



「親子だからこそ、娘には無理なことも安心して頼めます」と言うかをさんと、
「いつでも全力投球で仕事に向き合う母を尊敬しています」と話す花菜さん

ほ のかな野菜の風味とカリッとした食感がクセになる「やさいのカリカリ」は、体に優しいグルテンフリーのお菓子。「村の菓子工房」の看板商品だ。
濱浦かをるさんは「アレルギーがある子もいない子も、みんな

なで一緒に食べられるお菓子」がコンセプトだと話す。「アレルギーのある子のおやつはふかしたお芋やバナナといったものが多く、友達と一緒にスナック菓子を楽しむことができません。やさいのカリカリは、そうした

子どもたちのために生まれた商品です」。種類は人参、お芋、ごぼう、かぼちゃ、ほうれん草、玉ねぎの六種類。長崎県産の野菜を使い、小麦粉や卵、乳製品など特定原材料七品目を持ち込まない、

専用の工房で毎日手作りしている。「以前は小麦粉や砂糖を使ったお菓子も作っていたのですが、たった一滴の牛乳でもアレルギー反応が出るお子さんがいると聞いてからは、専用の工房を建て、微量でも混入しないように細心の注意を払っています」。パッケージにもこだわっており、酸化を防ぐため特別なアルミの袋を採用し、デザインはシンプルにした。可愛らしくも洗練されたデザインゆえに、アパレルや雑貨店、フラワーショップなど、全国の様々な店で売られているのも面白い特徴だ。「最初はアレルギーの子どものためのと始めましたが、最近では健康志向の高い方にもお買い求めいただいています」。パティシエとして活躍していたかをさんは現在、経営に専念しており、製造は娘の花菜さんに任せている。花菜さんは「やさいのカリカリはノンフライで、オーブンで焼き上げているため、色ムラには気を付けて

います。ママ友の中には上の子は小麦粉、下の子は卵が食べられないという人もいて、『これから兄弟一緒に食べられるからいいね』と言ってもらえます」と仕事のやりがいを語ってくれた。「かんころもちのような、ずっと愛されるお菓子を作りたい」と話していたかをさんは、十四年の歳月を経て地元の人だけでなく、全国の人へ夢のお菓子を届けていた。



もう一度、会いたい

体に優しい お菓子を全国へ

濱浦かをるさん
花菜さん



「やさいのカリカリ」は、エアコン完備の広々とした清潔感ある工房で手作りされている。

