

愛Pが行く!!!

知立市の魅力発見旅 No.15

今回は、あんこ餅を中心に長年地域の人々に愛され続ける「太田屋米穀店」に取材をしました。

太田屋米穀店

太田屋米穀店は、明治から始まる歴史のあるお店です。現在は5代目の太田さんが営んでいます。創業から変わらず受け継がれてきたあんこ餅はお店の定番商品。ころっと楕円の形をしており、白、よもぎ、きび、玄米の4種類があります。他にも、手づくりの赤飯や五目ご飯、おにぎりなどお米を使ったこだわりのつまんだ商品を販売しています。



太田屋米穀店に聞きました!

Q あんこ餅のこだわりを教えてください。

A. お餅らしい味になるように無添加で作っているのがこだわりです。お米は昔から使っている佐賀県産のもち米を、あんこは北海道産のあんこを使っています。お餅の生地はもちもちしすぎのではなく、噛み切れる固さにして食べやすいようにしています。

Q 知立市の認定特産品になったのはどうしてですか?

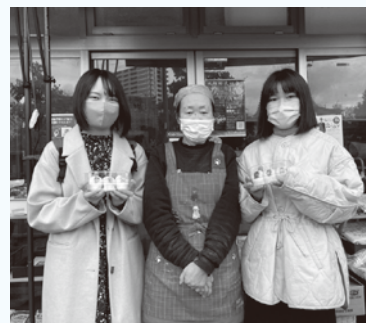
A. 太田屋のお客様は昔からの繋がりで来てくださる人が多く、年齢層が高めです。そのため若い世代の人にも太田屋の商品を知ってほしい、知立の子どもたちに根付いてほしいという思いから認定特産品になりました。最近では、子どもたちがちりゅうの焼き印が押されたあんこ餅に興味を示してくださっています。

Q 嬉しかったことを教えてください。

A. 商品を食べたお客さんが「おいしい」と言ってくれることです。お客さんとの距離も近いので、赤飯や五目ご飯はお客さん発案で始めました。今では親しみがあり人気商品の1つです。実際に来店したお客さんから、「本当にお赤飯がおいしい!」という声も聞くことができました。

Q 今後の目標を教えてください。

A. 若者から年配の人まで皆さんが来てくれるお店になることです。今後もお店を続けていけるように頑張っていきたいです。



▲太田さんと愛P
(左)井谷さん(右)松澤さん

編集後記

実は取材の中で、あんこ餅づくり体験をさせていただきました!店頭に並ぶような綺麗な形をつくることは難しく、丸めたあんこに沿うように餅を包むには熟練の技が必要であることを肌で感じました。

常にお客さんを第一に考え、素材や商品にこだわりを持って商売をしているからこそ、「おいしい」と言ってもらえることが嬉しいと5代目がおっしゃっていたことが印象に残っています。取材中にも多くのお客様が来店し、会話が飛び交う賑やかな店内でした。長年、地元の人々から愛され続けているからこそ、若い人など幅広い世代に太田屋米穀店の魅力を知ってほしいです。



愛Pとは?

愛知大学の学生サークルです。主な活動として、オープンキャンパスで愛知大学生の生活を紹介する独自の運営や来てくださった人にご案内を行っています。活動を通じて、愛知大学の魅力を学生目線で発信している広報サークルです。このコーナーでは、学生らしい視点でイベントや地域の人たち取材し、知立市の魅力を新発見、再発見したものを伝えていただきます。

