25 journal
society&business Tokyo25 journal
執筆協力 編集室システムU　okamura.nobuyoshi@gmail.com

秋の行楽シーズン、おいしいものを求めて

気持ちの良い秋の行楽シーズン。おいしいものを求めて人が動く姿はしあわせな日常の証。情報紙「街プレ」では月に1回、羽村市の田村真理子さんと仲間の仲良し主婦が地域のグルメを求めてお店を訪ね、紹介している。

仲良し主婦のおしゃべりお店散歩

第4回　黒茶屋　あきる野市

南アルプスの天然かき氷
濃厚ないちごと抹茶シロップ

あきる野市小中野、秋川渓谷の美しい景観に囲まれ、清流の音を聞きながら、四季の情緒の中で、炭火焼きと会席料理のもてなしで知られる黒茶屋。敷地内の緑が生命力を増すこの時期から喜ばれているのがぜい沢なかき氷。

★

「調布に住む高校の同級生が燈々庵で食事をして、姉妹店の黒茶屋のかき氷を知り、一緒に食べに行こうとなりました」

敷地内の楽庵で提供するかき氷は南アルプス八ヶ岳の天然氷を使用。冬の自然の寒さを利用してゆっくりと凍らせる純度の高い氷は、雑味がなく、ふわっとしていて、口に含むとサラッととける。味はいちごミルクと、あずき抹茶ミルクの2種。シロップとあんこはすべて手づくり。

「こぼれ落ちそうな山盛りのかき氷。イチゴも抹茶もシロップがとてもおいしい。とにかく濃厚です」

こぼれ落ちそうな山盛りのかき氷に舌鼓を打つ平山さん、木村さん、田村さん（右から）

「たくさんの女性グループが訪れていました。せっかくですから食事も味わいたいですね」

かき氷はいずれも1000円（税込）。平日11時～16時、土日11時～18時。火曜定休・水曜不定休。042（596）0129。

■散歩びとは田村真理子さん（羽村市）と高校の同級生、木村真由美さん（調布市）、平山由香さん（入間市）。

※天然かき氷の提供は10月23日までの予定です。楽庵の南には秋川に面し、新しいテラスが完成しています。

第5回　カフェ・ドゥ・ジャルダン　福生市

素材にこだわり、飛び切りおいしいケーキと焼き菓子

旬の果実やこだわりの素材で作るケーキや焼き菓子。華やかでかわいい洋菓子が店頭を彩る。村山裕一郎さん＝写真＝が営む「カフェ・ドゥ・ジャルダン」（福生市福生1044）は地域の人たちに幸せを運ぶ洋菓子店だ。

「目移りしてしまう」と真理子さん（右）と邦子さん

大学を出て大手広告代理店に勤めたが、3年で退職。洋菓子づくりを独学で5年ほど修行。1999年に父親の店を継ぎ、10年前に福生駅西口に店を構えた。

菓子づくりのコンセプトは、素材の持つおいしさを大切にすること。添加物を一切使わず、安心の厳選素材を使い、20種類ほどの生菓子と40種類近い焼き菓子をつくっている。

「ミネラルを含んだコクのある洗双糖を使用しているそうで、ちょうどよい甘さ。素材にこだわっているので飛び切りおいしい」

人気商品は「アメリカン・カステラ」。モンドセレクションで2年連続銅賞を受賞した。食感の軽さとコクと風味を持つオリジナルカステラで、福生土産としても重宝される。

「チェリーとカスタードの組み合わせが最高のスリジエや季節ごとに味が変わるシブーストがおすすめ」（邦子）

「ハロウィンには、黒蜜をかけて食べるカボチャのケーキを是非ご賞味を。いずれの商品も視覚で、味で癒されます」（真理子）

ショーケースには旬の果実を使ったケーキが並ぶ＝写真左。春はステビア農法で栽培したイチゴ、夏は立川市で採れた無農薬栽培のブルーベリーなど、可能な限り生産者の顔が見える有機栽培や無農薬栽培のものを取り寄せる。8月は山梨県から直送される桃のショートケーキとパイが人気。9月から3月までの限定で「王様のモンブラン」が常連客の目当てになる。

パッケージに工夫を凝らした贈答用商品も用意する。誕生祝いなどのオリジナルケーキの注文にも応じる。

「記念日はホールケーキで祝います。12月は家族のうち4人が誕生日なのでクリスマスと合わせて5つ注文します」（邦子）

10時～19時営業。月曜定休、火曜隔週定休。042（553）7737まで。

■今号の散歩びとは田村真理子さん（羽村市）と近所に住む友だちの田村邦子さんです。

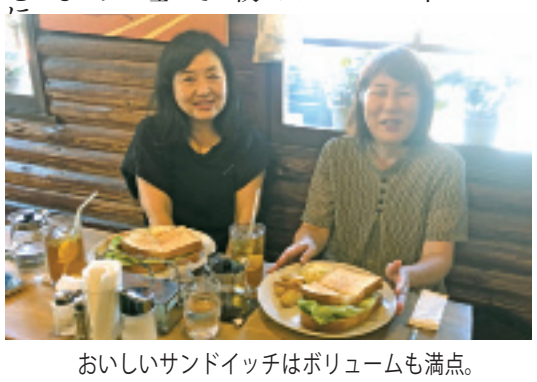
第6回　チーズ＆オリーブ　福生市

創業45年 愛され続けるサンドウィッチ

基地の街、福生市で西海岸の気分を感じながらアメリカンスタイルのサンドウィッチが食べられる『チーズ＆オリーブ』（福生市加美平3-7-11）。地元の人はもちろん、カリフォルニアのUSヨシムラのパーツマネージャーとして勤務経験を持つオーナーの長谷見芳男さんに魅かれ通うライダーらも多い。

米国の食文化に刺激を受け、帰国後、東京にも出店していた米国のファストフードチェーン『A&W』や、代官山の『トムスサンドウィッチ』で修行。1977年にオープンした。

イギリスパンを1枚ずつ鉄板で焼き、調理した具をフレッシュな野菜とともに。長谷見さんのこだわりが詰まったオリジナルの中でも一番人気はアンチョビマッシュルーム（980円）。アンチョビの旨味を吸い込んだマッシュルームとパンの相性が抜群。マヨネーズから手作りするコールスローサラダとフライドポテトが付いて、ボリュームも満点。


おいしいサンドイッチはボリュームも満点。田村さん（左）と河村さん

田村真理子さんは、夫が開店以来の常連で、自身も月に1度は訪れるという。連れの河村記代重さんは田村さんに誘われ取材当日初めて来店。二人はBLT（780円）と長谷見さんが趣向を凝らした和風テイストのもち（980円）を注文。シェアして味わった。

「とにかくおいしい。家族でファンです。店内は観葉植物の葉にちり一つなくきれいで、アメリカンな雰囲気も素敵です」（田村）

「ワイルドな感じ、レタスのシャキシャキ感もいいです。もちはバター醤油と海苔の香りがマッチし、おいしい」（河村）

「こだわりのルーで作ったインディアンビーフカレーと食べるナンもお勧めですよ」（田村）

長谷見さんは青梅市出身。若い頃からモーターサイクル好き。兄は名レーシングドライバーの長谷見昌弘さんというからうなづける。山歩きも楽しむアクティブ派だ。

営業は11時～20時。日曜は18時まで。月、火曜日定休。問い合わせは042（552）2315まで。

オーナーの長谷見さん

■今号の散歩びとは田村真理子さんと高校の同級生で羽村市在住の河村記代重さんです。