

いい町 利根町 あなた待ち

# STONE 4

Apr. 2023  
No.709

広報とね



思い出の味を、  
この町で。

シリーズ まち・ひと・しごと #48  
syun358. 代表 野原安希さん

# 思い出の味を、 この町で。

INTERVIEW

Vol.48

羽根野に今年1月オープンした点心のテイクアウトのお店「Syun358.」。一つ一つ丁寧に作られるシューマイや中華まんは、本格的な味が楽しめる評判です。今回の「シリーズまち・ひと・しごと」は、手作り点心の店「Syun358.」代表の野原安希さんにお話を伺いました。



シリーズまち・ひと・しごと  
のほらあき  
Syun358. 代表 野原 安希さん

お店を開業されたきっかけを教えてください

点心のお店を志す原点となったのは、両親が30年以上に渡って営んでいた中華料理店「ユーイーシュン」でした。学生時代にホールやお皿洗いの手伝いをしていて、常連さんとの会話から生まれる楽しさや、温かい雰囲気心地良さを感じていました。いつかは自分もお店を持ちたい、という気持ちが芽生えたのはこの頃です。

父が作る点心は、皮から手作りする中華まんや、肉のポリウムが特徴的なシューマイなど、他では味わう事のできない特別な味でした。

今から約12年前、震災を機に両親の中華料理店は閉店し、その点心を食べる機会がなくなってしまいました。他の中華をどこで食べても、父と同じ味や生地と出会えなくて。父の作る点心の味が大好きで、復活してほしいと思っていました。それに加えて、閉店から10年以上経っても、常連だった人達から「また食べたーい」「復活は考えていないの?」と聞かれる事がよくありました。そのたびに、「思い出の味を復活させたい」という気持ちで、どんどん大きくなっていった。挑戦する事を決めました。

あとは、手作りの皮のおいしさをたくさんの方に試してもらいたいと思った事も、きっかけの一つです。

お父さんの味を再現するのに苦労も多かったのでは?

思い出の味を再現しようと決めてからまず取り掛かったのは、復活を望む声が一番多かったシューマイの試作です。それまで別の業種で働いていたので、まずは自分で本を読んだりレシピを検索するなどして、シューマイを形にするところから始めました。

それから、家族に試食をしてもらい、父から直接アドバイスを受けて、さまざまな条件で何度も試作を繰り返すために、肉感の強いシューマイを再現するに、使用する豚肉や部位を変えながら、理想の味に近づけていきました。

生地から手作りしていた中華まんの再現は、さらに難しかったです。生イーストを使用して発酵させる生地は、同じ分量で作っても温度や湿度によって状態が大きく変化してしまいます。父に手本を見せてもらいながら同じように作っても、まとめる事すらできない事もありました。

それでも、何度も試作を繰り返して、一年以上かけて思い出の味を再現しました。





杏仁豆腐やタピオカミルクは昔と同じ味に。季節ごとに変わる限定スイーツは野原さんオリジナルのレシピ



before  
after  
お店のカウンターや戸棚、扉など、DIYできるものはほとんど手作りしたそう。多くの友人にも助けてもらいながら、現在のお店が完成



1,2. 生地から手作りの中華まんは、生イーストを使用して発酵させるため、再現が特に難しかったそう。手作りの生地の美味しさを多くの人に知ってもらいたいと思った事も、お店を始めた理由の一つ 3. 豚肉はさまざまな種類を取り寄せて試作を重ね、精肉工場に足を運ぶなどして厳選し、茨城県産ブランド豚「山西牧場」の豚肉を使用



1



2



3

1. エプロンのロゴの刺繍は妹の未希さんの手作業によるもの 2. 「OPEN」の看板も未希さんが紙で制作した 3. お父さんの師匠の方から譲り受けたミキサー。貴重なプレゼントをもらい、世代を越えて信用を引き継ぐ事の重みを感じたそう

## 店舗「Syun358」に「OPEN」教えてください

お店の名前は「月に生まれる」と書いて「シユン」と読みます。最初、父の店とは全く関係ない名前にしよと思うていたのですが、父のシューマイを再現するのなら、常連さんたちにも「これはもしかして？」とつながりに気付いてもらえらるるように、父のお店の漢字を一字使う事にしました。デザイナーの友人とデザインを考えていた時に、英語だけの「Syun」を考えていましたが、日本語変換では出てこない漢字の「シユン」をぎりぎり読めるくらいのデザインにしてしまったらどうか、と書いてもらったらあまりにも良かったので、両親に候補と一緒に見せたら、二人ともこちらを選んくれました。

