

菓子工房「花ぼうろ」

遠別町産はくちょうもちを使って 大福づくり体験が楽しめる工房

活動背景・目的

得意の餅菓子づくりの技術を活かして、地元の人に末永く愛してもらえるよう、自分の手でその日作れるだけの量を製造

21歳で遠別町の農家に嫁ぎ、夫と二人三脚で田畑を耕し子ども達を育てあげた。そして、50代にさしかかった頃、ずっと温めておいた夢を形にしようと、得意の餅菓子を製造する工房を平成16年に立ち上げました。現在は、大福餅やおこしの製造のほか、体験学習として個人や学校教育を対象に大福づくりの指導も行っています。

工房名の由来は、九州では樹氷(氷の花)のことを「花ぼうろ」と呼び、稲作の北限の地に餅菓子の花を咲かせたいとの思いから名づけました。

活動内容

- ・遠別町産のもち米を使った加工品製造
- ・得意の技術を活かした手づくり販売
- ・学校教育等を対象に大福づくり体験を指導

【原料と手づくりにこだわった限定生産】

遠別町産のもち米(はくちょうもち)を100%原料に、自分の手でその日作れる量だけを製造しています。現在は大福餅7種類、おこし8種類を製造し、Aコープえんべつ等、地元遠別町と隣の天塩町でのみ販売しています。大福餅は地元のものを使った、白、よもぎ、黒豆、かぼちゃ及び紅ショウガがあり、いろんな味が楽しめます。また、添加物等を使わず、つきたてを提供するのが花ぼうろのこだわりです。

【得意の技術を活かした大福づくり体験の指導】

個人や学校教育等を対象に大福づくり体験の指導を行っています。体験所要時間は約2時間。体験期間は通年で、場所は4名までの場合、工房「花ぼうろ」、団体の場合、別会場等を準備して対応しています。

今後の展望・課題など

○展望

・これからも菓子づくりを続ける。また、花ぼうろを引き継いでほしい。

○課題

・大福作り体験受入を進めたい。

(参考: るもい体験Navi http://rumoifan.net/taiken/p_05/11en_hanabouro.html)

活動分類

■食・産業・観光

代表者: 熊田 春子

連絡先:

〒078-3511 天塩郡遠別町字久光

TEL/FAX: 01632-7-3594

活動地区: 遠別町



▲大福餅製作の様子



▲商品の大福餅