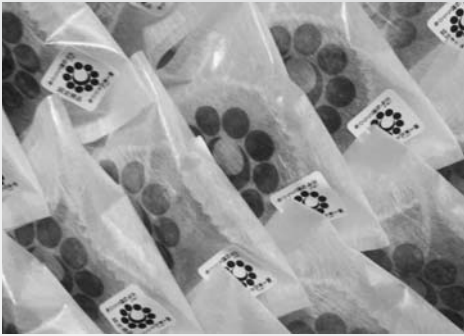


伝統食材の美味しさを
お菓子で伝える

菓子工房「文吉」の三浦愛子（あいき）です。この「文吉」という工房の名前は、私共の集落の家々にある屋号からつけました。「郡上をはじめ日本の伝統食品を次の世代に伝えたい」という思いから菓子工房として起業し、おかげさまで11年目を迎えます。



えごまや味噌を使用した「くぼし」

発酵食品である味噌、梅干し、どぶろく、酒かすなど滋味豊かな食材。里山で丹精込めて作られたエゴマや山椒、郡上南蛮、我が家で無農薬で作ったバジルなど郡上産の食材。こうした食材は、農家さんの高齢化や獣害によって今後の素材確保が課題となっています。

材確保が課題となっています。

栃の実もしかり。栗とは似て異なるもの、灰汁抜きすることで食することができ昔ながらの里山の味は、技術が伝承されないという残すことのできない味なのです。

2012年の秋、地域の手作り好きな仲間と道の駅で展示販売させていただいたのが起業の発端でした。日程に合わせて食品の検査、工房の許可申請、パッケージデザイン、リーフレット作りと多くの人たちの助けを得ながら無我夢中で間に合わせたこと、懐かしく思い出します。郡上は好きなことや興味関心のあることを口にするご縁がたがり、仲間が増えたり、頼りにしてくださったり、場を提供してくださったりと、人の



イベントやマルシェでの販売

問 HUB GUJO
info@hubgujo.com

便利さを追求しすぎて量産へとかきたてられた時代から、四季折々の「いなみ」を自然界から学び、必要な分だけ作っていただく喜びと幸せに感謝する時代へ。これからも伝統食品を活かしてお客様のニーズによりそった商品づくりをしていきたいと思っています。

輪が不思議なくらい広がっていきと感じています。男女共同参画、全国どぶろく研究大会、東京青山踊りの夕べ、商工会企画のイベント等へもお声がけいただき、今では郡上市を越えた輪ができてきました。



～輝く未来に向かって～ 郡上未来通信 (郡上市雇用対策協議会)

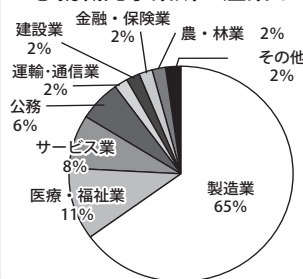
就職に係るアンケート調査結果について (Part.1)

今春卒業し、社会に出る3年生の就職内定者のみなさんにアンケート調査を実施しました。3年生のみなさんが、どんな産業に就職し、どんな職業についたか、またどのように就職先を決めていったのかをお聞きしましたので、これから就職に向けて準備をしていくみなさんの就職活動の参考にしてください。

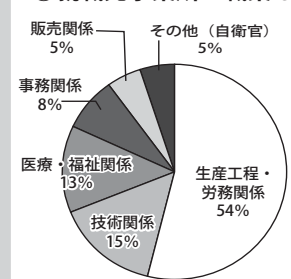
〈内定者数40名 (未回答1名 集計合計39名)〉

問 ハローワーク岐阜八幡 ☎ 65-3108

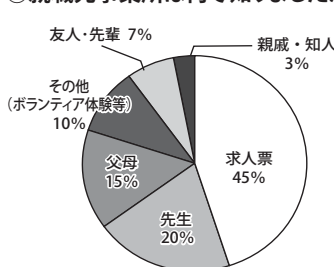
①就職先事業所の産業は



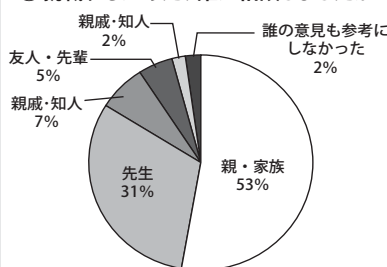
②就職先事業所の職業は



③就職先事業所は何で知りましたか



④就職するにあたり誰に相談しましたか



⑤就職先事業所をえらぶ時に重視したことは

