

道の駅「日義木曾駒高原」でしか味わえない土・日・祝日限定販売の
権兵衛芋スイーツ「gonbe(ごんべ)」を開発した阪本あづみさん
「ぜひ食べにお出かけ下さい！！」

木曾地域で穫れる「権兵衛芋（げんこつ芋・山芋）」をスイーツにしようと何回も何回も試作し、ようやく商品にこぎつけたという「gonbe（ごんべ）」。

プリンともババロアとも違う、言葉では何とも表現が難しいスイーツなので、「食べていただくしかありません！」と開発者の阪本あづみさん。

「gonbe」開発までの苦労話や、木曾地域を活性化させたい！という思いなどをお聞きしました。



◇以前、市民タイムスに掲載されていた「権兵衛芋」を使ったスイーツを開発したという記事を拝見したんですけど、どこからヒントを得たんですか？

☆そもそもは、6次産業のプランナーさんから、そういう提案を受けたんですね。この権兵衛芋って、この地域で穫れるいわゆる「げんこつ芋、山芋」なんですけど、それを売っていきたいという事で、なんか加工品とかにも変えたらって事で相談させてもらって、「こんな形ではどうですか？」って事で「gonbe ごんべ」の原型的な物を提案していただいて、そこからちょうどいい具合にあわせていくという感じで、何度も試作はしましたね。商品にするまでに、どのくらいかかったんですか？お話は今年の夏位にあって、そこから何回か「これでいいかな」という感じで作っては、誰かには食べてもらってたんですよ。味とかは評判良かったんですけど、中にわらびもち粉を使っているんですけど、毎回作るたびにちょっとずつ状態が違うっていうことで、なかなか一定にならない感じだったので、それだと商品として出すには毎回違うということになってしまうので、また分量とかを調整して、この夏でしたか、ようやくこれでいいかなということで商品として出させてもらっている感じですね。じゃあ1年近くかかって。そうですね（笑）、ちょいちょい「できました！」と言いつつ、商品化というわけにはいかずでしたから。なるほど～。今お聞きしたことが苦労した点？そうですね。そのスイーツなんですけど、プリンやババロアとかとも違うって記事に書いてあったんですけど。あ～、そうなんですよねえ。どんな感じで売られてるんですか？え～っとですねえ、週末しか出してなくて、金曜日に作って固まるまでに1日かかるんですよ。今日も作って寝かせてるんですけど。プリン、ババロア・・・何て言ったらいいんだろう。それが困るんですよ。お店に出す時にはプリンとかババロアとか書かないで出してるの？ポップには・・・何て書きましたかねえ私（笑）。えっと、生クリームと牛乳がベースなのでミルク感というか、クリームっぽい感じがあって、わらびもち粉と権兵衛芋が入ってるんですけど、権兵衛芋は粘りが強めのお芋なんですけど、それが入ってる事で、ねっとりした感じですね。で、更に権兵衛芋をすり下ろしているの、食感、舌触りとしてはちょっとツブツブ感があるっていう感じなんですけど

(笑)。アイスクリームとは違うんですよね？違うんですよ。ただ、日を置くごとに少しずつ固くはなっていくんです。以前、新聞に載るときも聞かれて「何て言ったらいいのかなあ」って悩みました(笑)。もう「食べてみてください！」としか言えないです。

◇「gonbe」は土日祝日の販売とのことですが、今後は平日販売も考えていますか？

☆今後ですねえ……。賞味期限自体も短いんですね。店頭に出して3日なんですね。なので、日常の業務に入ってくることになってしまうので。他にも作ってらっしゃるんですもんね。そうなんですよ。なかなか平日っていうのはちょっと難しい感じはあるので、今のところは土日祝限定でやってるんですけど、気持ちとしては「もうちょっと売れてほしい」というのが正直な気持ちなので、そのためにはもう少し出せたらいいのかなとは思ってますけど。それだけに特化してるわけじゃないですもんね。難しいですよええ。そうなんですよええ。

