

すずの音カフェが数量限定で提供している井戸尻産の古代米が入った十六穀ご飯などの和御膳



すずの音カフェ 限定で和御膳提供

富士見町の富士見パノラマリゾー1丁近くにある「すずの音カフェ」は11日、井戸尻考古古館(同町池袋)が栽培した古代米を使った和御膳の提供を始めた。古代米入りのこ

飯とみそ汁、主菜・副菜5品の組み合わせで、食材や盛り付け、器にもこだわる。店主の牛山由美子さんは「数量限定となりますが、先人が食した味と、現代の家庭料

「井戸尻産、古代米入りご飯

理の「時代重ね膳」を楽しんで」と話している。

希少な「井戸尻産」古代米は昨年10月、「高原の縄文王国収穫祭」の催しの一つ、縄文風のもの々交換で入手したという。古代米と十六穀米、下水道由来肥料を使って町内の河路地区で栽培された「じゅんかん育ち」のコシヒカリをブレンドし、ふつくら、もちもち食感のご飯にした。

主菜・副菜の5品は丸かごに並べて提供。内容は日替わりとするが、菜の花とタコのおろしあえ、特産の寒天を使った「だし天寄せ」など、季節の先取りや見た目も楽しめる料理にする考えで、全て塩分を控えめにする。

1000円(税込み)。冬季の営業時間は午前10時30分～午後2時。予約優先で営業している。木曜日休。問い合わせは同店(電話0266・75・1587)へ。(鮎沢健吾)