

つかか工房

代表 景山 百合子さん

平成17年に創業し、あん餅やおはぎなどの人気商品を、「ブナの里」や「たたらば壱番地」で販売している「つかか工房」。代表の景山さんと、工房の皆さんにお話しを伺いました。



景山さん(左)と藤原さん



つかか工房の生い立ちを聞かせてください。

現在、主に13人が加工に従事しています。

が加工で計画しました。加賀産のおいしいコメと、大豆を利用した加工品の製造をしようということで計画しました。

始めの頃は、豆腐やもちを作り、後に施設を改造して仕出し営業許可を取り、弁当などにも取り組んでいます。今製造しているのは、おからクッキーやおやきなど34品種です。

商品開発は、お茶話の中でアイデアが浮かび、早速作って食べてみてから、どうするか考えます。お土産にもらったお菓子など、おいしかったらみんなで作つてみることもあります。

作つたものは絶対においしいという自信はあります。が、包装容器のデザインや売り方が素人なのでそこが悩みの種です。

おからシリーズの最初はドーナツでしたが、日持ちしないのでもう少しの開発をしました。一番人気があるのはあん餅ですが、賞味期限1日の商品なので、よく売れる販売店でなければ置け



お茶話の中から新商品が…

ません。ブナの里やたたらば壱番地に毎日出荷していますが、営業は苦手なので、新たな販路開拓は進んでいません。

将来はどう考えていますか

若い人たちが加わって、念願のカフェをオープンしました。近くのお年寄りが楽しみに集まっています。皆さんにも気軽に立ち寄つて都加賀を味わつてもらいたいと思います。また、インターネットでの情報発信も始めました。

後継者となる若者が少ないので、今の間に技術の伝承をしておかなければ厳しいと思います。若い仲間が増えてほしい。

品種がたくさんあるので、原点に戻つて看板商品を絞り込んでいこうと思います。

これからも都加賀の農産物を活かし、皆さんに愛される商品を作つていきたいと考えています。

〈つかか工房ホームページ <http://tugaka.jp/>〉

今月の表紙写真



ゴーフルを食べながら、笑い声に包まれた作業場は、都加賀にある「つかか工房」。お土産のお菓子もスタッフには、商品サンプルの一つになるようです。次々とアイデアが生まれていくのですが、悩みは販売展開のこと。30年前は「農家は売らんでもいい、売つてもらえばいい」という時代でしたが、今は販売企画がとても大切なので、知恵を絞つて頑張つて頂きたいと思います。

4月の島根県西部地震では、町内でも震度4を記録し、被害が発生しました。台風による被害もありました。また7月16日には、赤名観測所において観測史上最高の35・1℃を記録しました。

いつ起るかわからないが、必ず起るのが災害であり、今後ますます災害に対する備えが必要となります。

さて今年は亥年(いどし)です。亥年は「古い制度や枠組を改変し、安定した繁栄・成長の礎を築くべき年になる」といわれています。

また、天皇陛下の生前退位が決まり、5月1日から新しい元号に変わることになりました。つまり「平成」の時代が終ります。

新しい年・時代の幕開けに、みんなで力を合わせ、安心して暮らせる社会の実現を目指します。

編集後記

明けましておめでとうございます。

昨年の漢字一字は「災」に決まりました。2月の北陸を中心とした豪雪、6月の大坂北部地震、7月の西日本豪雨、9月の北海道胆振(いぶり)東部地震、記録的暴風や高潮を観測した台風、その上に災害級の猛暑と、災害に始まり災害に終わつた一年でした。