



湯のまちいいざか グラノーラ工房

たかはし けん あんざい ひでとし  
高橋 健さん 安齋 秀俊さん



# 福★島 キラリ

vol.11

地元産フルーツを使った  
新名物で飯坂を元気に！

古くからの温泉街として知られる福島市飯坂町に、昨年7月、新たな名物「飯坂温泉グラノーラ」が誕生しました。製造、販売を手がけるのは飯坂町出身の高橋健さん。4年前に都内の会社を退職し、カフェ経営などを経て地元産食材を使つた6次化商品を開発しました。

「これから時代にはただ作つて売るのではなく、誰かの役に立つとか地域が活性化するようなものづくりが求められていると感じていました。それで飯坂のおいしい果物を使って何かできないだろうかと考えたのがきっかけです」

高橋さんの思いを後押ししたのが、幼稚園からの幼なじみで果樹農家の安斎秀俊さん。当時、高橋さんが営んでいたカフェで目にした自家製グラノーラがヒントになりました。グラノーラとは、シロップをかけた麦やナッツ類をオーブン

運動の楽しさを体感する  
イベントに参加してきま-

スポーツと笑いを通じて、子どもたちの笑顔と元気につなげる「よしもと×ふくしまみんなでチャレンジ大運動会」を開催し、私も参加してきました。

これからも、食育活動や健民アブリなど、さまざまな取組を通して、県民の皆さんの健康づくりを推進してまいります。



## 子どもたちと一緒に楽しく準備体操

An illustration featuring a man in a dark suit, white shirt, and pink tie, walking towards the right while holding a large green pen in his raised right hand. To his left is a brown ink bottle with a label that says 'INK'. Above him is a red rectangular stamp with the white text 'vol. 8'. The background is a light beige color with some faint horizontal lines.

「福島キラリ」について、近年、高校生の活躍がすごいです。びっくりしています。(いわき市 70代)  
【編集担当より】地域を元気にしようという高校生たちの取り組みは素晴らしいですね!

読者からのお便り

2019年 つながるふくしま  
2月号 ゆめだより



市内の  
カフェや旅館でも  
販売されています



▲ 食物繊維たっぷりで美腸効果のあるグラノーラは、サラダにトッピングしたり、カフェオレに浸すのもおすすめ。



▲ 温泉街の活性化のため、地元農家やカフェ、製菓店、旅館がタッグを組んでいます。

問い合わせ先  
湯のまちいいざかグラノーラ工房  
福島市飯坂町字笠松11  
024(572)7577

「魂のないものは売れないし、良さを伝えることもできない」とは高橋さんの“商品哲学”。そのためできるだけ製造に目を配り、自ら売り場に立つことも大事にしています。今後は安斎さんたちの果物を使ったフレーバーティーやスマージーなど新たな商品開発も模索中。地元にぎわいを取り戻すため、生産者、製造者、売り手が力を合わせ“オール飯坂”で挑む商品づくりにご期待ください。

気商品となりました。

こうして生まれた「飯坂温泉グラノーラ」はイベントにも引っ張りだこ。販売開始からわずか半年で月に2000個を売り上げる人気商品となりました。

「自分たちの作った果物が、地元のおみやげになってくれるなら、きっと愛着を持つておすすめできると思いました」



で焼き上げたもの。安斎さんはここに地元産のりんごや桃などのドライフルーツを混ぜ込むことを提案します。



国外や県外出身の人から見た福島を知るコーナー。  
第9回は、国見町のALT（英語指導助手）をしているジェシカさんです。

## 家族3人で福島を満喫しています！

高校で日本語を学んだのをきっかけに日本が好きになりました。来日は4回目、福島に住むのは2回目ですが、福島の人はあたたかくて「ただいま」という気持ちになりました。国見町はなんといっても桃が甘くておいしい！町の人からたくさんもらうので、ジャムやケーキも作ります。お祭りが好きで、「国見町義経まつり」にも行きました。県内のいろいろなお祭りに家族で行きたいです！



福島稻荷神社で娘のモイヤさんの七五三