



# 女子力～鳴沢～

●マルシェに参加する「なるさわ野の花会」のみなさん

## 「マルシェ」とは？

マルシェとはフランス語で「市場」を表す言葉。最近では、全国各地で様々なマルシェが開催されています。



●地元で栽培された食材を使って作られたジャム

『恵金最中』は、道の駅なるさわや河口湖ハーブ館で販売されているので、ぜひスイートコーンの自然豊かな甘みを堪能してみてくださいはいかがでしょうか。

野の花会は、農業の6次産業化を支援する県の「美味しい甲斐開発プロジェクト」を通じ、新たにスイートコーンを使ったジャムやルバーブのアイスなどの商品化を進めています。また、東京の展示会などにも加工品を出品しており、販路拡大を今後の目標にしています。

野の花会代表の山口裕美子さんは、「味には問題がないが、形によりB級品とされたスイートコーンを有効活用したいと思い、最中を作った。香料を使わず、スイートコーンそのものの味を感じられるところが魅力」「野の花会は、地域の交流の場でもあるので、若い女性を大歓迎している。活動を通じて子どもたちや若い人にも農業を楽しんでもらいたい、地域の活性化を図っていききたい」と話していました。

鳴沢村の女性農業者が中心となり、平成19年に『なるさわ野の花会』（以下、野の花会）が設立されました。野の花会は、地域活性化の中核組織になることを目指しており、地元で栽培した農産物を使った加工品の開発に取り組んでいます。中でもスイートコーンのアイス『恵金最中』はイチ押しです。

## 農産物加工品で地域を活性化

### 『なるさわ野の花会』



●なるさわ野の花会のメンバーによるスイートコーンの種まき風景



●まろやかな口当たりですが、粒が程よくあり、食感も楽しめる1品!!

お問い合わせ先 なるさわ野の花会代表 TEL 090-3575-4590

## 焼き菓子の中心

### ピオラが咲いた

花びらが鮮やかに映えるピオラの花を使った焼き菓子「富士山のお花畑」を作ったのは、富士吉田市の花農家の佐藤裕子さんと菓子店「アーヴェント」の奥石初女さんです。

花農家の佐藤さんは、地域の活性化に向けて熱意を持って取り組んでいる「ふるさと水と土基金事業の指導員」の一員として、小学生の田植え体験や耕作放棄地に花の種をまく活動に取り組んでいます。

この焼き菓子は、佐藤さんが富士北麓地域で栽培されているピオラの花をもっとアピールできる方法として、以前から交友のあったアーヴェントの奥石さんと話し合ったのがきっかけです。

佐藤さんは、「食べられるお花は、農薬を使わず虫や病気に注意し、手間をかけて栽培している。標高が高く、昼夜の温度差が大きい富士吉田市は、花の色が鮮やかに育つので花の栽培に向いている」今後もお菓子や調味料、入浴剤などの商品開発を行い、富士北麓地域が花の栽培地であることを多くの方に知ってもらい、花農家が増えると嬉しい」と今後の展望についても語ってくれました。

『富士山のお花畑』は、アーヴェントのほか、富士北麓地域のホテルのお土産物店やおしまちマルシェなどでも販売されています。

それぞれの分野で活躍している2人の女性のアイデアが詰まった、しっとりとして優しい甘さの焼き菓子を、富士北麓地域の美しい自然を楽しみながら味わってみてはいかがでしょうか。

マルシェも開催!!



1つ1つ  
手作りのお菓子

無農薬  
食べられる花

アーヴェントでは毎月第1土日にマルシェを開催しています。地元の方々にご協力をいただき、お花の苗、野菜などを揃え、地域の交流の場になっています。



富士吉田市

## 女子力～富士吉田～

菓子店「アーヴェント」  
奥石初女さん

花農家  
佐藤裕子さん

「富士山のお花畑」に関するお問い合わせ先  
「お花」に関するお問い合わせ先

洋菓子店「アーヴェント」 TEL 0555-24-5888  
ガーデンひろ TEL 0555-24-2917