

長いもにして、これでムースを作ろ

すからね。家族には安心なものを食

分かるし、カロリーの調整もできる。 べさせたいので、手作りだと材料 ています。「今日のおやつ何?」

今ではお菓子はほとんど毎

日作

言って帰ってくる子どもたちがい

材料は手に入りやすいにんじんと

いました。逆に目を引くかなと。

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 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。

# えることが何 お と喜んでもら

貼っていたポスターです。コンテス ればわたしのお菓子作りが家族に認 トの出場は初めてで、これで賞をと に来ていた子どもたちは素直 「ヤッター」と喜んでいましたね。 と聞いたときはいかがでしたか。 スイーツコンテストでグランプリ ただただびっくりしました。一緒 場のきっかけは、南公民館に

> 出場を決めました。 められ、堂々とできるかもと思って

だからあえて洋菓子で攻めようと思 が多いだろうなと予想していました。 ンテストということなので、和菓子 どのようにして生まれましたか。 「長いもとにんじんのムース」は 和田市土産を開発するためのコ

もっと好きです。

食べるのも好きだけど、

作るのは

残っていてそちらを使っていました。 ですよ。お菓子作りは祖母の道具が く作っていました。台所が好きなん 料理が好きで、小学生の頃からよ お菓子作りについて教えてくださ

材料はすべて冷蔵庫にあったものな りんごジュースを使いました。実は ようかと思い、冷蔵庫に入っていた すと水分がない。その水分をどうし うと考えました。でもにんじんをこ んです。

## ついてはいががですか 「ベジでムース」として商品化に

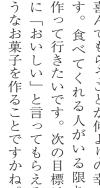
このように形に残せたことが一番う 思い出作りで参加したコンテストで の包み紙を取っておいています。わ ス」がわたしの名刺です。 れしいです。今では、「ベジでムー たしたちは転勤族なので十和田市の 感動のあまり、「ベジでムース」

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



▲左側が入江さんが作ったもの。 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 語る入江さん。ベジでムースを



作って行きたいです。次の目標は す。食べてくれる人がいる限 に「おいしい」と言ってもらえる

喜んでもらうことが何よりの幸せで ながら作っています。 いつも食べてもらう人のことを考え やっぱり、「おいしい」と言って -お菓子作りの醍醐味は何ですか 夫



## 十和田市ホームページ携帯サイトをみることができ

携帯電話でQRコードを読み取るか携帯サイト 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/



広報とわだ 平成23年2月1日号 第100号 十和田市総務部総務課 編集発行 〒034-8615 十和田市西十二番町6番1号 **2**0176**9**6702

「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。