

基本情報



【年齢】
39歳
【出身地】
大阪府 河内長野市
【転出元】
大阪府 河内長野市
【前職】
会社員
【活動時期】
R4.4～R6.3
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

起業を考えていたある日、SNSを閲覧していると偶然流れてきた投稿経由で、豊岡市が起業型地域おこし協力隊を募集していることを知りました。豊岡には「お菓子の神様」とされる田道間守命（たじまもりのみこと）を祭る中島神社があり、菓子メーカーの幹部らが参拝する菓子祭が毎年開かれていることや、豊岡市が地域に根差しながら世界に通用するまちづくりを目指していることに、「直感」で「これや」と共感し、豊岡市地域おこし協力隊に応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

豊岡・但馬は野菜でも海産物でも食材が豊富でおいしいです。これからは地元企業とコラボしたレシピや商品開発をしていきたいです。今後はネット通販による販売も予定していて、越境ECでの海外販売も計画しています。海外進出の夢を叶えたいと思っていますので、海外物産展等にも出品したいです。豊岡・但馬の食材を使った洋菓子で、但馬を全国、世界に知ってほしいです。

活動内容

●地元産の食材を使ったスイーツの制作

活動当初は地元産の食材探しからはじまりました。パリの二つ星レストランでの修行や外資系ホテルでの勤務経験を活かして、豊岡・但馬の食材を使ったケーキや焼き菓子を制作しています。

・「直感オペラ」（写真上）

創業90年以上のコーヒー専門店「ヒグラシ珈琲」（豊岡市）のコーヒー豆と、フランスの有機チョコレートを使ったケーキ

・「ピスタチオニストケーキ」（写真中）

卵かけごはんで有名な「但熊」（豊岡市）の鶏卵、「井戸養蜂場」（同）の蜂蜜、イタリア産高級ピスタチオペーストを使用したチーズケーキ

・「但馬マドレーヌ」（写真下）

神鍋白炭工房（豊岡市）の炭パウダーや香住鶴（香美町）の酒粕、朝倉さんしょ（養父市）などを使った5種類のマドレーヌ

●販売イベントへの出店

これまで大阪・心齋橋オーパや市内でのイベントの出店に声がかかり、多数の商品が完売となりました。また、東京の銀行本店社員食堂の運営会社からもマドレーヌの注文をいただき、社員食堂で提供いただいています。



写真：© Kinugawa photo office

連絡先

【メディア等の取材連絡先】

（メールアドレス）toyocome@city.toyooka.lg.jp（電話番号）0796-21-9096

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】

飛んでるローカル豊岡HP

<https://tonderu-local.com/chiikiokoshi/>

豊岡市地域おこし協力隊Facebook

<https://www.facebook.com/toyookachiikiokoshi>