから町には何もなくなっちゃったんですね。

僕はかつて炭鉱で栄えた福岡の田舎町の出身なんですが、その炭鉱は20年以上前に廃坑になつて。そこは今や世界遺産になつたんですが、廃坑になったのと同じ時に人も流出し、もともとそれ以外の産業があつた訳ではないから町には何もなくなっちゃつたんですね。

でも下仁田にはそれに準じた産業とかそれこそネギ、こんにゃくのブランド産品が残っています。昔からのレガシーが生きていますよね。

僕も地方出身者だからこそ地方を活性化したいなって思っています。だから下仁田を活性化させたいし、それができるのなら、そのスキルを他の地方にも活かせるのではないかと思っています。

群馬に来て思ったのは、群馬の人はおじやかというか、古き良き日本人っぽいところがある。僕の田舎は特に自己顕示欲が強い人が多いんです。だからこの地域で活性化がうまくいったらその地域でわうまくいく気がしているんです。

僕らはコーヒーだけじゃなくて、居心地のよさや新たな提案を意識していて、やっぱりそこがウリですね。

編 居心地のよさとか、ふらっと入れる場所になりたいっていう、阿久澤代表の思いに共感があって、一緒にやつているんですね。

丸 そうですね、もともと僕ら食の雑誌をやついて「それはどこで食べられるんですか」と問い合わせが多かつたんです。だから文字情報より現物を届けたいなって思っていたんですね。

僕はかつて炭鉱で栄えた福岡の田舎町の出身なんですが、その炭鉱は20年以上前に廃坑になつて。そこは今や世界遺産になつたんですが、廃坑になったのと同じ時に人も流出し、もともとそれ以外の産業があつた訳ではないから町には何もなくなっちゃつたんですね。



こだわりのスペイスを使ったオリジナルカレー。「おすすめカレーは何ですか？」そんな会話からはじめてみよう。



珈琲はこだわりのスペシャルティコーヒー。1杯1杯、丁寧にお湯をそぞろドリップしてくれる丸永さんに、珈琲のことをいろいろ尋ねてみよう。

ごはんのおともに、ふるさとの味を
『かみなりこんにゃく』

生芋から手練りでつくった
こんにゃくは、ぷりぷりした
食感や歯ごたえが特徴で、
気泡がたっぷりあるから
味がよくしみこむよ



かみなりこんにゃく

材料

こんにゃく	300g
砂糖	大さじ1
酒	大さじ1
しょう油	大さじ1
顆粒だし	小さじ1/2
鰹節	お好み
鷹の爪	適量
※めんつゆ	代用してもOK

作り方

- ① 食べやすい大きさ(一口大)にこんにゃくをちぎる
 - ② フライパンでちぎったこんにゃくを炒め、水分を飛ばす
 - ③ チリチリと音がでてきいたら、
砂糖・しょう油・酒・顆粒だし・
ごま油を加えて炒める
 - ④ 鷹の爪、鰹節を絡める
- ※ちぎったこんにゃくを茹でると
ひと手間加わってよりおいしい → 

Q 地元ではどんな風に食べられているの?

おでんや煮物、みそおでんが食卓にならびます。
みそおでんは茹でたこんにゃくに甘味噌だれをたっぷり
つける群馬の郷土料理です。

Q どうして「かみなりこんにゃく」というの?

こんにゃくは水分が多いので、油をひかずに炒めて水分を飛ばします。その時に「チリチリ」と炒める音がするので、その音が雷に似ていることから「雷こんにゃく」と言われています。

TAMATE-BAKO

ふるさと納税で地域とつながる

下仁田町の「おいしい」を集め、つくり手だからこそ知っている「おいしい食べ方」を紹介し、ふるさと納税をきっかけに下仁田町の食が体験できる詰め合わせをつくりました。

全国にたくさんの特産品がある中で、下仁田町にも下仁田町だからこそ伝えられる「おいしい」があります。下仁田ねぎやこんにゃくは代表的な产品ですが、隠れた产品があることも知っていただきたい、そんな想いとともに下仁田町の产品を『TAMATE-BAKO』としてお届けします。



もらって、つくって、食べる。
ふるさと納税をきっかけに
地域に足を運んでみるのも地方の楽しみ方!!

まずは、
食べてみてくんない



冬が旬の下仁田ねぎが入った「おっつきりこみセット」は、季節限定の詰め合わせ。冬に食べたくなる地元では定番の郷土料理。



食事やお酒のおつまみでも楽しめる9品詰め合わせ・7品詰め合わせは、「はちみつ×チーズ」「桑の葉まつ茶×ジャージー牛乳」「こんにゃく×チーズ」「桑の葉まつ茶×米」などアレンジも楽しめる、SHIMONITA TAMATE-BAKO。



ふるさと
チョイス

ふるなび

楽天
ふるさと納税

