

今月の訪問先

⑧やなわあ工房



写真左から | ⑧やなわあ工房 雨谷 敏子さん、橋本 明子さん
 笠間グルメイト 久野 久美子さん、土屋 真理子さん、
 橋 ちとさん、⑧やなわあ工房 橋本 大敬さん

みんなが気になる名前の由来

今回お伺いしたのは、JR友部駅北口を背にして、国道50号線に向かう途中の細い路地を左に曲り、程なく見えてくる大きなけやきの木が目印の「⑧やなわあ工房」さんです。「いりやなわあこうぼう」と読みます。皆さんどんな意味が隠されているのか気になりますよね？早速奥様の明子さんに聞いてみました。

「私たち家族のことなんです。『⑧』は屋号で主人のこと。3人の子どもの頭の頭文

字と最後の『あ』は私が後ろで支えるという意味合いです。」と奥様の明子さん。

家族が団結して、丹精こめて栗を育て上げている橋本さんらしい、お客様に商品を提供する場として誰もが納得するとても愛のある素敵な由来です。

栗の命を救いたい

お店を始められたきっかけを伺うと、栗は選別していく中で約4割程がキズや虫食いのため商品として価値が下がりB品として扱われてしまうとのこと。味も食感も劣ることがないのに残念な処遇を受けていました。

そんな栗の命を救いたいという想いから県や市の担当者と連携し、栗の栽培から加工、商品の販売まで手がける6次産業化を実現させました。その結果が、昨年度の茨城県農産加工品コンクールで金賞（茨城県知事賞）に輝いた栗ケーキをはじめ



◆栗づくしのプレート
 左から、洗皮煮、栗きんとん、甘露煮、栗ケーキ
 プレートや器も一部栗の形をしています

Shop data

⑧やなわあ工房

茨城県笠間市南友部1016
 TEL.090-8580-3273 MAIL.bridge.meiko@gmail.com
 営業日 | 土日祝
 営業時間 | 12:00~16:00
 HP | https://www.iriyanawaa.com/
 ※新型コロナウイルスの影響を鑑みて、カフェはお休み。
 予約にてテイクアウト販売のみ。
 ※オンライン直売所「食べチョク」や市のふるさと納税返礼品も対応。



取材を終えて

安全でより良い栗をお客様に提供したい、その為に手間暇を惜しまないという姿勢が強く感じられ、「多くの方に支えていただいている私達は幸せ者です。」と仰っていたのが印象的でした。

そのほか品種によってせん定方法を変えたり、二十日に一度は草刈りを行い、刈取った牧草は土に返す、栗の選別は5回行うなど美味しさに加えて「食の安心・安全」もお客様に提供していることが伝わってきました。

栗一本家が栗の栽培を始めたのは大敬さんの祖父の代から。栗山に入るときには挨拶をし、落ちている栗を毎日拾いきり、初冬にはお礼肥、春までに元肥や陽光が栗木全体に当たるようにせん定を行う。「栗のためによいと思うことだけを考え続けています。」こう話す大敬さんは、さらに「食の安心・安全」を志向し、一般的な薬剤によるくん蒸処理を施さず、県内でも唯一の温湯殺虫処理を導入しました。

栗一途のエコファーマー

め、栗の甘露煮、洗皮煮、栗おこわ、栗入り揚げ餅などです。

どんな栗でも、栗という命の重みは同じ。「食べる」ことは、その「命をいただく」行為。おいしくて舌鼓を打つ栗のケーキや洗皮煮には、栗の命を決しておろそかにはしないという橋本さんご夫妻の深い思いが込められていると感じました。

取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています

記事に関する問い合わせは農政課（内線526）へ