

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 76

お米を作り、環境にも身体にもやさしい
おやつを作るお菓子屋さんの巻



aimerの代表
大藤杏紗さん

お店を設計したのはエコ住宅
も手がける建築家のお父さん。意味はフランス語で
「愛する」です。母が子どもを
慈しむようなおやつも
作りたいと思っています。



カフェスペースの窓のむこうは
目にもやさしい木立ち。



★黒松内町

自然の恵みと植物性の食材を使うおやつ

今回のスロー旅は特急北斗に乗って長万部へ。そこから
但知安行つづみやすぎに乗り換え黒松内町熱帯へ。自然どつ
ながるおやつaiméの大藤杏紗さんを訪ねました。
おおつしあさ

道路沿いの開けた場所に自然に溶け込むように小
さなお店が立っています。ドアを開けるととても心地
よい空間で、カフェスペースもあります。

早速カフェスペースで季節ごとに素材が変わるバル
フェバフェやトライフルトライフル(果物やスポンジケーキで作っ
たデザート)をいただきました。バルフェには米粉のジェ
ノワーズジェノワーズ(イタリアのジェノバ風スポンジケーキ)にル
バルバブのコンフィチュールコンフィチュール(果物の形が残るように砂糖
で煮たもの)などが、トライフルにはすみれの花を寒天
に閉じ込めたものが添えられていて、大豆や白花豆のク
リームが詰まっています。また、エゾエンゴサクで作っ
たシロップのソーダー割りもいただきました。エゾエン
ゴサクの花の酸味とほんのりとした甘味です。

杏紗さんは「黒松内に来てから道端の草花も愛おし
くて、季節ごとの自然のものをもっと使いたいと思っ
ています。」と言います。自分で育てたものや顔の見え
る近隣の農家さんが育てたものを、自然の中の自生し
た素材と合わせて、チャレンジしながらさまざまなお
やつを生み出しています。



●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。



自然とつながるおやつ「aimer」

寿都郡黒松内町字白井川4-81

(JR熱帯駅下車、タクシーまたは車で6分、2.8km 黒松内ICそば)

営業日&時間:木・金・土曜日 12:00~15:00 定休日:日~水曜日

メール:info@aimer.bio https://aimer.bio/ (通販もあり) Instagram:@aimer_hokkaido

ヴィーガンなおやつ作りへ

「長男が生まれてすぐアレルギーを発症して、母乳をあげていたので、自分が食べるものも除去しなければならず、どんどん食べるものがなくなっていくたんです」。杏紗さんは自分の食生活を見直していったと言います。その中で玄米と古代小麦のスペルト小麦でグラノーラを作り始め、そこから独学でヴィーガン(動物性を一切取らない食スタイル)を学んでいきました。

いろいろな転機があり家族で大沼に移り住み二〇一八年四月に「aimer」を開店。「ちょうど二人目の子どもがお腹にいたんですが、やりたい気持ちが大きくなって、立ち上げちゃったんです」と杏紗さんは笑います。その後自然あふれる場所ですぐ店舗を構えたいと探して巡り合ったのが黒松内町でした。二〇二三年八月に引っ越し、翌年三月にお店がオープンしました。

「黒松内町には自然を愛する人がたくさん住んでいたり、自分の田んぼが島牧にあるので、通うのにも良い場所でした」。子育てと田んぼや畑、店舗経営とおやつ作りなどたくさんやることを、持ち前のマイペースなエネルギーで一つ一つ丁寧に紡いでいる杏紗さん。立ち上げ二年目につけた「aimer」のテーマ「自然とつながるおやつ」。これに負けないようにこれからも夢に向かって活動したいといいます。次はどんなおやつに出会えるのか楽しみです。