

はじめまして、麗子さん！



富樫麗子

古民家料理屋「ふらり」店主

とがし・れいこ

4月から12月までの期間お店を営んでいる。

以前は酒田市八幡観音寺にある飲食店で働いていた。



いつも着ている服でいい？ 困ったこと(笑)

少し緊張していた私たちは富樫さんの優しい笑顔で少し安心できた。

お店の中にお邪魔し、座敷に案内されると、実家にいるようなノスタルジックな気分の一瞬にして包み込まれた。

お店の中、というか自宅の中をさっと見渡すと、手作りの工芸品が視界を埋め尽くした。

「これ、なんですか？」とお聞きしたかったが、「とりあえず座って。」と言い、調理場を消した麗子さんに話しかけられずに待っていると、すぐに持ってきてくれたのは「すごくいい香りするから、リラックスするように」と桃の香りがする紅茶だった。

事前に取材の趣旨をきちんと

伝えられていなかったこともあって、私たちから今回訪れた目的を聞き、こんな格好では恥ずかしいと「いつも着ている服でいい？ 困ったこと(笑)」と言って、奥の部屋へ再び姿を消した。まだ熱くて口を付けられない紅茶の湯気を見ながら待っていると、素敵なお召し物に着替えた麗子さんが少し照れたように現れた。

前日山形市から訪れたお客さんが「ふらり」に中々たどり着くことが出来ず、迷子になった話をお聞きした後、「何から話をすればいいの？」という麗子さんの一言から、自然な流れで取材が始まった。



店の前には大きな文字で「ふらり」という看板。



庭にも手作りのアンティークで仕掛けがいっぱい。お客さんからいただいた物で作ったりもしている。麗子さんの人脈から生まれたアートは魅力的なものばかり。

日向diary



リンゴ煮

水ようかん

巨峰

甘酒

パプリカの漬物

食後のユーヒー
とクッキー



一通り取材も落ち着き待っていると、わざわざデザートをつくって持ってきてくれた。「料理」というか、ひとつの「作品」のようなクオリティだったので、しばらく皆で写真撮ることに夢中になっていた。そろそろいたどころか。リンゴ煮、巨峰、水ようかん、甘酒、パプリカの漬物。麗子さんの「来てくれてありがとう」という気持ち料理として形になり、そのメッセージを受け取った私たちの口元へ運ばれた。美味しかったです、麗子さん。

荷物をまとめ、一声かけてからお店を後にした。「どうもありがとうございました。」
お気に入りの空間に日光が差し込み、ゆったりした時間の中に麗子さんはいた。
「またいつでも来ての。」



ふらり

○酒田市下黒川字水上121

☎0234-64-2836

営業期間は4月から12月まで。

完全予約制。

ランチの他に宴会の予約も可能。



日向に足を運ぶようになってから空の様子を伺うことが多くなった。こんな景色を見ながらおいしい素敵なランチを頂ける場所は他にはない。