

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

アングレカム

○グループの紹介

岩手県北上市和賀町の餅菓子加工グループ
アングレカムの花言葉は、いつまでも！一緒に！
楽しく活動しています。



○人数

7人（うち女性7人）

○経営区分

農業7名（水稻、野菜）

○事業目的

「べこもち」の商品化に向けて模様を研究する。

○事業実績

- 1 餅菓子「べこもち」の模様を研究しました。
- 2 餅菓子「べこもち」のアンケート調査 アンケート200枚配布
試作品4種類、各200個

実施内容（具体的な内容・方法）	時期	場所	
R7. 9. 20 べこもち講習会 1	R7. 9. 20	いきいきハウス	講師 多田文子
R7. 11. 9 べこもち講習会 2	R7. 11. 9	いきいきハウス	講師 多田文子
R7. 11. 13 べこもち練習	R7. 11. 13	いきいきハウス	
R7. 12. 14 べこもち講習会 3	R7. 12. 14	いきいきハウス	講師 多田文子
R7. 12. 26 サンプル品作り	R7. 12. 26	いきいきハウス	
R7. 12. 27 サンプル品配布	R7. 12. 27	介護施設	
R8. 1. 4 サンプル品作り	R8. 1. 4	いきいきハウス	
R8. 1. 5 サンプル品配布	R8. 1. 5	和賀町支店	

○活動の成果

- 1 餅菓子「べこもち」の模様の研究



・渦巻き模様



・花蕾の模様



・寿の模様



・渦巻き花模様



・つな模様



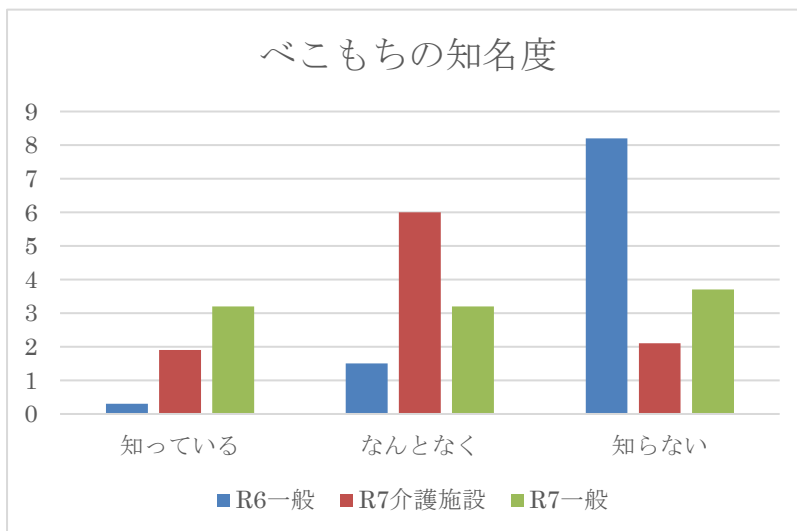
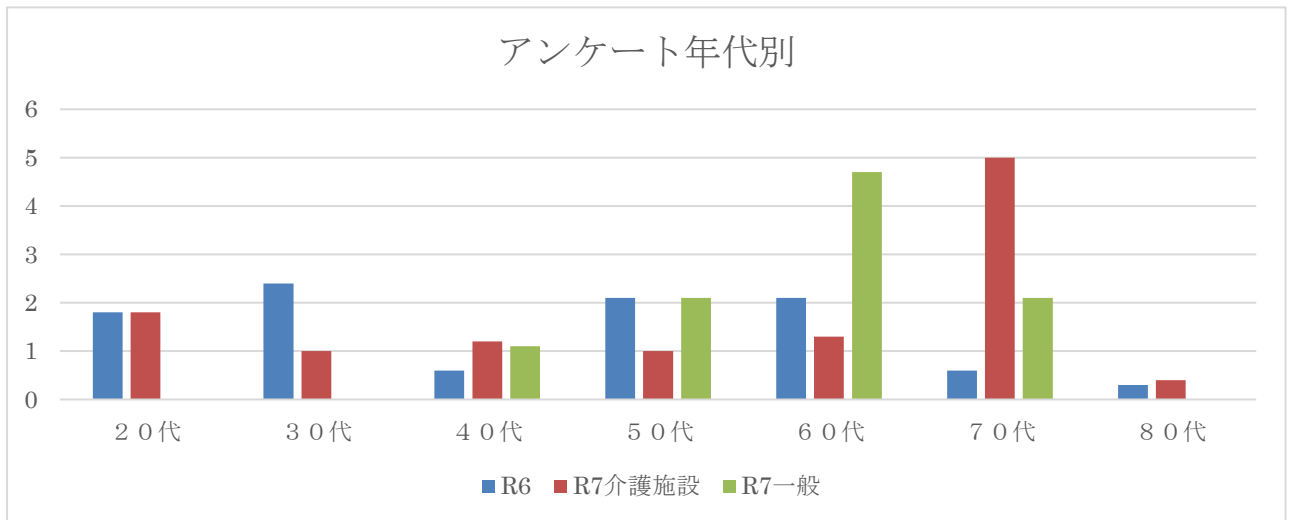
・合わせ模様 1



