



「地元のいいお水を使い。材料も新鮮な物、素性のはっきりした物を使います」評判をうれしいと笑顔で話しながら、お焼きを慣れた手つきで作り、焼き方の作業へ。数分後、フタを開けると、美味しそうに焼き上がった「おやき」ができあがりました。



毎日煮る小豆の量は三升、丁寧な作業が続きます

千葉幸子さんが作るおいしいおやきで評判の「半十郎」(田沢湖生保内)。ゆべしや草もち、巻き寿司なども作っており、注文の多いときは、早朝3時から作業をすることも。「父さんが米粉を曳いたり、商品を包んでくれたり。助かっている」旦那さんのご協力をありがたいと話されます。

元気の秘訣に「よく寝てよく働き、大変ながらも好きなことをしているからかな」とのお答え。「今75歳、作り出して25年以上経つけど、喜んでもらえる良い物を作るために、毎日、工夫を考えている」と話す幸子さん。できたてのおやきから「おいしい物をみんなに届けたい」との気持ちで伝わってきます。



人モノ自然

元気通信  
GENKI-TSUSHIN

## 手作りお菓子のあるところ 元気な笑顔のあるところ

「お母さんの物作りの腕を地域の活性化に」と活動する、西木町上松木内「紙風船館」となり「わくわくマーケット」(代表 中島勝子さん)の店先には、会員のみなさんが作るお菓子や料理が並びます。

「初めは紙風船館の軒先から。次つぎと手が掛ったけど、みんな物作りが好きな人たちだから、自分の得意なことでも協力してやってきた」とお話を伺った鈴木順子さんは、お菓子作りを担当する一人。子供の頃から好きだったお菓子作りで「わくわくマーケット」に参加しています。



「冬はお店も大変だが、地元の人を買う物がたら、ストーブを囲んで話しに来てるなあと」と感謝の言葉も。「これからもみんなまで新しい物を考えていきたい」自分たちも楽しみながら、地域を盛り上げたい。笑顔でがんばる「わくわくマーケット」のみなさんです。



お客さまに笑顔で対応するみなさん



種類豊富な会員手作りのお菓子