

海田町にゆかりのある人を毎月ピックアップし、現在の活動や仕事内容から海田町への思いまで深掘りしていきます。6月号では、海田町シルバー人材センターの会員として「菓子工房ひまわり」でお菓子を作る4人を取材し、原材料にこだわってすべてを手作りしている名物「ひまわり煎餅」などについての思いを聞かせてもらいました。



日々の生きがいや充実に つながった菓子工房の活動

妹尾:「菓子工房ひまわり」は、海田町で立ち上がった「ふるさと特産品協議会」でアイデアを募集し、町花であるひまわりの種を使った「ひまわり煎餅」が誕生したことに端を発しています。平成17年から海田町シルバー人材センター「菓子工房ひまわり」として始動し、私は工房に携わり7年目を迎えます。料理が好きなので活動は本当に楽しく、現在はリーダーを務めています。

枡本:私は娘の出産を機に前職を退職し、少し時間に余裕ができた頃、娘からこちらの活動を教えてもらいました。



▲旧千葉家住宅などが描かれた「名所煎餅」

入会して6年目になります。

益:私は活動を始めて5年目です。コロナ禍によって家でじっとしている時間が増えた頃、何かしたいなという思いが募り、参加するようになりました。

越智:私が一番後輩で、現在3年目になります。前職を定年退職する際に、職場の方に「シルバー人材センターで色々な仕事があるよ」と教えてもらい入会しました。菓子作りは初めてでしたが、わからないことは皆さんに教えてもらいながら頑張っています。

枡本:記念品として菓子を渡す二十歳のつどいの前はとても忙しいですが、普段は8時半から13時ぐらいまでの時間で週2、3回ほど菓子作りを行っています。

安全でおいしいお菓子を届けたい

妹尾:菓子工房ひまわりの商品は3つあり、ひとつが立ち上げ時から作り続けている「ひまわり煎餅」です。種の部分が香ばしい、ひまわりの形が愛らしい逸品です。そしてもうひとつが、旧千葉家住宅や日浦山といった海田の名所、織田幹雄さんなどをモチーフにした「名所煎餅」。お土産にも喜ばれています。3つ目が、餅玄米と黒米を使ったヘルシーな「海田おこし」。いずれも材料にこだわって、一つ一つ丁寧に手作りしています。

益:ひまわり煎餅はバターやスキムミルクを使っていて、サクツとした歯触りが特徴です。名所煎餅は、昔ながらの卵煎餅で懐かしい甘さ。お子さんにも好評ですよ。海田おこしはリピーターさんが多いですね。

枡本:忙しい時は、かつて菓子工房で働いていた先輩に助っ人をお願いすることもあります。多い時は1日に400～500枚ほどを生産するので、煎餅の余分な生地をカットする作業では手にハサミだこができるほどです。生地もその日の温度や湿度で微調整するので、経験が大事だなと感じます。お菓子作りはデリケートだなとつくづく思いますね。

妹尾:「一度に色々な商品を食べたい」というお客様からの声をいただき、詰め合わせも作りました。イベントでは一番に売り切れるほどの人気商品です。

越智:自分が活動に携わるようになり、普段の買い物に行った際も、菓子工房ひまわりの菓子売り場に目がいくようになりました。実際に手に取ってくれているお客様の姿を見かけると、やはりうれしいですね。

海田町を知ってもらうきっかけに

妹尾:工房ではこれまで、小学生の社会科見学や、中学生の職場体験などを受け入れてきました。地域の皆さんと交流が持てるのも、工房の良いところだと思います。子どもたちにもとても喜んでもらっているようです。

益:私は友人から「作っている人の顔が見えるから、安心し



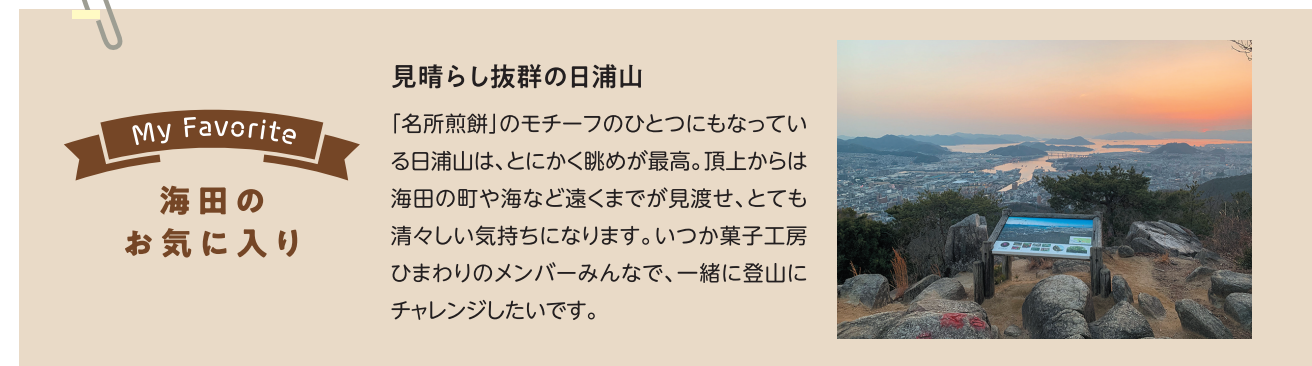
▲原材料にこだわりから手作り

て食べられる」と言ってもらい、すごくうれしかったです。今後は工房や商品のPRに力を入れていきたいです。

枡本:私も実は活動に携わるまで、こういったお菓子があることを知らなかったんです。町のお菓子があるのは珍しいし、「海田にこんなお菓子があるんだよ」ってことを、多くの人に知ってほしいです。

越智:里帰りの際に工房のお菓子を手土産として持って行くと、すごく喜んでもらえます。私も今までこのお菓子のことを知りませんでした。今ではお友達にも配るくらい、菓子工房ひまわりの商品のファンです。

妹尾:いずれは、小麦アレルギーがある人のために米粉を使った商品も考えています。完成にはまだ時間がかかりそうですが、もっと色々な人に食べてもらえるような工夫を重ねていきたいです。また、工房ではこれまで、縮景園の煎餅や府中町シルバー人材センターのイベント用菓子作りにも携わってきました。菓子作りを通して、海田町を内外に発信していくと共に、他市町のPRや交流にも一役買えたらいいですね。



見晴らし抜群の日浦山

「名所煎餅」のモチーフのひとつにもなっている日浦山は、とにかく眺めが最高。頂上からは海田の町や海など遠くまでが見渡せ、とても清々しい気持ちになります。いつか菓子工房ひまわりのメンバーみんなで、一緒に登山にチャレンジしたいです。

出演者募集

広報かいたにご出演いただける人を募集中。自薦他薦は問いません。海田町で活躍していたり、新しいことに取り組んでいたり、まちのことが大好きな人をお待ちしています。興味がある人は問い合わせください。

かいたブランド課(役場3階)

TEL 823-9212

Mail brand@town.kaita.lg.jp