

2022/冬号

Vol. 1

とらねこしろう

虎猫思想



地域をたどり、
自由に、気ままに、
伝えていく、ねこあるき。





「ふたりで写真を撮るのなんて、初めてかも」

門治郎さんが手にするのは、トウモロコシの粒がゴロゴロと大きい飼料。「とにかくニワトリがよく食べる。その分、値段も高いけどなあ(笑)」。ニワトリたちは賢いので、トウモロコシばかり選んで食べるのだとか



春名養鶏場の農場主、門治郎さんが養鶏の仕事に継いだのは、昭和48年。昭和42年に父が養鶏場を始めた頃は、自分がやるようになるとは思ってもいなかった、という。門治郎さんは、この時26歳。由紀子さんと結婚したばかりだった。自分自身が始めたわけではない仕事。しかも命を扱う仕事とあって「その頃は本当に、やめたくて仕方なかった」という。それでもやめなかったのはなぜ？と聞くと、少し考えた後で由紀子さんと顔を見合わせて「毎朝、ニワトリたちが待ってるからかなあ」とはにかんだ。

この地で50年以上続く「門治郎たまご」の存在を知ったのは、最初に千種町に足を運んだ日に立ち寄った道の駅。その後も、「もんちゃんじまんの卵」というスタンプが押されたたまごを、栄栗市近隣のスーパーや産直、温浴施設など、本当にいろいろなところで目にするので、自慢の卵をつくる「もんちゃん」の話を聞きたい、と思ったのが、春名養鶏場を訪ねた理由だ。

春名養鶏場 (栄栗市千種町)

ちくさで生まれた たまごの話

名水百選にも選ばれている千種川の源流を有する栄栗市千種町。豊かな自然に抱かれた清らかな千種川の流れのすぐそばに、春名養鶏場はある。ご夫婦で休みなく新鮮なたまごを届け続けて早50年。新鮮な「ちくさの門治郎たまご」を提供し続ける、春名養鶏場の門治郎さんと由紀子さんを訪ねた。



この笑顔に会えるから、
また買いに行きたくなる



取材に伺ったのは、二十四節気の一つ「大寒」の日。昔から大寒に収穫された卵は栄養が凝縮され、金運上昇のご利益があるといわれている。例年以上に雪の多いこの日、「大寒たまご」を購入しようと遠くから常連のお客様が次々と訪れた



ニワトリたちは、きっと人柄を見抜いている



120～150日ほどでたまごを産むようになるニワトリ。ヒヨコから飼育していた頃もあったというが、最近では120日までは飼育農家に育ててもらっているそう。3～4か月ごとに数百羽を仕入れることで、サイズや数量を調整しているという



はるなようけいじょう
春名養鶏場
TEL 090-2381-4880
住所 兵庫県宍粟市千種町七野261

わ」と笑いながらも価格に反映しないのは、「たまごは毎日食べるものだから」。結局のところ、この濃厚で実直な人柄こそが、おいしさの秘密に違いない。

気づけば50余年。ニワトリの世話から採卵、パック詰めや配達まで、無我夢中でやっているうちに時間が経っていた、と笑う門治郎さん。現在、飼育しているニワトリは2千羽。義娘さんが手伝ってくれることもあって、前よりはやることを減らしているものの、「それでもまだ趣味に費やす時間もない」と門治郎さんはボヤクけれど、その笑顔はなんだか楽しそうに見えた。

午前6時、ニワトリにエサを与るところから門治郎さんたちの朝は始まる。365日、ニワトリたちの健康管理をし、風が強い日には小屋のまわりをシートで覆い、暑くなると風を取り入れ、蒸れないようにする。鳥インフルエンザなどの疫病予防にも気が抜けない。外気を一切入れずにニワトリを管理する方法もあるというが、澄んだ空気に囲まれ、清らかな水源に恵まれた地の利を生かして、できる限り自然の中で飼育したいと話す。

春名養鶏場で飼っているニワトリはアメリカ生まれの品種ポリスブラウン。たくさんたまごを産んでくれ、気性も穏やか。そして人にもよく懐くのだという。取材時にも門治郎さんの姿が見えた途端に、コッココッコという声が大きくなった。吟味したエサと、そして思わず深呼吸したくなるこのおいしい空気、清らかな水に育まれたこのニワトリたちが、もっちゃん自慢のたまごを生み出しているのだ。

エサも燃料もなにもかもの価格が上がっている今。「燃料がどんどん上がって……またやめたくなくなった

たまごのゆくえ
Find out 門治郎たまご

野々工房 [宍粟市一宮町]



