

相田雅代さんは実家の水稲、ブルーベリー栽培にかかわりながらお母さんの菓子さんと加工品を作り、販売しています。加工品はシフォンケーキ、マフィン、ジャム、ゼリーなどお菓子が中心です。お菓子教室に通っていた雅代さんの作るお菓子が美味しいと評判になり、初めは巻き寿司などを作ろうと計画していた自宅の加工場は今ではお菓子工場に。加工場ができてから7年になります。注文販売にも対応できるようにしました。



また、ほぼ毎日シフォンケーキを焼く傍ら、積極的に商品開発をしています。木更津、袖ヶ浦で栽培されたパッションフルーツを材料に使用したり、フランスのゼリー菓子「パート・ド・フリユイ」に挑戦し、試行錯誤を重ねながら納得のいく商品を作ったりと頑張っています。

今もお菓子教室に通う雅代さん、今後も家族と力を合わせて新商品の開発や美味しいお菓子を提供したいと張り切っています。

お菓子は、6〜9月は注文販売のみ、10月〜5月は注文と直売所で販売しています。  
(鈴木)

## 自慢のふわふわシフォンケーキ、食べてみて!

木更津市真里谷 <sup>あいた</sup>相田 <sup>まさよ</sup>雅代さん

スーム  
アツプ  
アグリ

### 君津地域4市4Hクラブ連合会 『とうもろこし収穫体験』 大きく育て!とうもろこしと仲間と

今年も君津4市4Hクラブ連合会が主催する「とうもろこし収穫体験」の季節がやってきました。

当連合会は木更津市、君津市、富津市、袖ヶ浦市の若手農業者の集まりです。20名のメンバーは水稲、野菜、果樹、花き、酪農と様々な農業を営んでいます。

昨年の「とうもろこし収穫体験」は袖ヶ浦市農畜産物直売所ゆりの里、東京ドイツ村での販売や、袖ヶ浦市内の幼稚園・保育所に配布したぬり絵付きのチラシが好評で、例年以上の多くの方にとうもろこしをお届けできました。

今年のとうもろこし畑はより広くなり、昨年の収穫体験に参加された方へのダイレクトメールの発送やコミュニティラジオ「かずさエフエム」にメンバーが出演するなど、PRに一層の力を入れていきます。



君津4市4Hクラブのブログ

更に今年はメンバーの農業技術・知識を活用し、地の袖ヶ浦市立平川中学校の技術の授業でとうもろこし栽培のお手伝いをして、地域の人々と交流した食育活動に取り組んでいます。

「とうもろこし収穫体験」は平成24年7月21日(土)ドイツ村前のほ場で行い、とうもろこしは一本100円で販売します。皆様のお越しをお待ちしています。なお、ブログにて開催スケジュールや生育状況、畑の様子を報告しています。  
(藤城)