

母から娘へ 受け継がれる味

もともと北方駅前の旅館だったという「かみや」。昭和39年に、小路丸キクエさん(90)が食堂としてお店と屋号を引き継いだ。

昭和52年に現在の場所に移転。今は娘の初恵さん(63)

が中心となって店を切り盛りしている。

カツ丼やオムライス、ちゃんぽんなどの定番メニューがメインだが、その味は他の店では味わえない格別なものだ。

キクエさんが各地を食べ歩いて研究し、台所で一緒に並んで料理しながら初恵さんに



作り方を伝授したそうで、まさに秘伝の味付けだ。

小山薫堂さんも 絶賛!

常連客のほとんどが注文するというカツ丼(670円)は黒っぽいタレがかかり、一見して濃厚な感じ。

ところが、トロトロの卵がタレの旨みと絶妙に合い、ペロッと平らげてしまう。「炊き過ぎ

ないことが一番のコツ」と言う初恵さん。母キクエさんの教えを守りつつ、「最近はずっと自分なりの味も出せるようになってきたかな」と笑顔で話していた。

先日は、放送作家・脚本家の小山薫堂さんが評判を聞きつけて来店。あまりのおいしさに驚いて、著書「ふくあじ」の中で紹介している。

ボリュームたっぷりの、優しいおふくろの味に出会える「かみや」。何度でも立ち寄りたくなるお店である。

ドライブインかみや

武雄市北方町大字志久96-6

☎0954(36)2915

11:00~20:30

日曜定休／駐車場あり