・合わせ模様 2

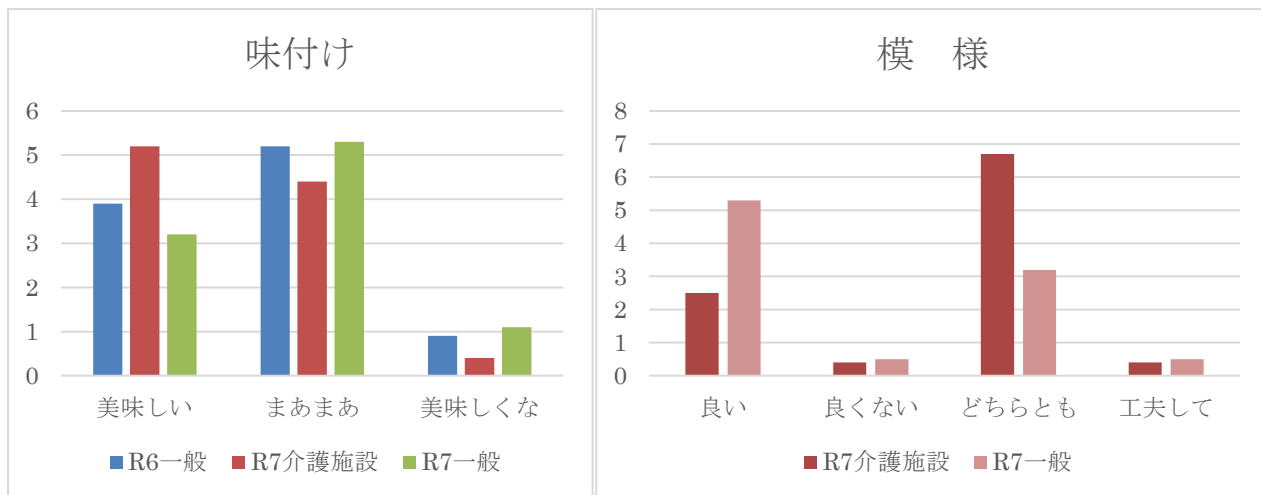
- ・べこもちの材料をうるち粉のみから、もち粉の配合を取り入れた。
- ・配合を変えたことで、模様がつぶれることなく切り分けることが出来た。
- ・もち粉を入れることで固くなり、レンジなどの2次加工が必要になってしまった。
- ・前回、砂糖の配分を変えても味が決まらず「食の匠」に指導を受けて砂糖を変えたところ、甘さ控えめの一定の味付けが可能となった。

2 餅菓子「べこもち」のアンケート調査



アングレカムの名前と共に、べこもちの知名度も、かなりあがりました。

令和6年は、べこもちを知らない人が8割もいましたが、令和7年は4割ほどになり、6割が、べこもちを知っていることになりました。



*味付けは、「美味しい」と「まあまあ」が、同じぐらいです。

*「まあまあ」と答えた人からは、サッパリして美味しい、甘味がほど良い、の意見があった。

*R7一般向けには渦巻き模様を配布し、かなり高評価だった。

*2色の模様よりもカラフルな色付きが好まれる事がわかった。



・ベこもちの配布



・ベこもちの意見交換



・ベこもちの説明

○次年度に向けて

- ・「ベこもち」の模様作りの幅を広げて、「寿」のような字を取り入れて、お祝いの商品として販売したい。
- ・お米の値段をはじめ材料等が高騰し、単価設定をどの様にするか今後も検討したい。
- ・ベこもちの本場、青森へ研修に行きたいと思えます。