



チキンカレー&車麩のカツと野菜のカレー 1050円。好きな2種類を選べる人気メニュー

きはら楽観堂 三原

Kihara Rakkandou

☎ 090-1182-5781 MAP→P8-C



食材はできるだけ地元のもの・旬のものを使うようにしています。

清田 学さん

ある時は旅人、ある時はオクラを筆にした路上詩人かと個性豊かな経歴を持つ



山の家 川中屋 三原

Yamanoie Kawanakaya

☎ 090-7505-7097 MAP→P8-C



虫取り網やプランコも用意しています。自然の中で遊んでくださいね。

国重伸枝さん

三原生まれの三原育ち。薬草の良さをたくさんの人に伝えるため、日々薬草について勉強している



肉ごぼうそば 500円。竜王山周辺で採れたゴボウや薬草の天ぷらがのる

おばあちゃん家に遊びに来たような、ほっとくつげる店内。床の間に置かれたブラウン管テレビが懐かしい



たたみのおいさがなっかしい。。。



竜王山&薬草ラブ 料理に込めた思い

コンコンコンとキツツキが木を叩く音、キュッキュッキュとウリボウが鳴く声。シカやキツネ、タヌキがふらりと遊びに来る自然豊かな竜王山の頂上付近に、2016年3月、食事処がオープンした。山の中にあるのに「川中屋」というユニークな店名は、店主の国重伸枝さんの屋号から名付けられたそう。竜王山の周辺で生まれ育ち、就職などで離れたこともあるが、結婚を機に再びこの山に戻ってきた国重さん。「この辺りでとれる食材のおいしさを、薬草の素晴らしい味を知ってもらいたい」との思いで店を開いた。民家を改装した店内で味わえるのは、地元で採れたゴボウを使った肉ごぼうそば、手軽に食べられるホットサンド、七輪で焼いて味わうイノシシ肉、ヘルシーな野草おやきなど多彩な料理の数々。年配の登山客から、外国人サイクリスト、観光客、花見客まで幅広いジャンルの人が訪れる立地のため、



「出合いに感謝！」 坂の上のカレー店へ

「木原においしいカレー屋ができたらしい」「古民家を改装した素敵なお店らしい」「窓からは瀬戸内海の絶景が望めるらしい」。「きはら楽観堂」の噂は、昨年の秋頃から聞いていた。三原と尾道を結ぶ国道2号線を山手側に入り、細く急な坂道を上った所に立つ築80年の一軒家。玄関を上ると、開放的でゆったりとした和空間が広がる。訪れた日は平日の14時過ぎだというのに、次から次からへとお客さんが来ていた。ほわっとした雰囲気を持ちながらも、気持ちよくテキパキと動く店主の清田学さんと奥様の恵理子さん。スパイスの効いたカレーを学さん、優しい味のお菓子を恵理子さんが担当する。学さんは三原市出身、ヒッチハイクで日本中を旅していた時に出会った三重県のオーガニックレストランに感銘を受け、いつか地元で店を持ちたいと考え

いろいろな人に好まれるメニューを取りそろえたのだそう。「本当は薬草を食べてもらいたいのですが、強くは主張せず、普通のメニューの中にそっと忍ばせています笑」と国重さん。週末には訪れた人に薬草茶を振る舞ったり、人気の肉ごぼうそばに薬草の天ぷらを入れたり、少しずつ薬草をアピールしているんだとか。「本を読んだり、野草教室を開く祖父から教えてもらったりと、今も勉強中です。草でもこんなにおいしく食べられるんだよ、体にとってもいいんだよということ、できるだけ多くの人に伝えていきたいですね」。



自家製のよもぎ茶 30g 500円。薬草は竜王山周辺で摘み、乾燥させたもの



フィッシュホットサンド 380円。片手で食べられるのでサイクリストに好評

ていたという。「出合いの場所になったり、情報を発信したり、町ににぎわいをもたらしたり。店にはいろいろな可能性があることを学びました」。その後、三原に戻った学さんは、カレーの修業をしていた尾道の『参遍来』の店主から、木原にも素晴らしい住職がいると教えてもらう。その住職に紹介してもらったのが、この古民家だった。「たたくさんの人のおかげで『きはら楽観堂』ができました。これからも店を続けていくことで、お世話になった人に恩返ししたいですね」と真っ直ぐな目で話す。



オーガニックココアなど。お菓子は卵、乳製品、白砂糖不使用



カレーと相性抜群のチャイ。ドリンクとケーキのラッカンセットは700円