



火の国 阿蘇の
恵みのブランド

火ノ大 Zen

A s o C i t y

なんだろ、このアットホームな雰囲気は、と客が思うのも当然、母と娘たちで始め、母と娘たちで育てている店なのだ。

かつて市民農園の集会所であった建物を改修し、カフェとして出発した。

「娘たちに相談したら、やろうよ、と言つてくれたので……」

母・森下エミ子さん（写真中央）は微笑みながら振り返る。

開業は平成二十四年だ。自家の畑で作る有機野菜が主役のメニュー、五百円ランチを母娘で決めた。

「つくりことは要らん、できたしこ（できただけ）でいこうと……」
そのメニューが受けた。大評判だ。

おいしいし、母娘の息の合った明るさがいい。

店名（もちと、この由来となつた餅は、お母さんが搗く。
大きく開いた窓から、力強い山々が望める。これもサービス。
のびのび育てた四人の娘たちは母の自慢だ。
みんなの人生にこんな激励を送る。

「毎日がいいことばかりじゃないのだからね、いつも前を向いて進むこと、ただそれだけ」

カフェもちとこ 森下エミ子

あるがまま、という貴さ。
人と自然が共作する阿蘇。