

菓子工房「花ぼうろ」

遠別町産はくちょうもちを使用した
大福づくり

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。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

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

【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5種類を製造し、道の駅てしおと直売所(週1回)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。



▲大福餅製作の様子



▲商品の大福餅

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。