

右)店内の内装も八重倉さんが自分で行う。メニューのフレームは古い障子戸を活用。 下右)栄養バランスも考えられていて、メニューによっては20~30品目食べたことになる。 下左)煮付けやポテトサラダなどの定番から、すき昆布、ふきの煮物といった地元の味まで10品ほどを毎日手作り。



八重倉さんの創業まで

2019年4月 定年退職

8月「あおぐら」で
あおもり移住倶楽部に入会

2020年7月 店舗物件を決定

8月 八戸商工会議所に相談

2021年2月
まちの茶屋 しゃべるばあ~創業



支援機関から一言

八重倉さんにとって最優先すべきは実家近くでの創業でした。自身が生まれ育った頃のように、地域の交流を活性化したいとの強い思いを理解しながら面談を重ね、1日の集客数をより慎重に検討し創業計画を進めました。料理の種類の豊富さを強みとして、地域に愛されるお店を目指してもらいたいと思っています。

インフォメーション

まちの茶屋 しゃべるばあ~



八戸市八幡字五日町22-3

八重倉さんの動画が
こちらからご覧いただけます!



「近所の交流が生まれる場所に」
店舗がある八幡地区は、かつて多くの商店が軒を連ねる物客で賑わっていたが、今は数が減って歩く人もまばら。高齢者は買い物のために遠くまで出なくてはならず、近所同士の交流は希薄になりつつある。この食堂がその一助となり、賑わいの創出に繋がればと八重倉さんは日々厨房に立つ。歳時ごとの食を大切に、四季を感じる郷土料理を、楽しめば会話が咲く。ふらっと入ってきた若者が料理を口にして、こんなの食べたことがないと感じてくれた。

「デパートのおせち料理と地元の正月料理は違うじゃない。郷土料理はお年寄りが懐かしがってくれるし、若い人が伝統食に触れる機会になる。」
店が人を繋ぎ、食文化を繋ぐ場所になっていく。生活が一段落すると誰もが人生の曲がり角を意識するが、やりたいことをやらなかったことを後悔したくはない。「親の介護のために帰ったとは思っていない。私は自分のために帰ってきた」
60代・70代はまだヒヨッコよ、と八重倉さん。自身を振り返り、創業を考える。同世代にエールを送る。



食を通して人が集い
気軽に語らう憩いの場に。



Uターン 八重倉 幸子さん
八戸市→埼玉県→八戸市
まちの茶屋 しゃべるばあ~(飲食・惣菜)
2021年2月創業

定年退職をきっかけに、故郷・八戸に暮らす高齢の母を介護するためUターン。第二の人生で始めたのは、ご近所さんが語らう憩いの食堂。

定年退職のその先

八戸市八幡にある「まちの茶屋 しゃべるばあ~」では、朝カレーとランチ、惣菜の販売を行っている。メニューは懐かしい郷土料理から家庭料理、洋食や中華まで多種多様、お客さんの意見を取り入れて新しいメニューも開発する。
店主の八重倉さんは大手食品化学メーカーに勤め、調味料・メニュー開発に携わってきた。調理師免許や食育インストラクターなど、食にまつわる複数の資格を持つ。Uターンを決めたのは定年退職を迎えた年。子育ても終わり、これからは八戸にいる高齢の母のそばで過ごそうと思った。有楽町の青森暮らしサポートセンター(通称「あおぐら」)を訪ねて情報収集をしていた八重倉さんは、八戸のUターンセミナーに参加。その場で出会った八戸商工会議所

のスタッフに相談した。
地に足のついた創業サポート
「当初は山遊びの施設をやりたいなと思っていただけ、今までの経験を活かした方がいいとアドバイスされた。続けられる事業計画を立てなさいって。」
支援担当者は親身になってくれるぶん嬉しいのよ、と八重倉さん。相談の結果、長く身を置いた食のジャンルでの創業に。飲食店をやるならと集客数が見込める立地を勧めもらったが、移住の目的は高齢の母の支えだったので、店舗は実家の近くと決めていた。創業支援の過程で経理やマーケティングの手法も教わり、SNSでの情報発信やお客さんからのフィードバック、こつこつとリサーチなどを積み重ねて営業に反映させている。また、食品ロスを減らす工夫や容器持参によるプラスチックゴミの削減にも取り組む。