

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 60

自然体で作る、素材を活かす素直に美味しい
農家のケーキ屋さんの巻



アイシングワッキーの自動販売機

NANAKAKE
の山根奈々さん



お店のOPEN日は
インスタグラムの
ハイライトでお知らせ
しています♪
デコレーションケーキ
のオーダーもぜひ☆

アイシングワッキーは
その時々でデザインが
変わります!

ケーキの
メニューなども
Instagram
に掲載して
います!

たまに
アイシング
ワッキーの
教室も開く
ことも!!



取材時は
バレンタイン
仕様でした!!



予約制で、週に一度のオープン

今回のスロー旅は由仁町の南に位置する川端地区へ。川端駅すぐ横のログハウスでお店を開くNANAKAKEの山根奈々さんを訪ねました。

奈々さんが農家に嫁いだのは約十年前「びっくりしたのは規格外品になった野菜の量。味は全く変わらなかったのに、廃棄されるのは勿体無い。何かできないかとずっと考えていました」。元々パティシエだった奈々さんは自家栽培の野菜を使ったケーキを作り販売したいと、夫や家族に相談すると快諾。十年間使用しなかった、義理のお父さんや地域の人たちが共同で建てたログハウスも使わせてもらえることになり、三年前にお店をオープンしました。

奈々さんの作るケーキのほとんどがホールケーキ。完全予約制で販売しています。そして、一週間に一度、ケーキの引き渡しのためにお店を開けます。「まだ子どもが小さい事とパティシエ時代に仕事が面白すぎてやりすぎた結果、体を壊したので、自分のペースを守りながらケーキを作りたいなど。そして、一番はフードロスを作りたいくないので予約制にしています」と奈々さん。無駄なく、無理なくケーキを作り、美味しく食べてもらいたいという気持ちが感じられます。たまに予約なしのカットケーキを販売することもあり、季節には農園の野菜も販売しています。また、通販できるケーキもありリピーターも多く人気です。



●文・絵／すずきもも
イラストレーター＆絵本作家。さまざまな媒体のイラストや
エッセイ、絵本の執筆などで活躍。札幌市在住。



NANA CAKE

夕張郡由仁町川端1110番地(JR川端駅下車、徒歩約1分、駅のすぐ横)
完全予約制・申込・オープン日の確認は Instagram:nana_cake_2020 LINE:@555ydbhv

自然体で、素直な味わいのケーキ

ケーキの素材は、乳製品と小麦は北海道産のもの、卵は地域の平飼いの卵、山根農園のカボチャやさつまいも、自家栽培のゆめぴりかの米粉など。また奈々さんが作る菜園のハーブや野菜、ブルーベリー、敷地内にある栗や梨など、季節に採れるものをケーキにしています。ちなみに山根農園は由仁町と栗山町のさつまいもブランド「由栗いも」を栽培するグループの一員です。この「由栗いも」を使ったバスクチーズケーキは、どろりとしたチーズにほくつと甘いさつまいもが絶妙に美味しい。また、手間暇を厭わず、栗を自身で渋皮煮にしたものを贅沢に使ったモンブランタルトはマロンクリームがたっぷり、中にもゴロゴロと栗が入っています。どちらも素材を活かした素直な美味しさです。

奈々さんは昨年から親子の田植え体験などを企画して始めたそうです。「自分が楽しみたいくて、栽培したヘチマで子どもたちとスポンジを作ったり、自分で栽培した大豆で味噌や納豆を作ったりしているので、そんな体験会もしていけたら」といいます。農園暮らしを自然体で楽しみながら大切にしている奈々さん。それが美味しいケーキを作る秘密なのかもしれません。また、お店が休業日でも、建物の横の自販機で季節ごとに変わるかわいいアイシングクッキーが入手できます。お試しあれ！