



牛島 友希さん

なごみ
日和 vol.47

NOKISHITA kitchen
インスタ QR コード



おむすびをきっかけに、多くの人に和木町を知ってほしい

和木町産のお米を使用し、イベント等で出店販売を行うおむすび専門店「NOKISHITA kitchen」を営む、牛島友希さん。

友希さんは、生まれも育ちも和木町。小さい頃は、外遊びが大好きで、自分で作った秘密基地にいろいろなものを持ち込んで遊ぶのが何よりも楽しかったそうです。

大人になってからは、自分が育った和木町の良さをもっと知ってほしいという想いから、和木町地域雇用創造協議会のメンバーとなり「MILK da MONO」や「ナスコッティ」の商品開発に携わられました。

協議会で活動するうちに、個人で事業をはじめたいという思いがふくらみ、始めたのが「NOKISHITA kitchen」。

NOKISHITAとは軒下のことをさします。友希さんにとって軒下とは、縁側など温かで心地の良い場所であると同時に、日本家屋の多い和木町の朗らかな雰囲気をつくりだしている象徴的な空間。その雰囲気を多くの人に伝えたいという想いから、屋号にしたということです。また、おむすびという言葉には、色々な人のご縁を結びたいとの願いが込められています。「うちのおむすびが、和木町のことを知ってもらえたり、遊びに来てくれたりするきっかけになれば嬉しいです。」とおっしゃっていました。

お米は、冷たい水で育った美味しい十町産のものを使用。お父様がつくられているお米を中心に、近所の生産者さんが育てたお米でおむすびをつくっています。

おむすび作りは、旦那さんやお義父さんの力を借りながら行い、早いときは夜中1時から仕込みを始めることもあるそうです。また、二人のお子さんたちも、メニューについて貴重な意見を出してくれるらしく、家族で協力して準備をしているとのことでした。

和木町十町産のお米を使用し、塩や海苔も熊本県産というこだわりのおむすび専門店「NOKISHITA kitchen」さん。袋を開けた瞬間、海苔の香りがふわっと漂い食欲をそそります。販売するおむすびは、旬の食材を取り入れながら、出店するイベントの雰囲気やお客さんの層に合わせて変えているとのことでした。どのおむすびも、とても美味しいですので是非ご賞味下さい。



協力隊活動記 Vol.68

こんにちは、地域おこし協力隊の大木です。早いもので、協力隊の任期の2年目が終了します。残り1年となりましたが、しっかりと頑張りたいと思います。