



TOP > 観光スポット > 商店街、ショッピング > おこわ、餅も自家製造。各地のお米をその場で精米「マサキ米店」

シェア

ツイート



おこわ、餅も自家製造。各地のお米をその場で精米「マサキ米店」

2021.11.29 UP 西武新宿線沿線西エリア 投稿者：区民レポーターソルト

[グルメ] [観光スポット] [商店街、ショッピング] [区民レポーター]

区民レポーターのソルトです。

2019年2月から都立家政にお店を構える「マサキ米店」さんにおじゃましました。

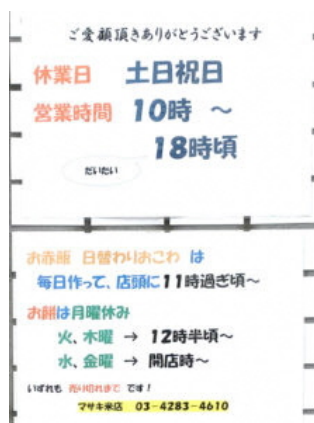
男性3名で運営しているお店です。赤飯、おこわ、餅類はその場で製造したものが店頭並びます。各地から玄米で仕入れているお米は量り売りで、精米したてのものが購入できます。



マサキ米店、外観

お店の外観です。三角形の細長いビルですので、側面にある入り口は近づくまで見えにくいのですが、開店時には庇（ひさし）が出ています。そして「かせいちゃん七福神」の毘沙門天が、すぐ隣にあります。

看板脇の案内を、拡大してみます。さらに大きくするには、画像をクリックしてください。



店頭のお知らせ

入店してすぐ左手に並ぶのは、切り餅です。火曜日、木曜日についてお餅を販売するため(売り切れ次第終了)、月曜日は店頭にありません。販売日は夏の一時期のみ変更もあるそうですので、販売のスケジュールなど詳しくは店頭のお知らせをご覧ください。お店にお問い合わせを。

「マサキ米店」の切り餅は、石川県の新大正という高級餅米を使用しています。自家製造のお餅は、手に取るとやわらかさがわかります。



店内製造の切り餅(玄米、白米)

なまこ餅は、のしていない餅のこと。なまこのような形からそう呼ばれています。こちらのなまこ餅は、撮影時は富山県産餅米使用でしたが、現在は石川県産に統一されています。



店内製造の「なまご餅」

なまご餅は、エビや海苔、黒豆などを練りこんだものが日替わりで売られています。

こちらは入り口のガラス越しに外からも見える商品で、赤飯、おこわです。店内で蒸しています。個人ブログで、「近くを歩いていておこわが見えたのがきっかけで入店した」と書かれることもある人気商品。



店内製造品の赤飯、日替わりおこわ(この日は筍おこわ)

お店の方によりますと、都立家政のこの場所に开店する以前は、高円寺でお米の販売や配達をなさっていたそうです。移転の必要が生じて物件を探し、現在の店舗へ。この場所では加工品製造のための機械が入られるため、新規開店を機に以前から関心があった店内製造を開始したとのこと。

都立家政でお店をなさっていていかがですかとの問いには、「駅から少し離れているので人通りが多いとはいえないものの、地域密着のお店でありお客さんとの距離も短く、また商店街の他店ともつながりができている」とのことでした。

さて、こちらの袋は、すべてお米です。国内各地から玄米で仕入れていて、注文した量だけ精米してもらえます。



国内各地から玄米で仕入れている米

手前の新米の表示がついた商品を拡大します。沖縄県のお米は、めずらしいですね。あまり見たことがありません。この日は佐賀県と沖縄県のお米に新米の印がしていました。



国内各地から玄米で仕入れている米(新米を拡大した画像)

精米機です。すぐ隣には選別機もありました。



精米機

お米は精米したら酸化がはじまります。まとめ買いよりも、こまめに出かけて少量ずつ購入したほうが美味しく食べられます。とても入店しやすい気さくなお店ですので、お米好きの方はぜひどうぞ。毎回少しずつの購入で、全種類を試してみるのはいかがでしょうか。

お米専門店の強みについて、お店の方にお話を聞きました。

お米専門店は、スーパーとは品揃えが違うとのこと。各地から取り寄せたお米を説明しつつお客さんに選んでもらえるのは、専門店の強みであるとのことのお返事でした。

最後にわたくしソルトが自宅用に購入しました、赤飯と白米の切り餅(ハーフ)をご紹介します。



赤飯は350円(税込み)、切り餅ハーフは400円(税込み)です。

赤飯は大好きなので、楽しみにいただきました。餅米ですので全体の質感はしっかりしているものの、ささがけが贅沢に含まれているためか、胃にずっしりしすぎることがありません。ちょうどよい塩梅です。



白米の切り餅。自家製造なので新鮮、やわらか。

餅も大好物です。焼いて食べようかどうしようかと迷いつつ、帰宅から数時間して手に持ってみましたところ、まだかなりやわらかさが残っています。それならと、まずは少し醤油を付けてだけで、そのまま食べてみることにしました。十分に美味しかったです。残りは加熱して食べてみます。

幼少時に暮らした田舎町では、わたしの家もご近所の多くも「杵と臼」を持っていました。年末に餅をついて、家族みんなでそれを丸めて鏡餅にしたり、のして切り餅を作ったりしたものです。ですが東京に出てきてからの暮らしが長く、つきたての餅が柔らかくて、そのまま食べられることすら忘れてしまっていました。

なつかしい味が食べられて、幸せな日でした。

マサキ米店

所在地 中野区若宮3-40-18トライアングル若宮1F

電話 03-4283-4610

営業時間 10時～18時

定休日 土日祝日

アクセス 西武新宿線「都立家政駅」南口から徒歩5分

★公式サイトは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご直接お問い合わせすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。