



なごみ
日和 vol.46

今月号の記事を書きました



地域おこし協力隊
案納菜津美

喫茶のようなカレー店 「大塚カレーと珈琲ユキコ」

板楠にある旧緑小学校。正門入ってすぐ左の元宿直室でカレー屋「大塚カレーと珈琲ユキコ」を営んでいる、大塚由紀子さん。黒板などはそのままにリノベーションされ、学校の椅子も活用した、素朴で温かみのある、由紀子さんらしさが満載の店内は、つつい長居をしてしまいます。

由紀子さんのカレーの特徴は、辛いのが苦手な人でも食べられるカレー。玉ねぎがふんだんに使われているため甘味とコク、程よいとろみがあるので、スパイスカレーに馴染みのない子供や年配者にも食べやすいです。

和木町でお店を始めて11年目。出身は長崎の壱岐。実家は製菓堂だということもあり、ずっと飲食業に携わり、かつては福岡市内で働いていました。しかし、

やはり田舎暮らしをしたいという思いを実現させるため、独立するための仕事を模索していた時に会ったのが、“スパイスロード”という福岡市内にあったカレー屋でした。その味に感動し、スパイスのアレンジの奥深さにも惹かれ、カレー屋になることを決心。

出店を現実的に考え始めた頃、師匠からの勧めで、オーストラリアのパースにあるインド料理レストランへ1カ月の修行の旅に。帰国後、再びスパイスロードで修行し、知り合いのいる和木町で開業し現在に至ります。

メニューはチキンカレーとキーマカレーの二種類。あいげもできます。チキンはホロホロで柔らかく、キーマはお肉が粗挽きで旨味がしっかりと感じられます。カレーには旬の野菜や果物を使った付け合わせがついていて、箸休めにちょうどいいです。

喫茶店のようなお店にしたいということで、珈琲も出しており、珈琲もスパイスロードの師匠に教わったそう。また、チャイとラッシーも手作りで、どちらも優しい甘さで飲みやすく、食後にオススメです。唯一のアルコール類として、出身地の麦焼酎「壱岐ゴールド」を置いておくところもユーモラス。店の奥にはオカメインコのりっちゃんもいます。

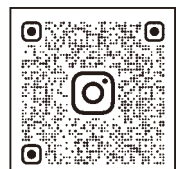
カレーは持ち帰りもできるので、お店やお家で由紀子さんの優しいスパイスカレーを是非味わってみてください。



オカメインコのりっちゃん



チキンカレーと柿と梅のチャツネ



Instagram

「大塚カレーと珈琲ユキコ」

営業時間：午前11時～午後3時（冬季）
午前10時～午後3時（春以降）
定休日：不定休（Instagramで確認できます。）
TEL：080・5244・5302