一つひとつ素材を吟味する丁寧な仕事ぶり
優しい甘さに癒されるケーキ工房

道の駅 ちくさ [宍粟市千種町]



地元の食材をふんだんに使った
ご当地グルメを提供するレストラン



チーズの風味豊かな「ののちいず」、
チーズの濃厚さにキャラメルがマッチ
する「くろちいず」にも門治郎たまご
を使用。その時々でロールケーキなど
に使うこともあるそう

定番のシュークリームの生地とカス
タードには門治郎たまごを使用して
いるとのこと。袋の中には、粉糖がたっ
ぷりかかったシュークリームが5個。
しっかりと硬めの生地となめらかな
カスタードの相性は抜群で、誰からも
愛される人気の品というのも納得だ。

播磨国一の宮・伊和神社の向かいに
あるケーキ店「野々工房」。こちらのケ
ーキに門治郎たまごが使われている
との噂を聞きつけ、これは行かねばと
早速、訪問した。

木の風合いが心地よい空間の店頭
に並んでいるのは、宍粟市を中心
に育まれたフルーツを使ったケーキが常時
10種類ほどとクッキーやビスコッティ
などの焼き菓子。ケーキによって使う
素材は異なるそうだ。



門治郎たまごは単品でも追加可能。かけそばに
トッピングして月見そばにしても。かけうどんや
カレーうどん、カツカレーと合わせても美味しく
う!

そのメニューとは、そう！みんな大
好き「卵かけごはん」。鹿井、しし鍋と
いったジビエ料理や地元の野菜をふん
だんに使っただんご汁鍋なども人気
だが、千種地域で生産された新米コシ
ヒカリと門治郎たまごのコンビも負
けてはいない。卵かけごはんにびった
りの甘めの醤油をひと回しすれば、こ
れ絶対うまいやつ。添えられた3種
のお漬物も、主役を引き立てる名パイ
プレイヤーズだ。

県道72号線沿いにある「道の駅ちく
さ」は、千種川で川遊びできるデイキ
ヤンプ場や広いドッグランが人気の道
の駅。広くとられた窓から川の流れを
楽しめるレストランには、門治郎たま
ごをシンプルに味わえるメニューがあ
る。



DATA兵庫県一宮町須行名
496-1 TEL0790-72-1924 営
業時間10:00~17:00(日曜日
は16:00まで・売り切れ次第終
了) 定休日 月・火・水曜日



DATA兵庫県宍粟市千種町下
河野745-5 TEL0790-76-3636
営業時間10:00~16:00(レスト
ラン) 9:00~16:00(物産館) 定
休日 木曜日

訪ねてみました

猫さんぽ

今後、気になるお店をふらりと訪ねる予定ですが、今号はブレ企画として、虎猫編集室の隣にある虎猫軒をご紹介します。



ヨーロッパのアンティークやアメリカン雑貨、猫の本なども販売。実は古物商でもあるため、新品・中古いずれも取り扱っています

宍粟市千種町

注文の多い喫茶店 虎猫軒 (とらねこけん)

自由に気ままに、がコンセプト。好きなものを詰め込んだら、こうなりました。

「注文の多い喫茶店」という店名に「……宮沢賢治の童話からですか？」と聞いてくださるお客様もちらほら。読んだことがない方でも、山の中で迷って一軒のレストランにたどり着いた旅人が、さまざまな注文をされて山猫に食べられそうになるストーリーは耳にしたことがあるのではないだろうか。

コロナ禍の昨年4月にオープンした「虎猫軒」。せっかく遠くまで来てくださったにも関わらず、マスク着用やアルコール消毒など、なんて注文の多いこと！しかも宣伝はインスタグラムのみ。初めてのお客様は、ずいぶん勇気がいるはず。そんな状況は童話そのもので、童話「注文の多い料理店」に出てくるレストランの名前「山猫軒」をもじって名づけました。

飲食専門で修行したプロはいないものの何かとこだわりの強いスタッフ陣。全員が多趣味な上、協調性がないス

タッフがそれぞれの趣味趣向を持ち寄った結果、アメリカンダイナーのようで昭和レトロな古道具屋のような、ちょっと風変わりな店ができあがったというわけです。提供するメニューは、自分たちが食べて納得いくもの、飲みたいと思うもの。取材者の視点で、お客様が満足して帰っていただけるかどうかを入念にチェックしています。



残念ながら薪窯ではないのですが、300℃のガスオープンも優秀！サクッフワモチッが楽しめます



スパイシーさがクセになると好評のキーマカレーは、温泉卵をのせるとまろやかさUP!