## とねまち起業塾にも参加したそうですね

点心の試作を続けながら、お店をオープンするために必要な知識を得るためにいろんな勉強をしました。そのうちのひとつが「とねまち起業塾」です。第一期生として、アイデアをビジネスモデルに変換する方法や、マーケティングのための情報収集など、事業を始めるために必要な事を学びました。

町の施設のオープニングイベントでは、他の塾生とプレゼンテーションを行う

い、点心やデザートを試食会も行いました。多くの人にいろいろなメニューを食べてもらえて、貴重な機会になりました。

## お店の場所を決めた経緯を教えてください

自分のお店を持つなら利根町でオープンしたいと、最初から決めていました。小さい頃からこの町に住んでいて、地域の人に可愛がってもらったという感覚があつて。地域の役に立てたらいいなという想いがありました。

でも、お店の場所選びは、思うように進まず、気持ちが折れかけた事もありました。本当は家の敷地内にプレハブを建てて製造だけをやりたかったんです。それで自分が売り歩くスタイルでやりたいなと思つていて。結局条件が合わなくて、希望は叶いませんでした。それでも諦めずに探し続けていたら、現在の羽根野の空き店舗と出会いました。

最初は広すぎるかなと思つたんですが、愛着のある早尾・羽根野台エリアという事で決めました。オープンしてみたら、目の前の道が広い事や、オープン前から地域の人が応援してくれたという事もあつて、この場所にして良かったと実感しています。地域のみなさんはすごく良い方だし、目線が優しいなと感じます。

## 点心以外にスイーツにもこだわっているそうですね

私自身、父の作る杏仁豆腐はパケツいっぱい食べたいくらい大好きでした(笑)

昔ながらのひし形の杏仁豆腐は父のレシピで、タピオカミルクもお店で出していました。それ以外はだいたいオリジナルで、自由にやらせてもらってます。スイーツや期間限定まは自分で考えて、それ以外のものはなるべく昔と同じ味になるように心掛けています。

スイーツに使用する果物もできるだけ低農薬のものを使用しています。味付けはシンプルに、丁寧な作るということをお心掛けています。

## これからの展望について聞かせてください

現在は金曜日と土曜日の週2日営業しているのですが、この店舗で曜日ごとにいろんなお店が入るといいうのもおもしろいかなと思つています。今日はこれを売っている日、明日はあれを売っている日、のような。天気が良い日に、ご近所のお年寄りの方が「今日はあのお店の日だから出かけてみよう」と思ってもらえる場所になつていたら良いなと。

自分の大好きなこの地域が、にぎやかになるきっかけの場所になれば良いなと思つています。

## 食材へのこだわりはありますか？

茨城県産のものを極力使う、できれば利根町産の野菜を優先して使うようにしています。今後は利根町産の米粉を使つたものも取り入れていきたいと思つています。点心のお店を始めようと思つた時に、絶対に守ろうと決めていた、「安心安全な材料を使う」「化学調味料は入れない」「極力茨城県産のものを使う」という三点は、今もこだわり続けているところなんです。

そして、豚肉には特にこだわっていて、茨城県産のブランド豚と言われるものごとにかく試しました。数あるブランド豚の中から厳選した「山西牧場」というブランドの豚肉を使っています。肉質が柔らかく、臭みが一切ない、ミンチにするのがもったいないくらいきれいなお肉です。



町のインキュベーション施設のオープニングイベントでとねまち起業塾一期生がプレゼンテーションや試食会などを行った

自身が大好きだった思い出の味を、強い覚悟を持って、丁寧に受け継ぐ姿勢がとても印象的だった安希さん。多くの人に愛された味を忠実に再現し、それを守り続ける事の難しさは計り知れません。

「Syun358」には、昔から変わらぬ味と、安希さんが創り出す新しい味の両方があります。そこから生まれたキラリと光る個性は、利根町に新しい風を吹き込んでいます。



手作り点心の店 **Syun358.**  
利根町羽根野 880-153  
営業日：金・土のみ 10:00 ~  
★一人で作っており、製造できる量が限られているため  
売り切れ次第終了となります  
instagram ▶ @syumaisyun358