

安曇野の有機米味わう

豊科の信州坊主 7日におにぎり店開設



安曇野産の有機米を使った手作りのおにぎり店を開設する

安曇野市豊科高家のそ ば店・信州坊主(石田武 秀さん経営)は地元で栽

培、収穫された有機米の おにぎりを味わえる店 を、建物内に新たに開設

する。豊科南穂高の細井 智恵子さん(44)もが店長と なり、夫で農業の正博さ

ん(46)が丹精込めて育て ているコメを使う。気

候、風土ともにコメ作り に適しているといわれる

安曇野産米のおいしさ を、県内外から訪れる観 光客や地元住民に広く実

感してもらう場を目指 す。 店は「ほのか」と名付

で、今年七月七日のオープ

ン りおにぎりを通して地元

に向けて準備を進めてい る。おにぎりの具は大根 やキュウリのみそ漬け、 梅漬け、昆布など千種類 程度を予定する。自宅や 近所で育てた野菜も使う

こと、コメとともに地 産地消を図る。建物内で 打っているそばも味わえ るようにする計画だ。

正博さんの栽培したコ メは昨年、その味を競う 「米・食味分析鑑定コン クール」(米・食味鑑定

士協会主催)で特別優秀 賞に輝くなど、全国三つ の品評会で入賞を果たし た。有機米づくりが今年

で七年目となる中、手作

りおにぎりを通して地元

産米の良さを知ってほし い、と考えた。智恵子さ

んは「安心・安全でおい しい、昔ながらの味を大 勢の方に楽しんでもらえ

れば」と笑顔で話す。

店が入る建物は、江戸 時代に年貢米や緊急時の 備蓄米を保管した郷蔵

(こうくら)の外観を復

元したもので、石田さん が市から借りてそば店を 営んでいる。石田さんは

「二人のコメ作りや地産 地消への思いを強く感 じ、ぜひ一緒にやろうと お願した。互いに切磋 琢磨(せつさたくま)し

ていきたい」と話した。

営業は午前十一時四十 五分から午後二時半まで

(土・日曜日と祝日は休 業)。店内での飲食も、

持ち帰りもできる。問い 合わせは同店(☎026

3・72・6970)へ。

(青柳文彦)