



食物繊維、ミネラル豊富な「玄米もち」は いかがですか？

～菓子工房夢の実（八幡平市）～

八幡平市の「菓子工房夢の実」

「菓子工房夢の実」は、松っちゃん市場の理事でもある高橋まゆみさんが平成15年に自宅に開設した菓子工房です。「みんなの夢が実るように」との願いを込めて名付けました。

看板商品の「玄米もち」は、箸でも切りやすいように軟らかくつき上げています。大きめの一口サイズが3個入りなので、口いっぱいにはおぼるのも良いですが、餅を箸で小さく切り分けて、玄米特有のぷちぷちとした食感を楽しみながら、よく噛んで召し上がっていただくのもおすすめです。

味は、あんこ、きなこ、ごまの3種類です。あんこは工房で丁寧に炊き、あっさりした甘さに仕上げています。きなこは香ばしさが人気で、ごまは令和5年春から仲間入りした新商品です。

ありそうでなかった「玄米もち」

玄米は、ご家庭でも普通に食べられていると思いますが、「餅を玄米で作る」はありそうでなかった新発想です。

工房設立当初は、ドーナツをメインに菓子パン等も製造していましたが、油っぽさを改善できなかったことや、製造に時間がかかるため産直向け野菜の栽培との両立に限界を感じたことから、新商品を模索するようになりました。その頃、販売店の方から、「餅類は結構売れますよ。」とアドバイスをいただいたことがきっかけで、平成26年から餅類に切り替えました。

当初は切り餅を製造していましたが、厚みや大きさを揃えるのが難しく、納得できませんでした。そんな時、脱穀した餅米を見て、「玄米のまま餅にできないか」と玄米もちの試作を始めました。

「玄米もち」に込めた思い

以前、理学療法士として12年間勤めていた経験から、「体に良いものを作りたい」、「みんなが健康になってほしい」と思っていたことも「玄米もち」誕生の原動力になりました。餅米を蒸す時間やつき方に工夫を重ね、現在の商品になっています。

じっくりと蒸した玄米の餅米をつきます



もちは冷まして、一口大に丸めます



あんこも毎回、じっくり煮ています



お客様に喜んで頂けるよう、心を込めて作っています



玄米は、食物繊維やミネラルが豊富なこと、小豆や大豆、ごまにはポリフェノールも含まれることなどから、「玄米もち」は、すべての方の健康に役立つと自信をもってお届けしています。今では、糖尿病患者の方から問い合わせをいただいたり、まとめ買いをしてくださるお客様がいらっしゃるなど、とてもうれしく思っています。

今年は、夏野菜の出荷に力を入れているため、10月上旬までは産直はなまる市場での販売をお休んでいます。冷凍した「玄米もち」は、松っちゃん市場で通年販売しているほか、八幡平市のふるさと納税の返礼品としてもお届けしています。

(文・写真：八幡平農業改良普及センター 畠山公子)



松っちゃん市場の店内

工房名	菓子工房夢の实（高橋まゆみ）
商品取扱店舗など	松っちゃん市場 産直はなまる市場（スーパーマルチに併設など）10店舗 八幡平市ふるさと納税返礼品
主な商品	玄米もち（あんこ、きなこ、ごま）