

## 日替わりで楽しむ 手作りがこだわりのお弁当



鬼志別南町で手作り弁当・惣菜屋「こだかのとなり。」の店主 小高佳美さんにお弁当屋をはじめたきっかけや、手作りへのこだわり、これらの思いについてお聞きしました。

### 「お弁当屋をはじめたきっかけ」

きっかけは息子の「うちで作ってる唐揚げ、売ってみたいんじゃない？」という一言でした。これまでも家族からは「おいしい！」と言われていたものの、販売することを最初は考えていませんでした。

しかし、お弁当にして販売してみたらいいんじゃないか、という家族の言葉や、身近にいる独身の方から、お弁当を買える場所が少ない、毎日自炊するのは厳しいと

いう話を聞き、そういう人たちのためにもやってみよう、と思いはじめたのがきっかけでした。

### 「手作りにこだわったお弁当」

お弁当屋をはじめた時から手作りにこだわったかったので、冷凍食品等は使わないよう、全て手作りにこだわってこれからも継続していきたいです。

### 「村民に愛されるお弁当屋に」

普段あまり話したことの無い人もお弁当を買いに来てくれて、会話をすることも楽しいので、人とのつながりを大切にしていきたいながら、愛されるお弁当屋になれたらうれしいなと思います。



↑こだかのとなり。インスタグラム  
営業時間等はこちらから

取材当日は、開店の午前11時を過ぎるとすぐにお客さんが続々とやってきました。家族分のお弁当を買いに来る方も多く、一度に5個買いに来る方も多くみられました。

手作りお弁当の美味しさはもちろんですが、一人ひとりのお客さんと丁寧に会話を交わす姿も印象的でした。

地域住民・働く人となが役割を果たしていると感じました。