

## 会員企業紹介

Vol.83

### 「お菓子で舞鶴の四季を！」

## ～菓匠三条かきした～

今回は、三条商店街に店舗を構え、和菓子を取扱う菓匠三条かきした3代目の柿下勇人さんにお話を伺いました。

同店は、大正3年の創業以来100年以上現在地で商いをされています。オリジナルあんこを使用した栗饅頭の「栗街道」が一番人気です。春はうぐいす餅、夏は冷やして食べる葛まんじゅう、秋は丹波産黒豆を使った豆大福、冬はいちご大福と1年を通じて四季折々の味が楽しめます。また、「赤れんが博物館」、「田辺城跡」、「青葉の月」はお土産として喜ばれていると聞いています。

季節によって旬の素材を使うことはもちろん、目で季節を感じて楽しんでいただく和菓子をお客様に食べて頂くため、日々努力しておられます。また、日々の生活の中で常にアンテナを高く張り情報を収集し、その時々々の市場ニーズに合った商品を提供したいと話されています。

同店は、あんこにもこだわりがあります。自家製で、北海道小豆や丹波大納言小豆等を使用し、材料はすべて国産品です。また、包装にもこだわりを持ち、店の雰囲気・商品のイメージに添ったデザインに仕上げられています。

柿下さんは、「是非、四季折々の様々な和菓子を見て感じ、味わっていただければ」と話され、今後益々の飛躍が期待されます。



創業大正3年の菓匠三条かきした

#### 会社概要

事業所名/菓匠三条かきした  
 代表者/柿下 勇人  
 所在地/〒625-0036 京都府舞鶴市宇浜626  
 TEL/0773-62-1095 FAX/0773-62-1095  
 事業内容/和菓子製造、小売

## 新入会員企業紹介

Vol.58

### 「“おいしい” “安心” な農産物を」

## ～(株)棕本営農～

今回は、泉源寺にある(株)棕本営農の代表取締役である棕本和明さんにお話を伺いました。

棕本さんは、高校卒業後、海上自衛隊に入隊し、45歳で退職されましたが、農業を専業として始められたのは、父の農地を引き継いだこと、泉源寺地区の高齢化に伴い、荒廃した農地を譲りうけたことがきっかけだったとお聞きしました。

棕本営農の主な生産物は、米（酒米の“祝”など）と万願寺甘とうで、なすびやほうれん草等の栽培もおこなっておられます。また最近復活した“舞鶴かぶ”の栽培も始められています。

同社は、堆肥を使用した土づくり、低農薬・低化学肥料など有機栽培の技術を持つ農業者として、京都府の「エコファーマー」に認定され、安心安全な農産物づくり、環境に配慮した農地開発に力を入れておられます。また農産物を出荷する前には、調理をして、味を確認することを心がけていると話されました。父の代から通算20年以上、東舞鶴高校の授業の一環で、稲作指導を通じて生徒と交流し、農業の知識や食のありがたみを伝えてお

られるそうです。

最後に今後の目標を聞くと、米を使用した新企画商品（加工品）を作り、事業の幅を広げたいと言われました。

棕本営農では、自社の田んぼで、同じ日に収穫した“単一原料米”をお届けすることができます。また農業に関するノウハウや農産物を使用した料理の知識も豊富なので、農業に興味がある方はご相談されてみてはいかがでしょうか。



復活した“舞鶴かぶ”の仕分け

#### 会社概要

事業所名/株棕本営農  
 代表者/代表取締役 棕本 和明  
 所在地/〒625-0026 京都府舞鶴市泉源寺1040番地  
 TEL/0773-62-2005 FAX/0773-62-2005  
 事業内容/農産物の生産