新スイーツで美麻を発信！

美麻お宝新聞

発行所
長野県大町市立
美麻小中学校
７年　８年　９年
大町市美麻27503
印刷所
北辰印刷

花豆スイーツ商品化決定！
地域の特産品にこだわって

美麻小中９年女子

美麻中学校９年生は、商品化という夢を持ち、新スイーツを開発した。地域づくり会議おすすめの特産品「花豆」、初夏の美麻でたくさん実る「桑の実」、美麻のおいしい「米粉」を使い、花豆ケーキと麻野大福まるが完成。それらは、美麻にある青空屋台のおうちさんで商品化が決定した。

夏期限定販売の麻野大福まる。桑の実の風味が爽やか。

麻野大福まる

お餅に美麻で採れた桑の実のシロップを混ぜ、生地をピンク色にした。中の餡には花豆のあんこを入れ、その中にも桑の実のジャムを入れた。餅の生地のピンク色が綺麗に見えるように、まわりの片栗粉の量も調節した。餡も桑の実の味や食感をだした。大福に花豆を入れるのは中学生らしい考えで、とても良いと地域の方からも好評。見て楽しい・食べて美味しいスイーツだ。

花豆ケーキ

低アレルゲン製品（小麦、そば、卵など７大アレルゲン原材料を含まない製品）にこだわり、小麦粉を米粉、砂糖をてんさい糖、バターを食物油に変えて作った。　中には、煮た花豆がたくさん入っている。周りがサクサク、中がもちもちで米粉の独特の食感を生かすことができた。アレルギーを持っている人も持っていない人も是非味わってほしい。

桑の実ジャムを添えて

花豆

美麻の特産物といったら蕎麦だが、蕎麦はアレルギーがあり大勢の人に食べてもらうことが難しい。そこで、花豆に目をつけた。花豆は美麻の気候でとても育てやすく、地域づくり会議の方が新しい特産物としておすすめしてくれた。甘露煮にするだけで、花豆は美味しく、美麻では昔から家庭でよく食べられている。

和菓子、洋菓子問わず幅広くお菓子に使える事を改めて実感した。

花豆スイーツ紙面に登場

取材を受ける9年女子

青空屋台のおうち（二重）で花豆スイーツの試食会がありました。タウン情報、信濃毎日新聞社が取材にきました。最初、たくさんの質問にとまどいましたが、しっかりと商品を紹介することができてよかったです。タウン情報の一面に載り、とても嬉しかったです。

夢を叶えてくれた鈴木さん

笑顔がすてきな鈴木さん

鈴木幸さん（42）は、22歳の時京都のお寺の縁日でカレーをスタート。25歳から北海道で5年間営業、その後八坂の鷹狩山のカレー店にて2年間務める。その後知り合いの紹介で美麻に移り住み、屋台のカレー店の営業を始める。その当時のお客さんからのリクエストで自宅にて予約制のカレー店を始める。都会よりも美麻を選んだ理由は、美麻では、自然に寄り添って暮らしていけるからだ。

今後はケーキ工房を作り、屋台でも花豆スイーツを販売できるようにすると意気込みを語ってくれた。「卒業後は、９年生のスイーツ班のみんなが手伝いに来てくれると嬉しい」と語ってくれた。

制作中のお菓子工房

新スイーツへの夢

私たちの作ったスイーツが、鈴木さんの営業する「青空屋台のおうち」で念願の商品化が決定しました。私たちの夢が叶ったのも、鈴木さんをはじめとする地域の方々の協力・支えがあったからです。

この新スイーツを通して、美麻のいいところ・美麻の名物など、美麻のことを多くの人に知ってもらいたいです。

そして協力して頂いた方々の思いをのせ、美麻を飛び出して全国に発信させたいです！

4コマまんが「美麻スイーツ劇場」