しっかり深煎りの豆を厳選したコーヒーはポットで提供。ケーキの内容は季節によって変わります



決まった型やセオリーにハマらないのが虎猫流

虎猫軒は現在、週3日間営業。最初は週末だけの営業でしたが、週末以外が休みの方にも来ていただけになりました。片手間のように見えるかと思いますが、実はピザ生地やカレーのルーも店内で手づくりしています。レシピ研究を重ねた自家製ピザ生地は、もっちりとした食感が好評。また、キーマカレーやチキンカレー、グリーンカレーなど週替わりで提供しているカレーも、スパイスからこだわっています。

大切なのは「喫茶店はこうでなければ」という一般論やセオリーに合わせるのではなく、目の前の人に喜んでいただくこと。メニューやスタイルをどんどん変更していくのは、飽きっぽいからではないんです(それもちょっとあるけれど)。型にハマらない喫茶店「虎猫軒」のアップデートはこれからも続きます。

コラム COLUMN

パンダエクスプレスならぬ 虎猫エクスプレス?



虎猫軒を担当する三原店長は、実は大学の授業に出るよりも中華料理店の厨房で鍋を振っていた時間のほうが長かったという噂が……。ということで得意の中華をぜひ食べていただきたいと、1月からテイクアウト限定の中華弁当を販売しています。アメリカンダイナーで中華?と疑問な方もいらっしゃると思いますが、アメリカでは「チャイニーズフード」といえばテイクアウトの定番。海外ドラマや洋画でもお持ち帰り用のボックスに入った中華料理を食べるシーンがよくでてくるんです。今後は、配達やイベントなどでの販売も予定。いつの間にか「注文の多い町中華 虎猫軒」に看板がかけ替わっているかも……。



注文の多い喫茶店
虎猫軒(とらねこけん)
TEL 080-8729-3164
DATA 兵庫県 宍粟市 千種町七野359 営業日 土・日・月曜 営業時間 11:00~16:00 テイクアウトは19:00まで(要予約) 駐車スペース約10台

#猫のいる 幸せ

私たちが幸せにしてくれる猫。人間である私たちは、猫とどう関わればよいのでしょうか。猫を取り巻く環境について知ることもきくと大切です。このページでは、毎号さまざまな猫情報をお伝えします。

虎猫編集室 猫 Staff



期間限定猫社員
むう Muu

2021年4月生まれ(もうすぐ1歳)・雌。犬しかいないショップの片隅で生後2か月から展示されていたミヌエット。猫との関わりがなかったからか、自分をニンゲンだと思っている。



猫部秘書
てん Ten

2020年12月生まれ(1歳2か月)・雌。高級品種のため売れ残り、兵庫・広島など各地を転々として香川に流れ着き、生後6か月で投げ売りされる直前だったソマリ。



猫部長兼季刊虎猫思想編集長
にや太郎 Nyataro

2020年4月生まれ(もうすぐ2歳)・雄。キジトラ柄であることを理由に生後5か月半までおうちが決まらず、大阪のホームセンターで大特価販売されていたマンチカン(足長)。

わたしたちの考える猫との関係

虎猫編集室には、3匹の猫が在籍しています。

仕事や住居の関係で猫と暮らしたことがなかったわたしたちのもとに、虎猫がやってきたのは2020年初秋のこと。猫と暮らすうちに気付かされたのは、このちいさな生き物の与える幸福度の高さ。猫がいると、QOLは確実に上がります。

まだ猫と出会っていない人は、それは流石に大げさじゃないですか?と思うかもしれません。猫と暮らす人からそういう話を聞かされたら、わたしたちもそう思っていました。でも一度暮らせば、わかります。彼らがどれだけの幸福をもたらしてくれるのかが。

一方で、虐待や飼育放棄など、人間のエゴで不幸になる猫も後を絶ちません。命と関わるということは、責任が生まれるということ。飼い主のいる猫の平均寿命は14-16年。一緒に暮らすのであれば、最初にしっかり考える必要があります。

猫たちが、そのニャン生をかけて寄り添ってくれることを考えれば、飼い主として責任を果たすことは猫への恩返しだと、わたしたちは思うのです。

兵庫県動物愛護センター 龍野支所に行ってきた。

猫情報を伝えるにあたって、まずは自治体の取り組みを知りたい!ということで、兵庫県の動物愛護センター龍野支所を訪ねました。

◆猫を取り巻く状況は?

猫は繁殖力のとても強い動物。そのため、飼い主のいない猫が増えてしまうと、糞や尿の臭いや庭や畑、ゴミ箱を荒らすなどの問題が起こります。実際に、センターには近隣からの苦情や相談がくることも多いそうです。負傷した飼い主不明の猫を収容した時には、センターの施設内に備えられた診察室や手術室で、獣医資格を持った職員が応急処置も行っています。

◆センターでの猫への対応は?

