

## 地域おこし協力隊だより

### 「商品の開発」

林 万里

滝上町の皆さま、こんにちは。今月号担当の林です。

今年度は新型コロナウイルスの影響もあり、外出する機会が減っているのではないのでしょうか。また、多くのお店が、営業の自粛や営業時間の短縮等、影響を受けているように感じました。

私が働いていたハーブガーデンのフレグランスハウスも、営業日が少なくなる、町内外のイベントが中止になるなどの影響を受けました。そこで、

その空いた時間を利用して、商品開発を積極的に行っていました。スタッフの方々と協力しながら、パイやアレンジ食、パンを考えて販売しました。喫茶店業務に加え、定番商品の製造も並行して行っていたので、新商品の種類を増やすことはあまりできませんでしたが、何度も試作を重ね、おいしい商品が出来あがったと思っています。

ハーブガーデンの営業期間を終えてからは、かぼちゃを

使った商品開発をしました。十二月の冬至に合わせて、道の駅でかぼちゃを使った商品販売するため、約一ヶ月間試作を重ねました。

色々なレシピを探し、試しながら、材料を変更・追加したり、作り方を変えたりを繰り返しました。例えば、甘さを出すための砂糖には、上白糖、グラニュー糖、てんさい糖、きび糖など、多くの種類があります。砂糖を変えるだけで甘味も風味も、時には食感も変わります。工程はもちろんです。この「材料を決める」ということが今回一番難しいと感じました。

試食は、自分だけでは回数を重ねると判断が難しくなってくるので、他の方にも試食をお願いし、意見を頂くこともありました。試食した人全員が「おいしい」と思えるまで何度も試作と試食を行い、なんとか販売まで至りました。開発した商品を販売すると、購入した方から「美味しかったよ、今度は違うものを食べたい」と言ってもらったり「商品開発して道の駅で販売してみないか」とお仕事を依頼されたり、多くの方にお声

かけ頂きました。皆さまのご支援・ご協力があったからこそ、この場をお借りしてお礼申し上げます。

かぼちゃパウダーなら、いつでも手軽に手に入ります。レシピを載せますので、冬至は過ぎましたが、かぼちゃを使ったクッキーをぜひ作ってみてください！

#### 【材料（20〜25個分）】

バター（常温）50g / 砂糖30g / ☆片栗粉50g / ☆薄力粉60g / ☆かぼちゃパウダー5g / ☆シナモン3〜4振り / 粉砂糖適量

#### 【作り方】

- ①ボウルにバターと砂糖を入れ、よくすり混ぜる
- ②①に☆印の材料を振るい入れてよく混ぜる
- ③丸く成型して170度に予熱したオーブンで15分程焼く
- ④完全に冷めたら粉砂糖をまぶして完成



#### ▼問い合わせ先

まちづくり推進課  
☎29-2111（内254）

## よこじろ通信



【高知県越知町】

## 越知町食生活 改善推進協議会 について

越知町食生活改善推進協議会（通称ヘルスメイト、または食改さん）は、「私たちの健康は、私たちの手で」をスローガンに、食を通して健康づくり活動をしているボランティアです。今年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、

調理実習などの活動はできませんでしたが、幼稚園や保育園での食育人形劇「もぐもぐモーニング」は実施することができました。

園児の笑顔に、私たちヘルスメイトは、たくさん元気をもらうことができました。



食育人形劇「もぐもぐモーニング」