

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

アングレカム

○グループの紹介

岩手県北上市和賀町の餅菓子加工グループ
アングレカムの花言葉は、いつまでも！一緒に！
楽しく活動してます



○人数

6人（うち女性6人）

○経営区分

農業6名（水稻、野菜）

○事業目的

- 1 餅菓子「べこもち」の試作品の開発 [野菜の乾燥の時間等も研究します]
- 2 餅菓子「べこもち」のアンケート調査
[テントを使用し、腰幕とポップによる広報活動をする]

○事業実績

- 1 餅菓子「べこもち」を習得し食の地域おこしの為の試作品の開発をしました。
- 2 餅菓子「べこもち」のアンケート調査 アンケート100枚配布
試作品2種類、各100個

実施内容（具体的な内容・方法）	時期	場所	
① べこもちの試作品開発 ・野菜の粉末作り、乾燥機の試作 ・べこもちサンプル配布作り	1月4日～1月5日 1月4日～1月5日	いきいきハウス いきいきハウス	6人参加
② べこもち アンケート調査 ・べこもち サンプル配布用	1月6日	和賀町支店前	6人参加

○活動の成果

- 1 餅菓子「べこもち」の試作品の開発
 - ・べこもちは、「きりせんしょ」と違って食用油を使いません。型からはがれにくいです。
 - ・棒状にして切り分けるのが難しかったので半日冷蔵庫にべこもちを保管してから切った。
 - ・インターネットを参考に何種類か作ってみたが、もう一つ足りないような感じです。
 - ・乾燥の調査は、ほうれん草粉末は手間がかからない。人参の粉末は、乾燥の時間がかかり二日間になった。粉末を混ぜ込むときは、湯せんに混ぜてからでないと粉が浮きました。



2 餅菓子「べこもち」のアンケート調査

- ・「べこもち」を知っていますかの回答に80%認識なしの回答
- ・「べこもち」2枚で300円の単価は高いとほぼ回答している
- ・素朴な味で美味しいです。の感想が多く販売の手ごたえを感じている。
- ・価格と「べこもち」の厚み、柄の工夫が課題として残った。



べこもちの説明の様子



テントを使用する事で集客



べこもちの配布風景

○次年度に向けて

- ・「べこもち」の模様作りを工夫して、更に商品のブラッシュアップをしたい。
- ・本場の青森地方に、研修に行ってコツをつかみたい。
- ・イベントに向けて、会員の統一を図るためにエプロンを作製する。