

「食堂から滋賀を全国にPR」 女性3代切り盛りの食堂、琵琶カレーそば販売へ

2025/4/2 18:43

野瀬 吉信



新メニューの「琵琶カレーそば」

大津市皇子が丘の住宅街のど真ん中にあり、女性3世代で切り盛りしている「中村食堂」。50年間、地元の人々に愛されてきた。琵琶湖の形をした調理器具（金型）「ビワイチ」を使った新メニューを考案し、今月中旬から提供を始める。女性らは「あんなに大きな湖があるのに、滋賀は全国的にはあまり知られていない。食堂から滋賀を全国にPRして、盛り上げたい」と話している。

人気メニューにトッピング



中村行江さん（左）と
番場みのりさん＝大津
市皇子が丘の中村食堂

女性らは、番場（ばんば）みのりさん（26）と祖母の中村行江さん（80）、叔母のしずかさん（58）。考案した新メニューは「琵琶カレーそば」で、マッシュポテトと鶏のミンチを混ぜ合わせたものを、「ビワイチ」で抜いて、中村食堂の人気メニュー「カレーそば」の上にのせた。「海外の方も含めみんなが好きなカレーとポテトを組み合わせた」と番場さんは言う。

今後、第2弾、第3弾として、ビワイチを使ったオムライスやカレーのメニューも考えている。国内のみならず海外にも発信し、客を呼び込みたいという。

コロナ危機を乗り越え

「地域の人においしいものを提供したい」

祖母の中村さんは、夫の静壹（せいいち）さんとともにこんな思いで中村食堂を始めた。一番の人気メニューは「鍋焼きうどん」で、鍋の底にキャベツを敷いたオリジナルだ。

この半世紀の間にメニューはどんどん増えた。冷凍食品はほとんど使わず、手作り。静壹さんは8年前に他界したが、中村さんは今も毎日、出汁（だし）作りや、昆布、シイタケ、ニンジン、鶏肉などの下ごしらえを担当している。

危機が襲ったのは令和2年以降の新型コロナウイルス感染症の流行時だった。

「常連さんに支えられ、助けられた。だけど、飲食店はもうダメになると思った」と中村さんは振り返る。

海外からも客が訪れるように

逆境のさなか、食堂の改革に乗り出したのが番場さんだった。

常連客に毎日来てもらえるように定食を充実させ、食堂のオリジナルキャラクター「くるパー」を作製。SNS（交流サイト）も活用して店をPRしたほか、中村さんやしずかさん、番場さんの個性を生かした心からのおもてなしを心がけるようにした。



調理する番場みのりさん

この改革が功を奏し、近くの客はいうまでもなく、日本中、さらに台湾、韓国、中国、米国、イタリア、ブラジル、フランスなど海外からの客も訪れるようになったという。

この延長線上に「琵琶カレーそば」がある。

番場さんは「食堂のメニューだけでなく、将来的には滋賀や大津の名産品となるような商品も開発し、国内外での知名度をあげていきたい。世界を舞台に滋賀を盛り上げたい」と大きな望みを抱いている。（野瀬吉信）



サブ

中村食堂 メニューは、日替わり定食、カレーライス、焼き飯、オムライスのほか麺類約30品、丼物約10品。店内はテーブル3つに小さなカウンターで、定員は13人ほど。大津市皇子が丘1-12-9。営業時間は午前11時半～午後3時半。定休日は日祝日。077・523・1828。

