

上毛のいぶき

秋

SEPTEMBER.2013 <http://www.town.koge.lg.jp>

Contents

地域づくりクローズアップ	2
地域づくり協議会「いぶきの里」だより	4
こうげわくわく子ども探検隊V	6
投稿ひろば	10
KOGEブランド発信中!	12

上毛の宝を知り、次代に継承する

こうげわくわく子ども探検隊V

地域で活躍する皆さんが子どもたちの先生となって、普段の学校生活とはちよつと違う体験型の授業を開催しました。今年、西吉富地域を舞台に4日間で盛りだくさんの体験活動が行われました。(詳しくはP.6へ)



KOGEブランド発信中!

Originating in the power of Made in KOGE!

水と緑が輝く上毛町には、地域の特性を活かした様々なブランド商品があります。その知名度の向上と町のPRの一環として、「こうげブランド」を紹介していきます。

「おいしいね」と言ってもらえるのが嬉しくてレパートリーが増えていきます!

ひとつひとつにまごころを込めて、道の駅しんよしとみで好評発売中

地域づくり活動をはじめ6年目を迎える吉岡交流会。子どもから年配の方まで楽しめる地区の交流をひろげようと、豆腐づくりやしめ縄づくりなど、様々なイベントを行っています。その中で、「何か私たちが作って販売できんかな?」という話はずいぶん前からしていました。

今年になって、地元の生き生きサロンで昔からよく作っていた「カルカン饅頭」や、地域づくり活動事業成果発表会で出した「蒸しパン」が、とても好評だったことから商品化に向けて早速山下会長に相談しました。作る場所は吉岡交流会代表の矢岡さんの家の隣にある昔の台所に決定。山下さんが保健所の手続きをアドバイス、調理に必要な流しやガスレンジなどもあったという間に調達し、生産・営業体制ができあがりました。

「商品としてより美味しいものをお届けしたい」との思いから味や食感はもちろん、大きさから食材まで何度も試行錯誤を重ねて4品目が完成し、5月から道の駅しんよしとみなどで販売を開始しました。「初めは朝3時すぎから作っていたのが5時からでも充分間に合うようになったのよ〜」と楽しそうに話していました。

和気あいあいと笑顔で作られたお菓子は、不思議と心を和ませてくれるやさしい味がします。秋には新商品、いももち「えみちゃん」の販売や新しい企画も進行中です。



ふわふわもちりのやさしい食感

かるかんは九州地方に代表される伝統のお菓子です。ふんわり白い生地は、長芋とカルカン粉でもっちりとしたやさしい口当たりです。手作りのこし餡との甘さのバランスが絶妙でおいしさを上げています。冷凍した後、自然解凍でもおいしくいただけます。

◎カルカン饅頭 80円



しっとりふんわりのこだわりケーキ

卵はすべて上毛町の築上鶏卵さんの卵を使用。パウンドケーキの味のアクセントにはメンバーの矢野さんの家に入った紅甘夏で作ったピールや汁を活用しています。

◎シフォンケーキ 200円
◎パウンドケーキ 80円



吉岡交流会 代表 矢岡 由美子
上毛町大字吉岡192
TEL 72-2548

からだにもこころにもやさしい蒸しパン

昔おばあちゃんが作ってくれたような懐かしい味にひと工夫。1個30円という安さや、水を一切使わずに牛乳と蜂蜜を使い蒸し上げてごまをトッピングした事が大人気のひみつです。

◎ひとくち君(蒸しパン) 30円

