

北房の土産物にどうぞ

農泊推進協が
焼き菓子 県立大と共同開発

真庭市北房地域の北立大(総社市窪木)の
房農泊推進協議会と県立大が、同地域の農産



焼き菓子を共同開発した北房農泊推進協議会メンバーと県立大生ら

物を使った加工品の第
1弾となる焼き菓子を
共同開発した。滞在型
観光や外国から訪れる
人たちに地域の魅力と
ともに売り込む。

協議会は北房まちづ
くり株式会社や観光
協会、真庭市など9団
体・個人で構成。その
うちの母親グループ・
ママンのメンバー4人
が中心となり、同市下

皆部の古民家カフェ
「北房あぎえ茶屋」で
デザート開発に携わっ
たことがある同大生と
コラボレーションし
た。

焼き菓子は、小麦粉
の代わりに北房産の米
粉を使ったフィナンシ
エ。カボチャ、抹茶、
ココア、プレーン味の
4種類をスティックタ
イプにした。

昨年8月に学生が提
案した米粉の肉まんや
チーズタルトなど試作
メニュー6品から、地
元の素材を生かし、観

光客らにアピールでき
るとして焼き菓子に着
目。学生のレシピなど
を基に、ママンのメン
バーが試作を重ねて商
品化した。

「米粉の配合を細か
く調整し、程よい食感
になった。地域のため
に貢献できてうれし
い」とママンの日名絵
美さん(37)。同大栄養
学科4年三宅里奈さん
(22)は「約2週間保存
でき、小麦アレルギー
の人でも安心して手に

取ってもらえる。北房
の魅力アップになれ
ば」と話した。

商品は今後、1個2
00円程度で、北房あ
ぎえ茶屋のほか、地元
で開くイベントなどで
販売する。(小原一穂)