



りんごの魅力たっぷりな心地良い空間のカフェ
～Mizusaki Note(ミズサキノート)～



★Pick Up!

店内では、りんごジュースの飲み比べができ、品種ごとの味わいや香りの違いを楽しめます。



及川さんご夫妻



店内からはりんご園が見えます

奥州市江刺の、りんごの魅力たっぷりなカフェ「ミズサキノート」を紹介します。

ミズサキノートとは？

ミズサキノートは、奥州市江刺で及川健児さん・由希子さん夫妻が経営するカフェです。店舗は木のぬくもりが感じられる、落ち着いた雰囲気です。また、りんご園を店内から見えて景色を楽しむこともできます。

味も見た目もこだわっています！

ミズサキノートのメニューには、自家栽培したりんごを使用した由希子さんの自慢のアップルパイ等の焼菓子があります。どの焼菓子も人気で、連日たくさんの方が訪れます。アップルパイは、季節

節によって使用するりんごの品種が変わるため、味の変化を楽しむことができます。そのこだわりは、品種ごとに材料の分量を変えるほど。りんごがぎっしり入った絶品のアップルパイです。

自家製りんごの100%ストリートジュースやゼリー、サイダーは「サンふじ」「ジョナゴールド」「王林」等品種ごとに製造されており、旬の異なる品種を飲み比べられる人気商品。カフェでの提供はもちろん、お土産で購入することもでき、オンラインショップでは全国から注文があるそうです。

ちなみに、商品ラベルは健児さんが制作されています。元々、仙台市で広告制作会社のデザイナー

ーとして勤めた後、家具作家として活動されました。その経験が活かされているのですね。

なぜ江刺でカフェ？

もともとお二人は、仙台近郊で家具工房と小さなカフェを開こうと土地を探していました。そんな時、健児さんのご両親が体調を崩したことで仙台市と奥州市を何度も往復し、1年間悩んだ末、2009年に江刺へ移住しました。

ところが移住した年の6月に江刺に雹が降り、及川さんのりんご園は壊滅的な被害を受けました。当時は収入保険制度もなく、多額の借金を抱えたそうです。それでも何とか収入を得ようとりんごをジュースに加工し、由希子さんが制作したホームページ



ジュース等の加工品は種類が豊富です！



外観からも木のぬくもりが感じられます

で江刺産りんごの美味しさを発信することで、全て完売することができました。次第にお客様からりんごの問合せが増えたため、栽培方法を改良しながら、徐々にりんご販売を拡大していきました。厳しい現実には絶望しながらも、お二人は夢を諦めませんでした。工房と店舗を建てるまでの2年間はりんごの倉庫を間借りして家具工房をスタート。県内外のクラフトイベントに参加し、未来の夢を宣伝し続けました。そしてついに2020年、ミズサキノートをオープンしました。

2021年には健児さんのご両親から園地を受け継ぎ、りんご農家として高品質りんごの生産にも励んでいます。

もっとりんごの魅力をお伝えします！

今後は加工場を増築し、ジャム等の加工品や焼菓子の種類を増やす予定とのことです。また現在、りんごやジュース、ゼリー等の通信販売を行っていましたが、今後は更に販路を拡大していきたいと展望を語ってくださいました。

りんごは気象等により品質や収量が左右されるため、これまで雹や霜等の被害にあいながらも、自分達にできることを工夫しながら実践してきた及川さん夫妻。そんなお二人が作り出す、りんごの魅力たっぷりな心地良い空間「ミズサキノート」に、ぜひお立ち寄りください！

(文・奥州農業改良普及センター)

Mizusaki Note (ミズサキノート)

氏名	及川健児、由希子
住所	岩手県奥州市江刺稲瀬字水先 595-2
電話 & FAX	0197-35-8548
HP	https://mizusaki-note.com/
主な商品	焼菓子、りんごジュース、ゼリー、サイダー