

樽の店や宿を訪ねて

マチコミ クチコミ 取材班

身体にいい玄米の美味しさを

「2014年に、東川市街地から少し離れた郊外のこの場所です。東川のいいところは、何と言ってもまず水が美味しいところ。それと自然が豊かなところですね。店の前には水田が広がり、向こうには旭岳が聳えているのですが、真っ暗なうちから仕込みをはじめると、目の前からど

んどん空が明るくなり、旭岳の美しい朝日が見えるのです。それだけで幸せいっぱい最高の気持ちになります。

おむすびをはじめたきっかけは、私の叔母がとても健康を気にする人なので、身体にいいもので、気軽に食べられるものかと考えたら、玄米おむすびに行き着きました。おにぎりではなく、おむすびとしたのは、自分

の気持ちも結んでお客さまにお渡ししたいと思ったからです。」

おかげさまで地域の皆さまから観光客の方、旭岳の登山客など多くのお客さまに恵まれています。どなたも出勤前、出発前にお立ち寄りいただくことが多いです。種類はポピュラーな梅系、紅鮭をはじめ山わさび醤油、たらこバター、肉みそなど平日は15種類前後。土日は揚げ半熟たまごなど少し種類が増えます。

営業時間は朝7時半から

「お水もお米のゆめぴりかも東川産ですが、具材や卵などもなるべく地元産を使用するようにしています。自家製の塩麴も東川の麴屋さんのものから手づくりしています。海苔は兵庫県産。お塩は北海道の宗谷の塩と沖縄の海の精の2種類を。」

大雪山旭岳の伏流水で炊き上げたゆめぴりかの愛情おむすび

東川町「玄米おむすび ちゃみせ」



冷凍可能なものもあります(目安2~3週間)



どれも美味しくて、身体に優しい

- ホッとす味わい、ほどよい塩加減の **黒米くろ豆 ¥220**
- ほの仄かにピーナッツ風味が香る **玄米焼ネギみそ ¥220**
- チーズと鯉節が好相性、胡桃入り **玄米焼チーズ ¥240**
- とろける半熟卵、土日限定の **揚げ半熟たまご ¥320**

玄米おむすび ちゃみせ
店主 千葉 絢子さん
(食育アドバイザー・雑穀マイスター)

住 上川郡東川町西2
☎ 0166-82-3887
営 火・水・金 / 7:30~9:00
木・土・日 / 7:30~14:00
休 月曜日、不定休(イベント出店時)
P 5台
夏期は駐車場横のテラス利用可

おしゃれで清潔感ただよ店内と外観。おむすびは道の駅「道草館」、旭川駅前の「東川ミーツ」でも販売中。



東川町は、北海道で唯一、全国的にも珍しい上水道のない町。人々の生活用水には大雪山連峰の主峰「旭岳」の伏流水(天然のミネラルウォーター)が用いられています。また、北海道有数の米どころとしても知られ、北海道神宮にお供える神饌田(しんせんでん)にも指定されています。そんな東川で育てられた「ゆめぴりか」を、同じ旭岳の伏流水で炊き上げた「玄米おむすび ちゃみせ」のおむすびは、どれもこれもとても美味しく、一粒ひと粒がふつくと柔らかく、頬張り、噛みしめるたびに、ジワジワと幸せ感が広がります。

*表示価格は消費税込み