

# 味わってほしい お食事どころ

「みはらし」の一番の特徴はつゆだ。創業当時のつゆの味を今でも守り続けている。スープになると行列ができるが、すべて手作りにこだわっておいしいそばを出し続けている。

昭和46年創業のそば屋「みはらし」。店のすべてをきりもりする中澤さん(59歳)が義母から受け継いだもちろん100%国産のそば粉を使っている。店名の通り、松川村を一望する見晴らしの良い場所に店はある。来てくれたお客さんに必ず自家製の漬物をだすという。



「みはらし」のつややかなそば

昇さんは「松川には色々なそばがあるが、つゆやそばによって味が違うのでお客さんの

好みに合わせてそば屋を選ぶことが大切だ」と松川のそばの楽しみ方を教えてくれた。ここのつゆはだし汁の味を引き出しているのが特徴だという。

平林昇さんは、趣味でそば作れるように美麻でそばうちを修行した。その後、趣味だけでなく、お客さんに食べてもらいたいと思い、もともと紺屋だったお店を「こうや」という店名のそば屋にして営業を開始した。奥さんと二人で切り盛りしている。人気メニューはてんぷらそばだ。農薬をできるだけ使わずに育てた自家製の野菜の天ぷらがおすすすめだという。

## つゆで勝負！ おいしいそば

こうや



こうやの外観

## パエリアが人気 パンプロローナ

小笠原隆さん・美紀さん夫妻は、ルーラル公園前でスペイン料理店の「パンプロローナ」を経営している。小笠原さんはスペイン料理のおいしさを伝えたくて、東京で6年間修行した。今から10年前に松川村に引越し、「パンプロローナ」を開店した。もともと、隣の池田町に開店する予定だったが、松川に偶然い

た。これからも松川村に訪れる多くの方々にスペイン料理のおいしさを伝えていきたいと言った。松川村に似ているという。人気メニューはパエリアで、大型休みや連休になるとお客さんで賑わう。スペイン料理を作る時でこだわっている点は、素材の味を大切にすることと真剣な面持ちで答える。

**クイズ**  
Q パンプロローナの店の由来はなんでしょう？ 答えは記事の中にあります。



小笠原 隆さん(写真 右) 小笠原 美紀さん(写真 左)

## 松川初のジャズ喫茶 M gate

池原和夫さん(67)は、昨年6月30日に松川村初となるジャズ喫茶を板取地区にオープンさせた。大きなスピーカーを持つオーディオが特徴で、県外からもたくさんのお客が訪れる。店内で流れるジャズはすべてレコードで、生ライブをやることも。M Gateの名前の由来は、「M」は松川村の頭文字から、「Gate」は、アメリカのジャズライブ「ビレッジゲート」から来たという。ジャズを聴き始めたのは高校生の頃だという池原さん自身も相当のジャズファンだ。



その魅力について、「演奏側も聞いている側も気持ちを一つに盛り上がる。同じ曲で

大きなスピーカーからゆったりと流れるジャズ

も、その時の感情で曲想は変わる。ジャズのステージは一発勝負のところの魅力。」と語った。東京から訪れていた男性は、「スピーカーはかなりのいい音。この音を聞くためにインターネットで調べてきた。信州に来るときは立ち寄りたいたい喫茶店だ。」と話していた。自分の趣味で始めたジャズ喫茶。今まではジャズに馴染みのない人たちにもぜひ来てもらいたい、ゆったりとした気持ちでかえってもらえればと、笑顔で話した。



米粉を郷土食に

米がごろならでほの米を使った新郷土食を作ろうと06年12月に開店して5周年を迎える。米粉専門店こめの工房なごみや、郷土食を伝承させていくために発足した村のサークル(Mフード倶楽部)が活動の一つとして運営している。地元産の米粉100%を使用したパン、お菓子などを豊富に揃え、通信販売もして幅広く商品売っているという、米粉の調理方法については独学だ。代表の吉森里和さん(46)は米粉の郷土食が地域に馴染んでいくことを願い、日々

現在なごみやの商品は寄って亭、アルプス市場、安曇病院売店で購入することができる。

## おいしいケーキ屋さん



くまさんちのかわいいケーキ↑

くまさんちの経営者である、宮沢渉さん(42)は、平成19年に東松川南地区にお店を建てた。店名由来は、自分のニックネームから。ケーキを作るのが好きだった宮沢さんは、19歳の時から県内で

18年間の修行をつみ、ケーキ作りの腕を磨いた。大切にしていることは、安心安全なケーキをお届けすること。お客さんにおいしいといってもらえるように材料にこだわりの、心を込めて作っている。

お店の人気商品を訪ねると「すべて人気!!」と笑顔で答えた。おいしいケーキと宮沢さんの優しい笑顔に会えるお店だ。