

読者新聞

群馬 GUNMA 馬

前橋支局 〒371-0026 前橋市大手町3-7-1 電話027-232-4311 Fax 232-2262
高崎支局 〒370-0831 高崎市あら町206-9F 電話027-322-2834 Fax 324-7553
太田支局 〒373-0033 太田市西本町47-16 電話0276-31-5400 Fax 31-5417
藤岡支局 〒375-0051 藤岡市本動堂250-5 電話0274-24-7330 Fax 24-7335
桐生通信部 44-1414 伊勢崎通信部 25-3150 渋川通信部 24-4311

購読、配達
読売会 027-251-1666 前橋 235-6600 前橋南 265-6280 新前橋 251-1077 高崎北 323-0522
高崎南 323-0458 安中 382-1811 沼田 23-0330 渋川 24-6318 藤岡 22-0624 富岡 62-0169
中之条 75-2322 新町 42-0268 前橋北部 283-7575 桐生 44-4311 伊勢崎 24-8555 太田 22-2323
館林 72-0667 新太田 52-4611 大間々 72-1226 大泉 62-3551 邑楽 88-0675 伊勢崎N T 63-5510

メールは maebashi@yomiuri.comへ

広告 前橋 255-2511 太田 46-6165 旅行 前橋 243-5201 折込 前橋 253-2304

ダム地元へ戻り人気パン



名物のハツ場ダムカレー。ダムの堤体を模した仕切りが特徴で、食べ方の作法もある

地元食材使い「ダムカレー」

同駅の食堂の名物となっているのが、着工間近のハツ場ダム本体をモチーフにした「ハツ場ダムカレー」(同850円)だ。
みなかみ町の「道の駅 みなかみ水紀行館」には、2009年から販売されている「みなかみダムカレー」があり、篠原社長は「同じようなものではつまらない」と、ダムカレーとしての「差別化」を図った。

を忠実に再現したという仕切りが中央にある容器を使い、ルーとご飯を完全に分離した。ご飯の盛りつけ方で堤体を表現するみなかみのものはまったく違う趣となった。直売所では容器(同2000円)を購入することもできる。
カレーには、マイタゲなど地元産の食材がふんだんに使われている。少し辛めの味付けが食欲を誘い、多い時には1日60食が出るという。



平日でもにぎわいを見せる道の駅ハツ場ふさと館



道の駅ハツ場ふさと館
長野原町林1567の4。農産物直売所「ハツ場市場」(午前9時~午後6時)、ハツ場ダムカレーなどを提供する「ハツ場食堂」(午前9時~午後6時)、「旬菜レストランほたる」(午前9時~午後8時)、「豆いっぱい大福」が月に1万個近く売れたことで話題になったコ

ンビニ店「Yショップ」(午前7時~午後7時)、24時間入浴できる足湯がある。駐車場89台(うち大型6台、障害者用3台)。☎0279・83・8088。



焼き上がったパンを仕上げる篠原充さん

焼き立ての「つぶあんバターパン」をオープンから取り出す中村裕季さん

「つぶあんバターパン」を店頭で並べる中村さん



「つぶあんバターパン」のほかに、地元産の吾妻みそを使った「吾妻みそパン」(同1600円)も売れ筋だ。中村さんは、「おいしいパンを目標に、地元の人や観光客に定期的に通ってもらえるようなパン屋を目指したい」と意気込んでいる。

同駅は、湖面2号橋(不動大橋)のたもとの高台にあり、ダムが完成すれば湖面を見下ろせるようになる。「つぶあんバターパン」の誕生など、すでに盛況ぶりを見せ、土日や祝日には駐車場待ちの列ができるほどだ。住民らで作る運営会社の篠原社長(63)は、「雇用面では地域に貢献できているが、駐車場など施設面では不十分な点もある。ダムが完成すれば客数も増えると思うので、さらに充実させたい」と意欲をみせている。(白石裕真)

上州 道の駅巡り 8

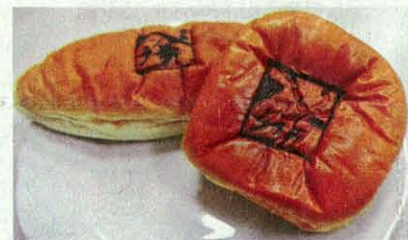
草津温泉に通じる国道145号ハツ場バイパス沿いにある道の駅ハツ場ふさと館(長野原町)。敷地内のコンビニ店「ヤマザキショップ」(Yショップ)には、早朝からパンが焼ける良い香りが漂う。

ハツ場ふさと館

「パンは全て店内のオーブンで焼いています。焼き立てはとてもおいしいですよ」。パン焼き担当の中村裕季さん(25)は、午前7時の開店前から、メロンパンやクロワッサンなど約25種類のパンを焼き始める。
一番人気は、中村さんが考案し今年7月から販売している「つぶあんバターパン」(税込み190円)だ。たっぷり

若者発案「やりがいがある」

の粒あんの上に、厚切りにスライスしたバターをトッピングしたパンで、生地の上表面には「道の駅ハツ場」という焼き印を施した。「まろやかな甘さがやみつきになる」などと、口コミで評判となり、連日完売。お盆の時期には、一日に100個以上が売れた。
■試作重ね商品化
「道の駅で名物になるパン



「道の駅ハツ場」と印字されている人気の「つぶあんバターパン」(右)と「吾妻みそパン」

を作りたい」と、中村さんは昨年12月頃から新商品を開発した。元々、菓子やパン作りが趣味だった中村さんは、菓子味の左右するバターに注目。粒あんと相性が良さそうなバターを買い集めては試作を繰り返して、商品化した。

高崎市でパレル関係の仕事に就いていた中村さんは、母親から同駅でパン作りができること聞いて、2013年4月の開業を前に地元へ戻った。道の駅は、住民たちが一から作り上げている。責任を感じながら仕事ができるので、やりがいがある」と話す。

中村さんと一緒に新作パンを考案している篠原充さん(28)も専門学校卒業後、東京や埼玉などで働き、道の駅の求人を知り、昨年6月にUターン就職した。「地域に貢献できて、毎日充実している」と目を輝かせる。

■30人の雇用生む
同駅がある長野原町林地区は、今秋に本体工事が始まるハツ場ダムの建設に伴い一部が水没する。同駅は、ダム建設予定地の住民の生活再建事業として、ダム下流の都県の基金を活用して設けられ、農産物の直売所や食堂など約30人の雇用を生み出した。