◇先ほども少しお話には出てたんですけど、権兵衛芋はどんな特徴があるんですか？

☆粘りが強くて、甘みがある。「権兵衛芋」の名称としては、たぶんここでしか使っていないお芋だと思うんです。このネーミングをここで勝手につけている感じなので、ベースとしては「げんこつ芋」ですかね。形がげんこつのようにゴツゴツしたお芋なんで「げんこつ芋」なんですけど。通常はどんな感じで食べるんですか？普通にとろろとか。ちょっとクセがあるんですけど、とろろとかお好み焼きとか、ちょっと焼いて食べるとか、普通の山芋と同じように使われると思うんですけど。って言うてるんですけど、私ここ日義に来てからそんなに長くないんですよ。そうなんですか？ご出身は？出身は木曾福島なんですけど、ずっとこっちにいらなくて戻ってきて2年半なんです。この間に収集した情報のみしかお伝えできないんですが。あ～そうなんだ。ずっと県外に行ってたんですか？はい、そうなんです。あまり掘り下げて聞かれるとちょっとボロが出る可能性が(笑)。じゃあ、あまり聞かない方がいいですね。申し訳ないです。住んでらっしゃるのはご実家ですか？はい。実家が木曾福島から日義に引っ越したので、そこに住んでいるんですけど。なるほど～。あづみさんというお名前は安曇野から？そうなんです、母がそっちの人なので。そうなんですよええ。ご実家は農業やられてますか？してないです。全然？そうですね、両親が趣味で畑、家庭菜園をしている位ですね。じゃあ、あづみさんも農業は全く？はい。トマトだけちょっと面倒見るとか、本当にそんなレベルですね。親がやって収穫してもらった野菜を食べたり料理にしたりするだけです(笑)。

◇木曾の地域の魅力って、どんなところだと思いますか？

☆ん～、魅力ですか。なんですかねえ。山と空が近いことですね。あとは単純に四季を感じられるっていうことですかね。

◇スイーツとか加工品とか作られているあづみさんなんですけれど、この辺の地域を活性化させたいという思いはありますか？

☆それはありますね。こっちは生産者の人と製造と販売とが道の駅ってざっくりですけど

一つになっているって感じがあって、生産者との距離感が近いのが魅力だったので「ここで仕事したい」と思ったんですよね。なので、地元の物を使って、作って、売ってっていうことをしたいとずっと思ってきたので。今日なんかも平日なのにお客さんがいっぱいですよ。今日はある程度、車があって良かったなって(笑)。そうなんですか。そうなんですよ。このところお天気が悪かったので。きのこもまだ出始めたところなので、なかなか感じていただいたんです。夏終わりで、どうしてもこの時期はお客さんが減ってしまう感じではあったんですけど。そうなんですか。今日は団体さんとかもいましたよね。盛り上がってますよね。そうですね。今日は良かったです。いっぱいいる時に来ていただいて。あづみさんは「すんき」も携わってるんですか？はい、「すんき」もここで作っているの。あ〜、そうなんだ。ただ、その期間は地域のベテランのお姉様方が来て、メインとなってやってるって感じですね。それが始まると「すんき」一色って感じですか？そうですね。「すんき」だけですね。冬場なので、11月〜12月位までは大勢で「すんき」を作り、その後は加工ですね、パック詰めとかしたりします。それで冬がほぼ終わっていく感じはありますね(笑)。その時期って、この地域全体がそうですけど冬場はお客さんがなかなか来ないって事もあるので、それメインで作業する形にはなりませんね。

