

事業名	過疎地域での地域農産資源を活用したコミュニティービジネス
事業者名	フォレストキッチン 代表 木村晴子
連絡先	028-0091 岩手県久慈市大川目町19-83 電話・FAX：0194-55-5526 ホームページ：Http://www.magariya.net/makers/kuji/forest/ 営業時間：9：00～17：00

私たちは、地元食材を活かした商品づくりをしている工房です  
 地元の大川目町は、久慈地区の「まち」の発祥の地です。久慈城跡も残っていたり、郷土食もあったり、小さいですが歴史のある町です。

ここで私たちは、地域の農産物を材料にお菓子作りに取り組んでいます。



## お菓子の本当の美味しさを 知ってもらいたい。

大人から子供まで安心して食べられる、安全でおいしいお菓子を作りたい。

その思いから、畑で収穫した低農薬自家栽培野菜や雑穀、果実をつかい仲間とお菓子を作っています。

## 「季節のスコーン」畑から贈り物

季節の野菜、果実をと併せ、季節ならではの商品を作っています。  
 その他、やまぶどうを使ったお菓子や、ジャムなど沢山ではありませんが、いろいろな商品を作っています。

ちょっとですが、ネット販売を勉強のため挑戦もしています。

その時買っていただいた東京のお客さんから

「スコーンが好きで、全国から取り寄せてる。食べ比べているけど、あなたのスコーンは日本一よ」とお世辞にも言ってくれて、とてもうれしかった事を覚えています。

田舎のものでも喜んでもらえる、出来ることがまだまだあるという思いが湧きました。

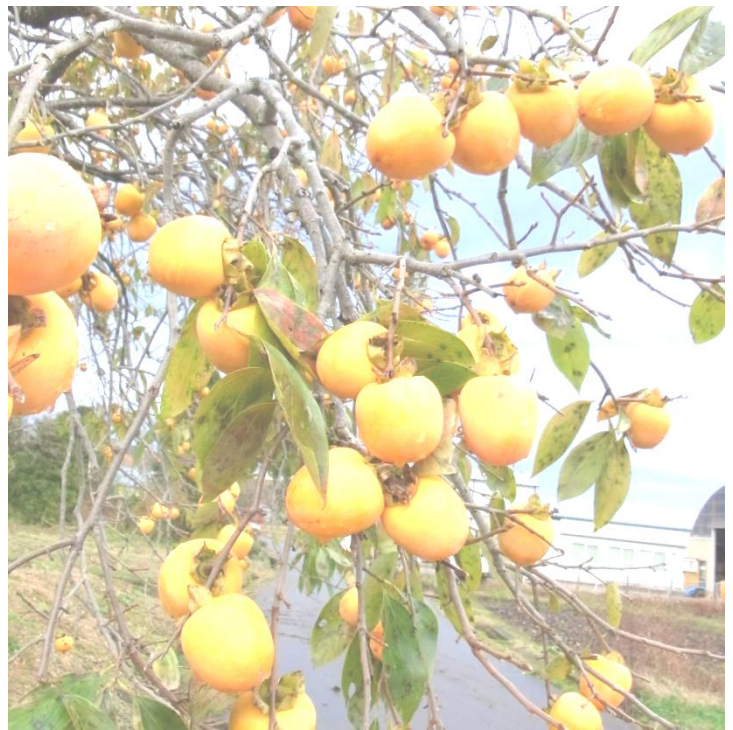


ジャガバター、ハウレンソウ、ズッキーニ、ベリー、古代米など季節のスコーン

## 「地域にある資源をもっと、 商品にして伝えていきたい」

大川目地区に昔からある沢山の柿の木、やまぶどうなど、いろいろな食材を活用した商品を、もっとお届けできればと考えています。

地域にある「やまぐち柿保存会」の皆さんとの協力も得られ、ちっさな地域ブランドに出来ればと計画中です。みなさんの応援、よろしくお願いいたします。



山口地区の柿は線香花火の火花のようにきれいに実をつけることから、柿花火とも呼ばれている。



山葡萄を和食にも活かさないか。試行錯誤により鮮やかな色を放つ、ご飯にあう寿司

## 農家のかあさんが出来るんだから、 自分たちも出来るかも・・・」 地域の若い人たちの起業や仕事づくりの 参考になれば。

今回のSBSで、もっと「仕事」にできるように頑張りたいと考えています。

これまでは、菓子類のみの扱いでしたが、今回の事業をきっかけに、より多くの「食」を扱う事が出来るようになりました。

今まで試行錯誤してきた多くのものを形にしていけたらと思います。

人と人のつながり、地域資源の活用、コミュニティービジネスのあり方などもっと勉強して、形にしていかなければと気持ちを新たにしています。多くの方の力をお借りしながら、大きく育てていきたいと考えています。