



# 幸せの卵かけごはん

黄身がもちよると  
幸せになる  
マイ!

黄身が  
きみ  
いれれば  
マイ(私)  
米もしあわせ  
世羅高原でえびす顔



コシヒカリや小粒でおいしい  
中生新千本などを使う。  
ほっかほかご飯の匂いが  
たまらない。

本場、米どころの  
炊きたてです!

「世羅で食べるという雲田  
氣と素朴な味を楽しんで  
もらいたいね」と井上さん



食べ方の→  
説明があた

願いを思いながら  
黄身を持ち上げられるとそ  
の願いが叶うとか。かなり  
本気で試みる編集室M子。



世羅の  
大豆をつがた  
しょうゆ



卵は2種類使用。  
生臭くなく美味しいという  
「ゆう食品」の卵が人気。

## 生

卵が苦手だったとい  
う人が、おいしかった  
と言ってくれたのが嬉しかっ  
たねー。せらワイナリー横  
の産直施設「夢高原市場」  
店長の井上さん。もとは地  
元産のお米や卵、醤油など  
を集めたセット見本を置いて  
いたトコロ、お客さんから「食  
べられないの?」という声が  
あったことから始めた卵か  
けご飯。ご飯一杯と卵(特大)  
二、手づくりの漬物がついて  
300円。炊き立てご飯の上  
にプリプリ新鮮卵を割って食  
べると、美味しさのあまり顔  
がニマリしてしまう。

ツルツルの  
モチモチ!  
モチモチ!  
モチモチ!



三原の米どころのひとつ大和  
町に、お米が原料の麺を製  
造・販売している、おこめん工房。  
大和(だいわ)がある。社長の井掛  
さんが高価・おいしいだけの米で  
はなく、その米をいかに活用する  
か...と考えていたところ、ベトナム  
のフーからヒントを得て、独自の  
製法で、「おこめん」を完成させた。  
「若い人が頑張れるよう、農業を  
魅力あるものになりたい。」「おこめ  
んはその中のひとつなんです」と  
井掛さん。井掛さんのアツイ思い  
が練りこまれた「おこめん」。  
工房はもちろん広島ゆめプラ  
ザなどでも買える。

編集室でおこめんの冷麺を  
つくってみると、今までにないコ  
シとモチモチした食感にピック  
リ。ゆず風味でさわやか、食欲  
をそそる。



ラーメンの他、  
パスタや冷麺  
などバラエティ  
豊かな「おこめん  
(400~500円)」。  
実際に米農家の井  
掛さんがつくった米も  
使用している。



工房にあった生地をのぼす本  
格的な機械。今では他県から  
も特産品にしたいと種製造の  
依頼がくるそうだ。

だいわ  
おこめん工房 大和  
●三原市大和町萩原2582-1  
☎0847・33・1456  
🕒8:00~17:00 (休)日曜・祝日

製造・営業・企画をこなす井掛  
さん「米は本当におもしろい、ま  
だまだこれからですよ」。

米の活用は無限大  
米農家さんが挑んだお米の麺



# おこめん



私がおこめんの  
父です。