◇権兵衛芋を使ったスイーツ「gonbe」の他に、代表的な加工品は？

☆え〜っと、「すんき」を使った加工品もいくつかあって、それは最終的に委託をお願いしている部分もあるんですけど、うちのオリジナル商品として、食べていただいた「すんきカレー」、「すんき豚丼」と「すんき汁」。あと新しくフリーズドライの「すんき汁」っていうのも入りました。今まで「赤かぶすんき」と呼んでいたんですが、昨年GIを取ったんですが、はい、はい。かぶの部分を「すんき」と同じように漬け込んだもので、酸っぱいカブを使ったドレッシングとポン酢も仲間入りしました。ホームページで拝見しました。「すんき」に関する加工品と、レトルトで「木曾牛のカレー」があります。あと夏場とかは外に小屋があって、そこでお総菜ですね「木曾牛のコロッケ」、「木曾牛のメンチカツ」を作って販売しています。お総菜とドレッシング、ポン酢に関してはこの加工所で作っています。それ以外のレトルトは委託をお願いしているんですけど。あとは季節商品で、春だったら「朴葉巻き」があり、秋なら・・明日からなんですけど「松茸弁当」が始まって、冬になったらお漬物や「すんき」で、だいたいその流れで1年が過ぎていく感じですかね。そうなんですか。普段は何人位で作ったりしているんですか？社員はここに2人います。あとはパートさんで、週に何回とか月に何日とかで、今は2人が固定で、もう2人は臨時で入っています。実質、毎日だいたい3人位で、4人いたらいいなって感じですね。そこにプラスお蕎麦の加工所も一緒に入っているの、蕎麦で2人入ってますね。こねるのは人の手で、そこから伸ばして切るのは機械ですけど、食堂で出してるお蕎麦を打ってます。そうなんだ〜。

◇現在作っている加工品の他に、今後、開発予定の商品はありますか？

☆今のところでは、もう少しこの権兵衛芋を使ったものにソースをかけるとか、ちょっと別の形態にもしてみようかなとか、もうちょっとアレンジしてみようかなと思っていると

ころです。あとは、漠然ともう少し何かできるかなと思って。何かしたいなと思う気持ち



ちはすごくあるので、もうちょっと何かできたらなあと思っていますね。お客さんが来てもらえるような何かを！というのは、常に考えているんですが。目玉商品みたいな物ですね。そうですね。やっぱりお客さんを呼べる何かがないと、町全体も寂しいですし、何かそれがあればなって。そうですねえ。いただいた冊子も参考にさせていただきます。

◇この道の駅に来るお客さんは県外と県内でどちらの方が来られていますか？

☆たぶん県内の方が多いいと思いますね。県外だと名古屋掘りの方ですかねえ。中京圏のお客さんの方がやっぱり多いですかね。岐阜辺りも。そうですね。国道19号沿いに。やっぱり位置的にね。

◇全然話しは変わっちゃうんですけど、今まで習い事とかスポーツとか何かやりましたか？

☆私スポーツは一切できないんですよ。え～！！すごい運動神経良さそうなのに。よく皆さんにそう言っていただくんですが一切できず、スキーも滑れずなんです。そうなんですか～。こっちに帰ってくるまでは、パン教室に通ってました。あとはカメラとかも行ってましたね。大きいカメラですよ？買いましたねえ、その時は。すご～い！ただ、お金がかかりすぎて続かなかったんですけど、フィルムのカメラだったので。作ることは好きですね。今でもパンは作りますか？そうですね、家では作ります。じゃあ、ここでパンとか出したら？でも、もう少し誰か教えてって感じです。もっと教わりたいですね。今は環境的に習い事の教室がある場所でもないの、なかなか難しいんですけど、すごい教えて～！って思います。ある年代位までの人の習い事や体験とかって、あんまりこの辺にないなあと思っていて、すごい年齢の高い方とか子供向けとかはあるんですけど、その間はなかなかないなあと思って。すごいやりたいって思っているんですが。そうなんです～。今までハマっていたこととかって、やっぱりカメラとかですか？そうですね～、でも20代の頃とかはお芝居とか見に行くのは好きでしたね。

◇今はご実家でご両親と住んでらっしゃるんですね。

☆そうですね。料理とかはお家でよく作りますか？それがですねえ、一人暮らしと、こっちに来る前までは姉と暮らしていたので、その間は私がずっとご飯を作っていたんですけど、こっちに帰ってきたら両親の食事の時間が異常に早いですね。なので、私が仕事から帰るともうできあがっていて、それを食べるって感じなので。作る時がないんですね。そうなんです。だから休みの日はせめてもと思って作りますが、仕事の日には「ただいま～、いただきます。」って感じですね。本当にありがたいなあって思います。そうです

