キラリ十和田人（とわだびと）

入江（いりえ） まいさん

岩手県出身、十和田市在住。平成22年10月３日に開催されたスイーツコンテストで見事グランプリを獲得。グランプリ作品の「長いもとにんじんのムース」は新たな十和田市土産「ベジでムース」として商品化され、市内菓子店などで販売されている。

「おいしい」と喜んでもらえることが何より幸せ

―スイーツコンテストでグランプリと聞いたときはいかがでしたか。

ただただびっくりしました。一緒に来ていた子どもたちは素直に「ヤッター」と喜んでいましたね。

出場のきっかけは、南公民館に貼っていたポスターです。コンテストの出場は初めてで、これで賞をとればわたしのお菓子作りが家族に認められ、堂々とできるかもと思って出場を決めました。

―「長いもとにんじんのムース」はどのようにして生まれましたか。

十和田市土産を開発するためのコンテストということなので、和菓子が多いだろうなと予想していました。だからあえて洋菓子で攻めようと思いました。逆に目を引くかなと。

材料は手に入りやすいにんじんと長いもにして、これでムースを作ろうと考えました。でもにんじんをこすと水分がない。その水分をどうしようかと思い、冷蔵庫に入っていたりんごジュースを使いました。実は材料はすべて冷蔵庫にあったものなんです。

―「ベジでムース」として商品化についてはいかがですか。

感動のあまり、「ベジでムース」の包み紙を取っておいています。わたしたちは転勤族なので十和田市の思い出作りで参加したコンテストで、このように形に残せたことが一番うれしいです。今では、「ベジでムース」がわたしの名刺です。

試食を重ねた結果、にんじんの香りや長いもの粘り気をおさえたことで、野菜嫌いの子どもや甘いものが苦手な男性のかたでも食べやすい仕上がりになっていると思います。

―お菓子作りについて教えてください。

料理が好きで、小学生の頃からよく作っていました。台所が好きなんですよ。お菓子作りは祖母の道具が残っていてそちらを使っていました。食べるのも好きだけど、作るのはもっと好きです。

今ではお菓子はほとんど毎日作っています。「今日のおやつ何？」と言って帰ってくる子どもたちがいますからね。家族には安心なものを食べさせたいので、手作りだと材料も分かるし、カロリーの調整もできる。いつも食べてもらう人のことを考えながら作っています。

―お菓子作りの醍醐味は何ですか。

やっぱり、「おいしい」と言って喜んでもらうことが何よりの幸せです。食べてくれる人がいる限り、作って行きたいです。次の目標は夫に「おいしい」と言ってもらえるようなお菓子を作ることですかね。

▲左側が入江さんが作ったもの。右側が商品化されたベジでムース。

◀十和田市に形を残せたとうれしそうに語る入江さん。ベジでムースを見る目は我が子を見ているようだ。

広報とわだ　平成23年２月１日号　第100号
編集発行　十和田市総務部総務課
〒034-8615　十和田市西十二番町６番１号
☎0176㊿6702
「広報とわだ」は再生紙を使用しています。
「広報とわだ」バックナンバーはホームページをご覧ください。

十和田市ホームページ携帯サイトをみることができます
携帯電話でＱＲコードを読み取るか携帯サイトアドレスを直接入力してください。
携帯サイトアドレス　http://www.city.towada.lg.jp/m/