

広がる復興のスイーツ



みやこじスイーツで働く
遠藤さん(左)と渡辺さん



プリン製造の様子



新鮮な都路のたまご

洋菓子で町おこし

住民の更なる帰還目指す

「みやこじスイーツゆい」は、田村市都路町にある洋菓子店だ。東日本大震災の影響で人が少なくなった都路町の町おこしのきっかけを作ろうと平成28年3月にオープンした。地元産の「都路のたまご」という新鮮な卵をふんだんに使用した菓子が人気である。

東京電力福島第一原発事故の影響で都路町は一部が避難指示区域内に指定され、

平成26年4月に解除された。しかし、現在の人口は以前の7割程度である。若い世代の人達に戻って来てもうために、子供や女性の好きな洋菓子の店を立ち上げた。

都路町をはじめ、田村市出身や在住の女性6人が働いている。仕事として洋菓子を作るのは初めての人ばかりだったが、東京プリンホテルでお菓子作りをしている内藤武志さんに一から技術指導をしてもらい、今に至っている。

「みやこじスイーツゆい」作っている。人気商品は、オーブンで蒸し焼きした三種類のプリン。その中で、「都路のたまご」を使った新しいお菓子を一番人気なのは「ゆいプリン」だ。このプリンは、卵本来の色が出ている。やわらかくて、さっぱりとした風味が特徴だ。

もう一種類は「ゆいプリン・リッチ」。卵の黄身だけを使い、生クリームがふんだんに入っている、とても贅沢なプリンだ。ほかに、プリンを凍らせ

る」と「お客様の年齢層は高齢者が多く、十代、二十代の若い人が少ないのが悩みだ。それでも、「わざわざ会津や県外などからお菓子を買いに足を運んでくれるお客様もいるので、嬉しい」と語っている。

(横村)

名前の由来

「みやこじスイーツゆい」のゆいとは、元々「結」という漢字で、むすぶ、つなぐ、という意味がある。

(金澤)

人気は。プリン

地元の材料を最大限に生かす

「みやこじスイーツゆい」では、商品に地元の特産品である「都路のたまご」をを使ったおいしいお菓子を作っている。内藤武志さんに一から技術指導をしてもらい、今までつた卵をイメージした

ト」の販売を開始。さらに、店内で食べることができる「イートイン」を始めた。渡辺柚香さんは、「おしゃれな雰囲気でお菓子を楽しめるので、ぜひ来てほしい」と話している。

(山岸、佐久間)



人気のゆいプリン(左)とゆいプリン・リッチ

僕たちがつくりました



右から
金澤 右京(三河台小5年)
佐久間 瑞介(鬼生田小6年)
山岸 達矢(行健中3年)



お店として使っている
トレーラーハウス

くま洞の天然水など、同じ田村市内の名物を材料にしている。

七月からは、「ジエラート」の販売を開始。さらに、店内で食べることができる「イートイン」を始めた。

渡辺柚香さんは、「おしゃれな雰囲気でお菓子を楽しめるので、ぜひ来てほしい」と話している。

(山岸、佐久間)