ね～。今までも調理の仕事をしていたので、作ること自体は楽しいし好きなんですけど。

◇先ほども新しい商品を考えてるっておっしゃってたんですけど、それ以外にも新たにやりたいことはありますか？

☆加工所に関しては、冬に何かやりたいっていうことは考えてますね。冬はお客さんが来ないので、新しい事をした方がいいんじゃないかなと思うんですけど、まあそれはお店全体のことになってくるんですけど、そこはなんとかしないといけないのではないかっていうのはちょっとありますね。結構この辺の人たちも冬はスキー場位しかお仕事なくなったりするので、もう少し何かできるんじゃないかなあって。冬場は本当に閑散として。スキー場も年々お客さんの数が減っているようですし。冬の何かをやっぱり見つける必要があると思います。冬場はここも定休日があるんです。1～3月の間だけ、毎週火曜日が定休日になります。御嶽海効果はあるんですか？そうですね、売店の方は「御嶽海」って書いてあるお菓子とかは名古屋場所の後位とかは売れてましたよ！「御嶽海」の効果はある気はしますね。冬場は「すんき」や「赤かぶ」が待っているんで、やらなければいけないことはあるんですが、新たな物もできるようにしていきたいです。「すんき」とかもテレビとかで左右される感じはあるんですが、好きな方は好きなので一定の量はやっぱり売れてます。ただ、昨年 GI を取得したからといって、その効果は昨年さほど感じなかったんで、知名度は変わっていないのかなあって。「すんき」って何なの？っていうお客さんはまだ多いので。「酸っぱいお漬物」と説明しても伝わりにくい面があるので。でも地域の物なので、それは絶対続けていくべきだと思うし。そうですね～。まずはこの19号沿いを通ってもらうってことですね！そうですね。駐車場も広いので、ぜひ！！この道の駅、駒ヶ岳すごいキレイに見えるんですよ。こっちに帰って来て改めてこの景色を見ると、本当にキレイだなあって思うんですね。夕方は本当にキレイですね。夕方オススメです！！その景色を多くの人にぜひ見てもらいたいですね。空が近い分、夜の何てキレイなこと！って思います。この景色を活かして何かできたらいいですよ。そうなんですよね。なんかもったいないですよ。

◇あづみさんのストレス解消法をお聞きしてもいいですか？

☆ストレス解消法ですか？今は無心で、パンやお菓子を作ることですかね。作っている間はそのことしか考えていないので、それが解消になっています。

◇最後に、スイーツ「gonbe (ごんべ)」について、アピールをお願いします！

☆取りあえず見た目は地味なんですけど、今の時点ではただ白い。白いんですか。そうなんです。牛乳と生クリームベースなので、色は白いんです。で、今の時点ではソースも何もかかっていないので、ただの白い固いプリンに見えると思うんです。で、表面もちょっとボコボコしているので見た目は地味なんですけど、食べてもらうとすごく濃厚なんです。で、さっき言ったみたいに食感がドロンっていうかトロンっていうか、そこが難しいんですけど。でも食べてもらったら、たぶん濃厚なクリームが好きな人は絶対好きだと思うんです。ほんのり山芋の香りみたいなのもあるんで美味しいんです。見た目とのギャッ

マッキーがおじゃまします！

プがあります。で、本当に食べてみてもらわないと表現が難しいんですけど。これからも、もっと美味しくなる努力をするので！お値段は？250円です。お手軽ですね！そうですね。芋自体もそんなに作っている人がいないので、材料費が高くなってしまいうんですけど、これからもっと大勢の方に作ってもらえれば。山芋って体にいいんですよね？滋養強壮にいいって言いますよね。で、ヘルシーかと思いきや生クリームがガッツリ入ってるので（笑）。

穏やかな人柄が印象的で、お休みの日もパン作りをしているという「何かを作ること」が大好きなあづみさん。木曾地域や、この道の駅を活性化させたい！冬場はお客さんが減るので何とか盛り上げたい！と、常に「なにかやらなきゃ」という思いを持ち続けて葛藤しているあづみさん。その熱い思いがヒシヒシと伝わってきた取材でした。お忙しい中お時間をいただきまして、ありがとうございました。

お時間のある方は、ぜひ、国道19号線沿いにある道の駅「日義木曾駒高原」へ「gonbe」を求めに、お出かけになってみてはいかがでしょうか！

木曾出身の力士「御嶽海（みたけうみ）」のグッズもあるそうです。



マッキーがおじゃまします！

関東農政局長野県拠点