動物愛護管理法で動物の飼い主には「終生飼養」の責任があることが明記されています。そのためセンターでは、引越しや病気、介護などの理由で引き取り依頼があっても簡単に引き取るのではなく、まず続けて飼育ができるようにアドバイス。最終的に引きとることになった場合などは、センターで人間と生活できるように飼育管理してから譲渡しています。

◆飼い猫に対する考え方は?

飼い猫の適切な飼い方として伝えられているのが、「安全で快適な環境での屋内飼育をすること」「避妊・去勢手術を行うこと」「名札をつけること」。屋外には、交通事故やケンカによるケガ、病気の感染など猫にとっての危険がいっぱい。避妊・去勢手術は病気のリスクを減らすなど、飼い主にも猫にもメリットがあります。名札は万が一猫が迷子になった時に必要です。



写真は、取材時に譲渡募集されていた子猫たち。新しい飼い主さんのもとで幸せに暮らしているそうです



次回

龍野支所では現在「猫のモデルルーム」を備えた猫舎を新設中! 次回の虎猫思想をご紹介します。

取材を終えて

動物愛護センター龍野支所におじゃまして感じたのは、職員の方々の動物たちへの責任感と愛情深さ。健康上の理由などで譲渡に至らない子もいるというお話もお聞きしましたが、その言葉にも慈しみが溢れていました。何より、ふれあいルームで遊んでいた譲渡募集中の子猫たちのイキイキした目!愛情を持って飼養されていることがわかります。譲渡先で幸せになってにゃー!



にや太郎編集長

HAPPINESS IN CASUAL EVERYDAY

なんでもない日を写真に残そう。

誰もが手軽に写真を撮ることができる時代。けど、記念写真や家族写真を撮る機会は少なくなっているかもしれません。

家族の笑顔を、友だちとの思い出を、何でもないような毎日を、残しておきたい。

ちょっと特別な、でも、いつもの笑顔の記念写真を日常に取り入れてみませんか？

気候の良い時期のロケーション撮影の他、ご自宅へのお出張撮影、スタジオでの撮影も可能です。卒業・入学など節目の記念撮影、プロフィール写真などもお気軽にご相談ください。

※お問い合わせは虎猫編集室へ

編集後記

にゃーおにゃーにゃーと読める2022年は、猫好きにとって特別な年。そのため2月22日の猫の日は、スーパー猫の日と呼ばれています。なんとしてもこの日を創刊記念日としたい。そんなヨコシマ(でもないか)な気持ちでスタートした「虎猫思想」。Vol.1には、新しい命の誕生を意味するたまごの話はどうしても書きたかったのですが、千種ブランド「もんちゃんたまご」の春名養鶏場さんが突然のお願いにも関わらず快く応えてくださいました。ありがとうございます。生まれたてのほよほよの「虎猫思想」。地味に長く続けていければと思っています。虎猫編集室にもどうぞ遊びにきてください。これからも、どうぞよろしく願いいたします。

「虎猫編集室」は、PR・広報に関するお悩みにお応えするための小さな編集室です。幅広い業種の広告や雑誌、WEBコンテンツの企画・編集・制作を行ってきた実績をいかしてご要望にお応えします。



虎猫編集室
Instagram

Toraneko_Shiso Vol.1 Edit&Writing Mica Mihara Photo&design Keita Yamada Edit Assist Hayato Mihara

創刊にあたって

猫という生き物は、実によくもの思いにふけります。じっと遠くを見つめながら、時には立ち止まりそっと目を閉じ、かすかな音に耳を澄ませ、風の匂いを嗅ぎ、そしてゆっくり歩き始めます。

わたしたちは2年前に初めて宍粟市を訪れました。コロナ禍の2年間、あまり活発に動けなかったことでゆっくりと地域を知ることができたような気がします。

ローカルメディア、と掲げるのも躊躇われるほどにゃんともささやかな、ちいさな冊子ですが、猫のような思想で、地域の中にある光をこれからもたどっていければと思います。

虎猫思想 編集長 にゃ太郎 (代理)

はい。そうですよ。
ボクが編集長ですよ。



次号は
春にゃ!



宍粟の思想を伝えるローカルマガジン

季刊 虎猫思想 (年4回 2・5・8・11月発行) Vol.1

発行日 2022年2月22日

発行 有限会社FusionFactory

編集 虎猫編集室

兵庫県宍粟市千種町七野359

TEL 050-8882-4359(虎猫編集室)

©FusionFactory 2022 Printed in Japan

知
ら
ん
け
ど



虎猫編集室