

食べた人を元気にする 『あきしまの水』で作る塩むすび



あなたと米U&my
守本 早智子さん
泰夫さん

『あきしまの水』がないと
成り立たないおむすび屋さん

中神駅北口から住宅街を歩くこと約10分。月・水・金曜日の週3日間、早朝からはためくのぼりが、塩むすび専門店「あなたと米U&my」の目印です。お店には朝7時から通勤途中の人や地域の方々が美味しいおむすびを求めて訪れます。



昭島で生まれ育った店主の守本早智子さんは「実家の前に湧水路があり、そこで野菜を洗ったり、果物を冷やしていました。『あきしまの水』が当たり前にあって、水と一緒に生活する



環境でした」と振り返ります。

お店のこだわりは「塩むすび」。『あきしまの水』で炊いたおいしいごはんでおむすびを結んでいきます。守本さんは「ごはんもお惣菜も味が全然違います。イメージとしては、素材の味が際立つようになると思います。『あきしまの水』でないと、成り立たないお店です」と胸を張ります。

もともと日本舞踊の師匠、三味線の皮張り師、劇団代表などさまざまな顔を持つ守本さん。料理も好きで、舞台の出演者にも手料理の差し入れを届けていました。中でも守本さんの塩むすびは大人気。「そんなに喜んでくれるなら」と思った守本さんは、その味をより

多くの人に届けるべく、2年前に開店を決意しました。

塩むすびで 元気を届けたい

開店に際し、「娘から」おにぎり屋さんに行っているけど、お米で勝負しているお店は少ない。お母さんの塩むすびなら大丈夫」と言われました。そして、せっかく『あきしまの水』



があるのだから、塩むすびの味も際立つという結論に達しました」と振り返ります。守本さんがまずしたことは、『あきしまの水』に最も合うお米を探すことでした。その

結果、千葉県大多喜町産のコシヒカリにたどり着きました。

「従業員とも何度も試食し、塩や海苔も『あきしまの水』との相性を考えた結果、瀬戸内産の粗塩、千葉県産の江戸前海苔を使っています」と守本さん。



週3日の営業日は、朝4時から開店準備を始めます。お米を炊き、70〜100個の塩むすびを結びます。そして鳥の唐揚げ、肉じゃが、卵焼きといったお惣菜もすべて手作り。守本さんは「私の塩むすびやお惣菜を食べた人が、その日元気に働けますように、幸せなことがありますように」と願いながら調理しています。店頭に並べるときも、心の中で

幸せを届けてね、とおむすびに語りかけています」と話します。

その気持ちは伝わり、おむすびやお惣菜を購入したお客さんにも自然と笑顔になるそうです。

実家にいるような 安らぎを届けたい



守本さんは『あきしまの水』を生かすおむすび屋であり続けたいと思う一方で、新たな試みも行っています。季節限定の米粉パイや月末限定の米粉パンも販売しています。



「おむすびやお惣菜を作るのはもちろん、新たなメニューを考えたり、仕事そのものが楽しいですね。おむすび・お惣菜はもちろん、米粉のパイやパンを口にした人が実家に帰ってきたようなほっこりした感覚を味わっていただきたいと思っています」と笑顔を見せます。

あなたと米U & Mの塩むすびは店舗のほか、近隣のわくわく広場でも購入できます。ぜひ、お試しください。

