

## ■ 産品自慢 —— Vol.10 富山県 立山町

### かんもち紙風船

富山県の中央部から南東に細長く位置する立山町。年間約150万人もの観光客で賑わう「立山黒部アルペンルート」や、劔岳など3000m級の山々が連なる北アルプス立山連峰など、世界的スケールの観光スポットが四季折々に楽しめます。

今回ご紹介するのは、町の「食」「かあちゃんの味」を伝えていこうと農村の女性たちが立ち上げた農業組合法人「食彩工房たてやま」がつくる「かんもち紙風船」です。

「かんもち紙風船」は、「富山県＝売薬さん」のイメージから遊び心のある新たな特産品を生みだそうと、町や富山農業改良普及センターの支援を受けて企画されました。これは、自然乾燥させた手作り寒もちを、一辺が9センチの立方体の紙風船の中に入れて商品で、紙風船の各面には立山連峰や寒もち乾燥風景の写真、県の地図などが描かれています。その紙風船の中に小さな寒もちを入れ、しばらく状態で電子レンジにかけると寒もちとともに紙風船が膨らみます。その紙風船を開くと、大きく膨れた寒もちが食べごろになっているというわけです。企画段階では紙風船がうまく膨らまず、試行錯誤を重ねたそうです。



かんもち紙風船

手作り寒もちは「ほんもの、無添加」にこだわっています。立山連峰の雪どけ水で育まれた新大正もち米100%を主原料に、杵でつき、つきたての餅を木型に入れて2～3日ねかせ、硬くなった餅を4mm程度にカットし、1月上旬から2月上旬頃（寒中時）立山山麓から吹きおろす寒風で、自然乾燥させたものです。干しあがり均一になるように、一つひとつ手作業で編み上げていきます。

平成16年度には、第3回日本おみやげアカデミー賞にてアイデア賞を受賞し、平成18年度には、富山県優良観光土産品推奨制度菓子部門にて富山県知事賞を受賞しました。

「かんもち紙風船」が3個とおまけに紙風船が1枚入って420円（税込）です。保存食ですので、1年中お買い求めいただけます。遊び心たっぷりの紙風船と寒もちはお土



色とりどりの寒もちは、ビート(赤かぶ)・黒豆・くちなし・ごま・しそ・黒砂糖・ヨモギ・昆布・のり・コーヒー・古代米・えびの天然色素12種類(^^)

産としても大変好評をいただいています。ご家族やご友人、恋人とお楽しみください。この他、『食彩工房たてやま』では、かあちゃんたちがこだわってつくる立山権現寒もち・立山雷鳥漬・のし餅・古代米大福等人気商品がたくさんあります。

お問い合わせ先  
(農)食彩工房たてやま  
TEL 076-463-5700