

広報編集  
委員が

# 〇〇に いってきました



おじゃまします!

櫛引地域西荒屋にある「カラフルぶどう園」の一角に、昨年11月、カフェがオープンしました。からだに良い食材を使ったシンプルでおいしい食事にこだわる、カフェオーナーの佐久間朋美さんにお話をお聞きしました。



果樹栽培の盛んな西荒屋内、国道112号線沿いの左右に園地があり、西側にぶどう色のカラフルな色のカフェ。佐久間朋美さんが営む店です。祖母が営んでいた築30年の直売所を改装したというお店の中に入ると、白を基調に茶系で統一

したかと思える落ち着いた雰囲気をももしてきています。



佐久間朋美さん

店内には農産加工品や食器、自家生産のズッキーニやオクラ、今はめずらしくなった糸かぼちゃなどが並び、「生産者の顔の見える食品や、より自然に近い、体に良いものを出しています」と朋美さん。おいしい水で炊いた米、天然塩のおにぎ

りがおすすめで、パンとスープの定食も人気とのこと。です。



人気の「塩おにぎり」と日替わりおにぎりの汁定食。塩は2種類から選べる。

この辺りにはマイナスイオンの地下水があり、水を汲んで行くリピーターもいるそうです。窓辺のカウンターからは、ぶどう畑と鳥海山を見ることが出来ます。



秋にはぶどう園で、化学肥料不使用、低農薬栽培のぶどう狩りが楽しめます。

早生種から晩生種まで20数種類、樹齢40年の木もあり、一粒ずつ多品種が食べられ好評とのこと。色々なぶどうの実を宝石箱のように詰めるラッピングも人気だそうです。ぶどう狩りシーズンは9月から10月下旬まで。期間中3回も訪れるぶどう好きもいらつしやるのか。園地の管理はカフェの定休日に母親と一緒にいるそうです。



新しいことにも挑戦している朋美さん。秋に大量に出る剪定した枝の再利用を考え、チップにしてスモーク材として利用することに着手されました。分析や試作には様々な方から協力をいただき完成したそうです。ビン詰めにしたものは、燻製用として店で販売されて

いました。枝の種類や木の糖度等で微妙に匂いが違うそうです。



今後は、手狭な店なので作業小屋を作り、ぶどう狩りシーズン後の食の部門をもっと充実させたいと、食に対する意識の高いカフェオーナー兼果樹農家さんでした。

(佐藤みほ委員)

### 朋美さんご紹介

次回は...

小野寺志保さんに

会ってきます!

「ぶどうの樹液を使った化粧水や石鹸、鶴岡のシルクを使った様々な商品を作っている“オーガニックコスメアドバイザー”さんです。」(朋美さん)