

食の拠点で新たな夢を広げたい

※撮影用に、マスクなどの衛生対策用品を外しています。



あいしおう館(やさいの里あいしおう館)テナント

愛荘町市
(やさいの里あいしおう館テナント)
IROIRO
いし がみ
石神 さゆりさん(50)

コードを読み取って
インスタグラムを見る

琵琶湖

彦根市
多賀町
甲良町
豊郷町
愛荘町
JA東びわこ愛知川支店
やさいの里あいしおう館

あいしおう館で夢を実現

JA直売所「やさいの里あいしおう館」の裏手に併設された加工室で、ケーキや惣菜などを作って店頭に出荷しています。かねてから趣味でケーキやパンを作るのが大好きで、自分が作ったものを多くの人に食べてもらおうのが夢でした。趣味を仕事に変えたきっかけは昨年4月、ひょんなことからパート先でキッチンカーを借りることができ、直売所の駐車場や各地のイベントへ出向いてホットサンドを販売した経験です。そして12月からは、夢だったケーキ組んでいます。地域で食の拠点として賑わうJA直売所で、私が得意なことを活かしてさらに盛り上げることができますよがんばります。

こだわりは妥協しないこと



▲ふわふわモチモチの「フオカッチャ」は、ペロッと食べれてしまうと評判です。

▲チーズケーキの試作品。取材時はまだ試作中でした。どのように仕上がったか、ぜひ店頭でご覧ください。

地域に眠る魅力を発掘したい

地域で良いものを生産している方々の農畜産物が集まる直売所で、その魅力を活かし相乗効果でさらにおいしく仕上げること。これが私の使命なのではないかと、最近になって思うようになりました。この地域には、まだまだ私が知らない魅力がある農畜産物や、それを生み出す素敵な生産者さんがおられると思っています。JA直売所を基点に、その輪を広げて多くの人が幸せになれる地域づくりをイメージして取り組んでみようと思います。現在は出荷を始めたばかりで大変ですが、正直に言つて毎日が楽しいです。これからも今の気持ちを忘れずに、良い出荷品を作つていきたいです。

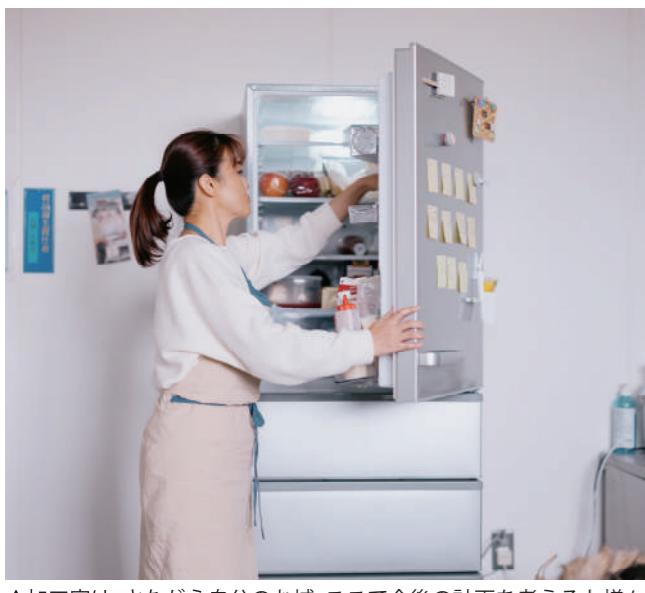
JA東びわこ大感謝祭でも人気だったIROIROのキッチンカー



▲JA東びわこ大感謝祭でも人気だったIROIROのキッチンカー。この経験が今に活きてています。

出荷品で人気があるのは、国産小麦で作る「フォカッチャ」です。そのまま食べてもおいしいですし、オリーブオイルとの相性がバツグンなので、アヒージョに添えるとお洒落なおもてなし料理が出来上がります。そしてイチ押しはチーズケーキです。数年前、娘がバレンタインデーで友人へ渡すために作り方を教えたのですが、それを食べた友人が「今までチーズケーキは嫌いだったけど、これはおいしい! むしろ好きになった」と話してくれたエピソードが、私の中で大きな自信になっています。何しろ妥協できない性格なので、用意できる素材の組み合せは全て試しています。それを繰り返す中で、「原養鶏所さんの卵を使うとすごくおいしく仕上がる」と感じたのを今でも覚えています。

出荷品で人気があるのは、国産小麦で作る「フォカッチャ」です。そのまま食べてもおいしいですし、オリーブオイルとの相性がバツグンなので、アヒージョに添えるとお洒落なおもてなし料理が出来上がります。そしてイチ押しはチーズケーキです。数年前、娘がバレンタインデーで友人へ渡すために作り方を教えたのですが、それを食べた友人が「今までチーズケーキは嫌いだったけど、これはおいしくなりました」と話してくれたエピソードが、私の中で大きな自信になっています。何しろ妥協できない性格なので、用意できる素材の組み合せは全て試しています。それを繰り返す中で、「原養鶏所さんの卵を使うとすごくおいしく仕上がる」と感じたのを今でも覚えています。



▲加工室は、さながら自分のお城。ここで今後の計画を考えると様々な夢が膨らみます。