

高岡を面白くする人たち

御旅屋人の肖像

A
PORTRAIT
OF
OTAYA
ZINE

「ふわんち」オーナー

不破秋美

不破愛咲
スタッフ



写真 田川 紘輝
Portrait by Hiroki Tagawa

文章 上野賀永子
Text by Kaeko Ueno

「ふわんち」不破秋美さん 不破愛咲さん
戸生まれ戸出育ちの高岡大好きな二人。自家栽培（不破農産）の白米と分づき米をあわせた、栄養たっぷりでひとつちサイズのおいなりさんはジューシーなお揚げで丁寧にひとつひとつ包んでいる。小さなお子さんから年配の方まで家族みんなで楽しめるよう、素朴でやさしい味わいに仕上げている。



夫の作るお米で、娘が好きなり寿司を商品にできれば。

お米を作っている高岡市戸出で生まれ育ちました。もともとうちの子ども達がいなり寿司大好きで、家でもちよこちよこ作ったりしていました。せっかくなら夫が作ったお米で作れたらいいよねっていうのが「ふわんち」をやることになったきっかけです。

夫は全くの異業種から「農業に従事したい」という気持ちが強くなり、37歳の時に近隣の農業法人に転職しました。地元の農業従事者が高齢化していたこともあり、紹介された農家の離農を機に、40歳で独立し「不破農産」をはじめたんです。

商品化するにあたり、ある程度、味付けは色々試しながらでしたが、運動会や遠足などのイベントごとでよく作っていた「おうちのいなり寿司」そのまま食べてもらいたいな、と。家族は皆、仲が良いですね。夫がお米を育て、私たちがおいなりさんを作って、息子は今、県外で日本料理の修行中です(笑)。御旅屋人マーケット出店のきっかけも夫からの提案だったんです。出店してみて、昼の高岡の街のお客さんと、夜の高岡の街のお客さんが混在していて面白いなと思いました。

現在は店舗営業を目指して、イベントや道の駅などに出店しています。今後は、新高岡駅からの観光に「ふわんち」のいなり寿司が貢献できれば良いなと考えています。そして娘が好きなり寿司を、ずっと作り続けたいと思っています。



米農家のおいなりさん「ふわんち」

土日を中心に道の駅・マルシェ・イベントに出店

090-8264-9028

Instagram: @fuwanchi_

Publisher
上野賀永子

Creative director
カイジュウインク

Publishing
高岡市中心市街地活性化協議会