鹿野を応援する地域情報紙
えーる！
2024.02
Vol.100

「鹿野のお米にさらなる価値を」ピュアライス研究所、オープン！

今季最大の寒気の影響で、鹿野もかなりの積雪がありましたね。

今月号の「えーる！」では、1月17日にオープンしたばかりの「山の上のおむすびや　ピュアライス研究所」についてご紹介します。

「鹿野のお米の価値を高めたい」……料理を食べるだけでなく、調理の過程を体験できるお店を始めた理由を語るのは、福岡県からUターンし、整体院「健美処おふく堂」を始めた、福本ちはるさん・泰久さん・岳くんご一家です。

「ピュアライス研究所では、おむすびやコーヒー、抹茶などのメニューを提供しています。飲食店というより体験型の物産館のようなイメージで運営しています。鹿野のお米をメニューという形で試食し、そのおいしさを感じた上で買って帰ってほしいですね。ゆくゆくは、お米を贈答品としても扱ってもらえるような、そんなブランディングができればと思います」

ピュアライス研究所の立ち上げには、もうひとつの思いがあるんです、と福本さんは語ります。

「鹿野には、お茶を点てる方がたくさんいらっしゃるのですが、若い方が興味を持ち、やってみようと思っても、かしこまらずに体験する場所がなかなかありません。体験できる場所を作りたい、という思いも持っていました」

徳地には、同じように食材を食堂の形で提供し、販売スペースを設けているお店がありますし、北海道には、抹茶を自分で点てて飲むカフェがあるのだとか。

「あ、こういう形でお店をやってもいいんだ、と思いました。こうした先輩たちがいることも、背中を押してくれました」

そんな情熱を胸に、本格的着手から約1カ月で開店までこぎつけました。

「この店を知り、低予算でもカフェができるんだ、鹿野で何かやってみようかなという人が増えてほしいです。これからも、まちおこしの気持ちを忘れず、いろいろなことに挑戦していきたいと思います」

そう語る福本さんご一家のこれからに、心からエールを送ります！

発行　まちづくり応援団えーる（ https://yell.link/ ）

いざ、体験！おむすびを作ってみました

取材に合わせ、おむすびとコーヒー体験をしてみました。

福本さん自ら描いたメニューのイラストを眺めながら、「何にしようかな」とわくわくしながら考えます。

おむすびの具材に鹿野ファームの肉や徳地産の卵で作った卵焼きが使用されており、味噌汁にも県内産の味噌を、漬物にはしぶかわ工房さんの漬物を使用しています。

「料理に使う食材は、県内産の材料にこだわっています。今後、味噌汁には大潮田舎の店で作られた材料も使ってみたいですね」と今後の展望も話してくださいました。

それでは早速、おむすびを作っていきます。巻き簀の上に置かれた海苔とご飯に、自分で具材を挟み、マヨネーズをトッピング。これから、トッピングも増やしていきたいですね、と笑顔を見せる福本さん……もしかすると、今日は何をトッピングしようか？　と、その日の気分でオリジナルおむすびを作ることができるようになるかもしれませんね！

具材を置き、おむすびをサンドする……食べる前にひと手間あると、ただ食べるだけではない楽しさを感じることができますね。

コーヒーも、サイフォンから淹れていく体験ができます。本来は自分が作るところを、今回は、こども店長の福本岳くん直々にコーヒーを作っていただきました。

水が沸騰してから一分ほど時間を置くときも「この砂時計をひっくり返してください」と、しっかり説明してくれました。

こども店長に接客してほしいという方は、岳くんがいる日曜日に来店してみてくださいね。

開店に関わる思いのひとつである抹茶を、自分でたてることもできます。今度訪れたときはおむすびと抹茶を注文しようかな、と思いました。

県内産にこだわった食材、そして鹿野のお米を堪能できるピュアライス研究所に、ぜひお越しください！

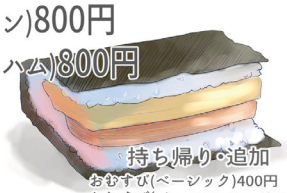
おむすびランチ

味噌汁・おむすび、漬物

(ボロニアソーセージ)600円

(ベーコン)800円

(ロースハム)800円



持ち帰り・追加

おむすび(ベーシック)400円

おむすび(ベーコンorロースハム)600円

味噌汁　200円

山の上のおむすびや　ピュアライス研究所

●営業時間　▼月～金曜日…11時～15時　▼土・日曜日…10時～17時

※当面の間は、不定休になります。

※所用のため、早仕舞いする場合があります。

●場所　山口県周南市鹿野上3260-2（駐車場は少し離れた場所にあります）

＼CHECK／

「健美処 おふく堂」公式Instagramでピュアライス研究所の情報も発信中！