

古くからの町並みが残る交差点の一角に、ひときわ目立つ真っ赤なれん。宇治田原町に移住し、「キムチのそんま」

を開いて来月で丸3年を迎える。新しい地での暮らしにも慣れ、「京都の南部で一番有名な店にしたい」と夢を描く。

大阪の鶴橋で生まれ育った在日2世。前職はライフハウスのオーナーという異色の経歴の持ち主だ。韓国料理店で料理長を務める弟にキムチ作りの基礎を習い、最初は地元大阪で出店した。数年前、趣味のサイクリングで宇治田原町を訪れ、豊かな自然と温厚な人柄に魅了された。「ここで店を

宇治田原町に移り住みキムチ店を営む

そん ちさん
孫 智祥さん (53)



町内産野菜で「味に真心」

開こう」と移住を決めた。知人もおらず、最初は少し不安を感じていたが、住民は温かく受け入れてくれた。今では町内事なことだと思った」と内産の野菜は、甘みが強い。現在は地元との契約農家から野菜を買い取っているが、「いつかは自分の畑で育てた野菜でキムチ作りをしたい」と話す。店名の「そんま」は韓国語で「真心を込めた味」を意味する。その名の通り、味には強いこだわりを持ち、日々、進化を心掛けている。葉味に使うニンニクやシヨウガは全て国産。定番の白菜キムチに加えて、セロリやレンコンなど珍しいキムチもそろえ、固定客も獲得した。

場所柄、集客がそれほど見込めそうではないが、「もうけようと思ったら、ここではやらへん」。ジャズが流れる店内で、控えめに笑った。宇治田原町郷之口在住。

(三誠慎太郎)