

# うどんも器も店も手作り



手作りの店でうどんを振る舞う田中さん夫婦＝山口県田布施町

## 山口・田布施 田中克美さん

日曜大工、陶芸、うどん打ち……。三つの趣味をきわめた男性が定年後、山口県田布施町にうどん屋を開いた。うどんはもちろん手打ち。井や湯飲み、店の建物そのものも、手作りだ。

## 趣味を極め 定年後に開店

田園に囲まれた民家の庭にある「本格手打うどん 克美さん」。のれんをくぐると田中克美さん(61)、清美さん(57)夫婦の笑顔が迎えてくれる。カウンターのだけの10席。壁も床もカウンターも克美さんが設計し、ノコギリと金づちで造り上げた。

かけうどん350円、揚げ餅エビぶっかけ(うどん)650円。麺は国産小麦をこね、だしは県産イリコと北海道産昆布で取る。優しい味によく合う素朴な井や湯飲みも、克美さんが土からこねて焼いた。

克美さんが家造りを始めたのは40歳のころ。山口県周南市の化学メーカーで技術者をしながら、本を買い、設計用のパソコンソフトを買って材木を問屋から入手。週末に1年かけて8畳の和室と10畳の洋間を造り上げた。達成感をまた味わいたくて、木造車庫も建てた。平屋のつもりが、「1つ2階も造っちゃった」。

台風で壊れた地区の集会所も、仲間と建て替えた。

家造りが一段落すると、うどん作りにはまった。仲間にもふるまうと絶賛され、定年後はつとん屋と決めた。一昨年、店で使う器を買いに行った窯元で「自分で作ったら」と言われ、今度は陶芸の道へ。会社帰りに窯元に通い、1年で師匠も驚く腕前になった。

「何でも『プロ並み』と言われたい。ほめられると木に登る」。昨春退職。車庫の1階を改装して昨年12月、念願の店を開いた。

夫の趣味を見守り続けた清美さん。「口に出したらわる人。止めても絶対聞かない」と、そろいのシャツで店に立つ。

営業は午前11時半～午後2時。午後1時過ぎには売り切れれることも。月、火曜が定休。詳しい場所は、ホームページ(<http://syokin.m/katz/>)で。(渡辺純子)