

菓子工房「ほしの工房」

お母さんたちの手作りお菓子 昔から伝わるおやつを製品化

活動背景・目的

昔懐かしい素朴な菓子「おこし」を初山別村に暮らす主婦が立ち上げた菓子工房が製品化

初山別村で生産されるもち米を使用した商品が出来ないか考えていたところ、地域で昔から食べられていた昔懐かしい素朴な菓子「おこし」に着目し製品化しました。また、地域で生産されるハスカップで味付けしたおこしも製品化しました。

「ほしおこし」は「農産物付加価値向上推進事業（北うまっ！プロジェクト）」の一環として、平成21年7月27日に羽幌町で開催された「付加価値セミナー」に出品し大好評を得ました。

活動内容

- ・地産地消の取組
- ・農産物付加価値向上推進事業で高評価
- ・安全・安心な菓子づくり

【主婦が立ち上げた地産地消グループ】

初山別産のもち米「はくちょうもち」を原料に、地元婦人会が昔から家庭に伝わる「おこし」を手間ひまかけて作っています。また、地元もち米の消費拡大に繋がりたい。

【農産物付加価値向上推進事業で高評価】

「ほしおこし」は、平成21年7月27日に羽幌町で開催された「付加価値セミナー」で北海道名誉フードアドバイザー小泉武夫氏(東京農業大学名誉教授)と農林水産省から選定されたフードディレクター貫田桂一氏らに大絶賛され、北海道の「北うま！プロジェクト」の認証シールをいただいています。

【安全・安心な菓子づくり】

「ほしおこし」は、プレーン味と地元産ハスカップシロップやドライハスカップを加えた二種類があります。ひとつひとつ手作りで仕上げられ、添加物や防腐剤を使用していないため、安心安全なお菓子です。

今後の展望・課題など

○展望

- ・昔はおやつとして作る人が多くいたが、今は家庭では作られない。ほしおこしを商品化することで、昔ながらの懐かしい味を田舎の食文化として伝承したい。
- ・初山別産のもち米「はくちょうもち」を使った商品をつくりたい。
- ・地域の高齢者や忙しい人のために総菜業をやってみたい。

○課題

- ・もっと販売する機会を増やしてほしい。
- (参考: るもい体験Navi <http://rumoifan.net/taiken/>)

活動分類

■食・産業・観光

代表者: 高場 志津子

連絡先:

〒077-4431 苫前郡初山別村豊岬 228-1

TEL/FAX: 0164-67-2611

活動地区: 初山別村



▲ほしおこし



▲ほしおこし製作の様子