すんでみはら。

12

December
Vol.213

…………… 三原で暮らす女性が語る、三原の魅力 ……………

お菓子作りを通じて
地域を活性化したい

1.工房でクリスマスケーキを作る橋目さん。2.平飼いで飼育しているニワトリ。出産・育児を経験するなかで、食について考え、体に良い食材を使って環境に優しいお菓子を作りたいと思ったそう。3.愛猫の“みやび”との触れ合いが癒やしている。

今月のみはらびと。
Person of the month

パティシエ

橋目智子さん

自然豊かな深町を子どもたちと散歩するのが楽しみ。

※写真は撮影用にマスクを外しています。

製菓専門学校を卒業後、大阪のパティスリーで経験を積み、平成29年に深町に菓子工房を開業した橋目さん。自家栽培・自家採取・環境保護を意識し、深町の自然の恵みで作ったお菓子を、道の駅やインターネットなどで販売しています。卵とハチミツを採取するためにニワトリとミツバチを飼育し、小麦、米、果物などの素材は自家栽培。今後は小麦を製粉できるよう設備を整える予定。耕作放棄地を活用した小麦栽培など、地域の課題解決や活性化につながるお菓子作りをめざしています。