



01/但馬寿の久村常務。取材のために「ババ虎」に扮して登場してくれた。同社は、地域ブランド菓子を全国で展開する寿スピリッツ株式会社のグループ会社
02/おばあ語録が次々に飛び出す「おばあの日めくり枯れんだー」。現在、会員2000人の「おばあかふえファンクラブ」に入会すると、割引価格で購入できる
03/来店客の誰もが「枯れんだー」に興味を示していた

数年前のそんな出来事を機に、

おばあかふえは関西でホットな観光地の一つになり、増え続ける語録は「おばあの日めくり枯れんだー」として商品化された。昨年、その「続編」も発売され、かふえで一、二の売り上げを誇っている。

“マイナスをプラスに捉え、おばあ道”を行く

一度聞いたら忘れられない店名だが、最初からそうだったわけ

はなく、「歴史」がある。

おばあかふえとして使われている古民家は築130年になる元ガラス店で2007年、新温泉町商工会（旧・温泉町商工会）が空き店舗対策の一環として、地域の特産品を販売する「ゆむら屋」を開店。2年間の事業が終了した09年、但馬寿が商工会から転借するかわり、自社ブランド「遊月亭」の名を冠したカフェをオープン。その後、同社は家主と直接賃貸借契

“おばあたちのノルマはお客様を笑顔にすること”

約書を結んだが、今も商工会が補佐役として関わっているという。

転機は「遊月亭ゆむら屋」時代、ある酔っ払い客のひと言だった。入店した途端、「ここはおばあばかりやなあ」と言い放って出ていったという。その場に居合わせた久村さんは「もっとわかりやすくしよう。ヘンに期待されるより、そのままで行こうや」と、おばあかふえという名を提案。当時はメンバーも60歳を越えてすぐだったため猛反対にあったが、説得した

「おばあかふえなんて、あの頃はやっぱり嫌でしたよ」
おばあたちは口を揃えるが、8年経った今、おばあの名と実をほしいままにし、まぶしいばかりに輝いている。その自信になっているのが「おばあ定義」だ。

一、人の話を聞かない。一、我が道を行く。一、ボロクソに言われてもへこたれない——。なんとこの強さと潔さ。これが多くの来

店客の共感を呼んだのだ。懸命に頑張っているけれど、失敗も多いおばあは健気な姿とともに、その失敗を「笑い」に変えてしまう大らかさ、したたかさ、チャームポイント。まさに「マイナスをプラスに変えて、お客様に喜んでもらう、楽しんでもらう」というサービス精神を発揮している。

ドキドキもワクワクも笑い話で価値となり

おばあの一日は忙しい。朝10時の開店に合わせ、調理担当のおばあ・鈴子さんと、今春スタッフになったばかりの弘世さんが、ランチの仕度や商品開発を始める。

接客担当のおばあ2人は出勤すると、釣銭や商品の在庫確認をした後、名物の大判焼き「おばあ根性焼き」づくりに取りかかる。夏の間はタピオカ生地に豆乳クリームが入った「おばあ白い根性焼き」を焼いて、準備万端。来店



この日の接客担当はWキョウ子さん。「おばあの白い根性焼き」を焼きながら来店客に説明する恭子さん（上写真）。もう一人の京子さんは、近隣から訪れた観光客をおもてなし



客には黒豆茶をサービスし、会話を楽しむ。注文を受けたときは、間違えないよう慎重に。

「いつぺんに大勢来られるとパニックになります」（知子さん、芳恵さん）というように、団体客には身構えてしまう。それでも「テレビを見て来たんです」という来店客にはとくに「がっかりさせないようにせなと頑張ります」（明美さん）と、プロ意識もある。「『今回の温泉旅行で一番楽しかった』『また来ましたよ』」といってもらえるとうれしい「美佐子さん、八重子さん」、「外国人は言葉が通じなくても、数字は書いて、あとは身振り手振りでなんとかやっていきます」（定子さん、祐子さん）と、全身をフル回転させて接客している。そして、一番緊張するのが会計だ。店にレジはなく、頼みの電卓を打ち間違えないように注意深く。「でも、時間がかかり過ぎて、お客様が心配して一緒に計算を手伝ってくれることもあるんですよ」。笑いながら、そう話すのは但馬寿の総務・おばあかふえ担当の西脇孝子さん。先輩のおばあたちを慕いながら、温かく見守っている。

午後5時、売り上げを計算し、

台帳と日報につけ終えたおばあたちの一日が終わった。

郷土の宝・枳もちを次世代に

おばあパワーを目の当たりにしてきた久村さんは、彼女たち自身が地域資源だと確信している。32年前、但馬寿の設立時に鳥取県米子市からこのまちにやって来た久村さんは、旧温泉町を含む但馬地域の「お母さん」たちに親しみと敬愛の念をもった。冬場は豪雪に閉ざされるなか、但馬杜氏として出稼ぎに出る夫の代わりに家を守る女性たち。方言で気さくに話すかと思えば、いうべきときははっきりとものをいう。裏表がなく、波長が合った。



01/枳おはぎ「おばあの初恋の味」セット。枳もちを地域の特産・美方大納言小豆で包んだ素朴な味わいの枳おはぎに、枳の実コーヒーと糍漬が付く 02/水・木・金曜日に、各日10食限定で提供している「おばあの気変わりランチ」

会社での付き合いを経て、久村さんがおばあたちに託したもう一つの役割が、地域に伝わる枳の実を使った「枳もち」の伝承だ。実際、枳の実の収穫量が減り、灰汁抜きには手間も時間もかかるため、丁寧には伝えていかなければ伝承者が途絶える可能性がある。何より、枳もちが大好物だったという同社創業者の遺言でもあった。

大きなミッションをも背負いながら、自由奔放さと笑顔が素敵なおばあたち。イベントや百貨店の催事にも引っ張りだこだ。地域をアピールし、温泉街にリピーターを呼ぶ存在は、「外貨」を稼ぎつつ、自らも収入を得、ますます地域と自分を輝かせている。