

みりょ区ほっと通信

区からのお知らせや魅力・取り組みなどをお届けします！



中区役所公式 Instagram ▶ @okayama.nakaku.official



中区和菓子さんぽ（中区まちづくり独自企画事業） ～中区の和菓子屋さんを巡るデジタルスタンプラリー～

中区には、県内外に広く知られる和菓子メーカーや、地域に根ざした和菓子店、直売工場などがあり、和菓子は中区を代表する地域資源の一つです。和菓子店などを巡りながら中区のまち歩きを楽しんでいただき、中区の魅力を体感してください！



開催期間

10月23日(金)～12月27日(日)

参加方法

イベントの
詳細はこちら▶



- STEP1**▶ 右上のイベント詳細のQRから参加画面にアクセス
STEP2▶ マップに掲載されているスポットに足を運び、スタンプをゲット！
STEP3▶ スタンプが貯まったら、プレゼントに応募しよう
 スタンプの獲得数に応じ、抽選で中区に縁のある景品をプレゼント！

スタンプラリー対象店舗

- 1 2** どころ かしょうあん 御菓子處 華宵庵（本店：中区今在家、けやき通り店：中区東川原）



伝統を大切に受け継ぎながら、新しい発想やテーマに挑戦し、和菓子の魅力を今の時代へと届けています。

あんバター最中▶



- 3** まんぢゅう いん べや 大手饅頭伊部屋 雄町工場売店（中区雄町）



岡山銘菓「大手まんぢゅう」を製造する雄町工場に併設された売店。できたてホカホカを1個から購入できます。

大手まんぢゅう▶



- 4 6** こうえいどう 廣榮堂（藤原店：中区藤原、中納言本店：中区中納言町）



創業170年の老舗。定番土産から季節限定品まで、豊富な和菓子をお販売しています。喫茶メニューも人気。

焼きたてホットケーキ風
どらやき▶



- 5** かぜのかこ 風乃菓 籠もよ（中区原尾島四丁目）



素材の味を大切に、厳選した材料で仕上げたやさしい甘さの和菓子をお届けします。

芋羊羹▶



- 7** ゆめかしよう 岡山夢菓匠 敷島堂 平井店（中区平井五丁目）



毎朝焼き上げる看板商品の夢どらや、季節ごとに変わる大福、マスカットきびだんごなどが有名。店内にはカフェもあり、イートインでも楽しめます。

夢どら▶



- 8** 福岡製菓所（中区平井）



昔ながらのレトロな味わい。バナナ香る白餡入り、外は香ばしく、中はふんわりとした食感が特徴です。焼きたてアツアツをぜひ味わってください。

元祖ばななかすてら▶



- 9** さんげつ 山脇山月堂（中区桑野）



明治14年創業の伝統を守り、種類豊富なきびだんごと現代の感性を取り入れた和菓子を取りそろえています。

桃太郎伝説▶



スタンプラリーの実施に合わせ、山陽学園短期大学、就実大学、中区管内の公民館と連携した取り組みも実施しています！

詳細は
こちら▶



問い合わせ先

中区役所総務・地域振興課 ☎086-901-1602

※各スポットへの直接のお問い合わせはご遠慮ください。

まちの未来を つくる



山陽学園短期大学
健康栄養学科

給食cafe ひるやすみの 皆さん

Profile

フードビジネスコースの商品開発プロジェクト「給食cafe ひるやすみ」に所属する学生が有志で集い、オリジナルの和菓子作りに挑戦。



「和菓子を食べ慣れていない人にも美味しく食べてもらえる一品を」

——和菓子作りプロジェクトが発足したきっかけは？

西山さん：岡山市中区で今秋実施される「中区和菓子さんぽ」を盛り上げようと、10月の大学祭でオリジナルの和菓子を販売することにしました。私は高校時代から食や商品開発に関心があり、昔から祖父母の影響で和菓子は身近な存在だったので、プロジェクトへの参加を決めました。

——手がけた和菓子の魅力を教えてください。

田上さん：やわらかくどなたでも食べやすい「蒸しきんつば」を考案しました。地域の魅力発信を目指して、岡山県産の白桃や黒豆、ヨーグルトなどの食材を一部使用しており、地元食材の魅力が感じられる和菓子になっています。大学祭では若い世代でも楽しめる個性豊かな3種類を販売する予定です。

——「蒸しきんつば」を作る際に苦労した点は？

吉本さん：一番の苦労は餡（あん）の硬さ調整です。失敗が続き、5回にわたって試作を重ねました。当初は一般的な焼ききんつばを目指し、きれいな焼き色を出すための検証も行いましたが、2カ月間の試作の末に、やっと理想の味と食感を実現しました。

——活動を通して気づきもあったそうですね！

間々瀬さん：日常の視点が変わり、スーパーやコンビニの

和菓子売り場に注目するようになりました。また、食材探しの過程で「桃太郎トマト」や「備前黒皮かぼちゃ」といった隠れた県産食材を知る貴重な機会になりました。

——販売まで、あと少し。今の課題は何でしょう？

中崎さん：蒸した際にきんつばの皮が溶けたり、形が崩れたりする課題があります。大学祭までに改善を重ね、理想の見た目を追求していきます。加えて、チームで意見を出し合いながら岡山らしさが詰まった演出を考案中です。

——今後に生かしていきたいことは？

藤田さん：初めての商品開発を通して、ニーズをくみ取ることの重要性や試作を繰り返す大変さを実感しました。当学科で栄養面だけでなく食品全般の知識を学んでいるという強みを生かし、卒業後も食品の企画に挑戦したいです。



「和菓子を食べ慣れていない方にも味わってほしい」と、若者になじみのある素材を餡と組み合わせている。