



今治にハマった皆さんに、今治の魅力や活動についてインタビュー i'm into Imabari!



File:20



Person

みかん ときどき おかし

オーナーパティシエ 福田かゆりさん

しまなみ海道の美しい景色が広がる伯方島。大三島橋を望む絶好のロケーションに、お菓子屋さん「みかん ときどき おかし」があります。みかん農家を営みながら、生まれ育った実家の一部を改修し、焼き菓子を中心とした小さなお店をオープンさせた福田かゆりさんにお話を伺いました。

柑橘の香りに包まれる、小さな幸せ。

お菓子の道へ、異色の経歴

福田さんは今治市内の高校を卒業後、広島県の大学へ進学。大手企業で企画営業や運用設計の仕事に携わっていました。縁あって、大阪の辻調理師専門学校の広報部に勤務することになり、約9年間働く中で、次第に「自分でも作ってみたい」という気持ちが芽生えたそうです。思い切って退職し、今度は生徒として同校へ入学。親子ほど年の離れた同級生とともに、製菓や調理などを学びました。

卒業後は地元・伯方島へUターンし、開業に向けた準備を開始。実家は農家で、みかんやレモン、甘平、せとかなど、多くの品種の柑橘を栽培しています。福田さんは両親の手伝いをしながら、自らの菓子店を持つという夢に向かって、一歩ずつ歩みを進めていきました。



甘平の収穫作業中

開業への道のり

専門学校で学んだものの、店舗での修業経験がなかった福田さん。そこで、大三島のレストラン「しまなみフレンチFiler(フィレール)」でアルバイトをし、実践的なスキルを身につけました。「シェフのもとでレストランでの仕込みやデザートについて学ばせてもらい、奥様には開業

の相談にも乗っていただきました。お二人には本当に感謝しています」(福田さん)

約1年の準備期間を経て、自宅の一部を改修し、厨房と販売スペースを整え、2023年4月22日「みかん ときどき おかし」がオープン。店名のとおり、「ときどき」開くお店です。基本の営業日は、金・土・日の13時から17時まで。水曜から木曜にかけて仕込みを行い、月・火は農作業に充てています。農作業とお菓子作りとのバランスは時期により変わりますが、冬場の収穫期は、お菓子屋さんには休業し、農業に専念するそうです。

庭先から入店する
のれんが目印季節によって変わるが
6種類前後の焼き菓子が並ぶ
什器もおしゃれでかわいい

農業とお菓子作りの両立

「お菓子の種類をもっと増やしたい」という夢を抱きつつ、「お菓子作りと農業のバランスをどう取るかが、これからの課題」と語る福田さん。「実際にやってみて再認識したのは、農業はそんなに甘いものじゃないということ」と苦笑い。収穫期には選果や出荷作業が山積みですが、オフシーズンも畑や木の手入れが欠かせません。開業前、父親から「そん

なに甘くないぞ」と反対された理由が、今はよくわかると言います。それでも、「農家を継ぐことは誰に頼まれたわけでもない、私が好きでやっているだけ。自然は思い通りにならないから、自分が合わせていくしかない」と、前向きに挑戦を続けています。



福田さんが作るお菓子は、自家栽培の柑橘をふんだんに使い、島の素材をできるだけ活かすことを大切にしています。お土産にいただいたレモンケーキのおいしさに取材スタッフ一同感動してしまいました。しっとりとした口当たりの生地に、爽やかな香りと甘酸っぱいレモン風味が広がります。味が濃厚で風味豊か！

福田さんの明るい人柄にファンも多い

店を開こうと思った理由のひとつは、市場に出せない規格外の柑橘をもっと活用したいという想いだったそう。大きさや見た目で規格外になってしまった柑橘の皮や果汁、果肉をふんだんに使って柑橘の魅力を最大限に伝えるお菓子づくりに力を入れています。ひとりで作り、ひとりで販売しているため大量生産はできませんが、一つひとつ心を込めて丁寧に仕上げられています。



珠玉の焼き菓子たち
佇まいも美しい

地域と共に歩むお店

オープンして1年半が過ぎましたが、じわじわと口コミで広がり、色々な場所からたくさんの人が来てくれるお店になりました。来店客の約7割は島の住民で、3割は観光客や島外からの訪問者。海外からのお客様もいらっしゃるそうです。オープン時にInstagramで告知し、あとは親戚や友人・知人に知らせただけだったそうですが、「私があまり宣伝をしないので、お客様がお土産として他の方へ渡してくれて、そこからどんどん広めてくださるんです。本当にありがたいです。皆さんに支えられて、ここまでやってこられたという感じがすね」(福田さん)。



海を望むみかん畑

販売スペースは、和室にアンティーク調の家具を配置しつつ、機能性にもこだわり、ナチュラルで温かみのある雰囲気に仕上げられています。常時6種類前後の焼き菓子が並び、夏場には冷たいスイーツも登場。また、サイクリストが気軽に立ち寄りてその場で楽しめるよう、庭先にはベンチなども設置されています。

オンライン販売にはあえて力を入れず、「伯方島に来ていただくきっかけになってくれれば」と、対面販売を大切にしている福田さん。その温かい人柄が、お菓子のやさしい味わいにも店の居心地の良さにもにじみ出ていました。目の前の海を眺めながら、島の恵みが詰まったお菓子を味わう。

そんな贅沢な時間を、「ときどき」過ごしに行ってみませんか？

あなたの i'm into をおしえてください



年毎に膝を痛め、一時は農業もお菓子作りもできない時期があったそう。その時に、何よりも身体が資本だと痛感し、健康に気を付けるとともに、今はストレッチや体づくりに励んでいるそうです。「夢中になっているというより、夢中にならざるを得なかったんですけどね(笑)」と笑いながら話してくれました。

「I'm into 体づくり」福田さんは今、体づくりに夢中です！

●Instagram



熊口港の近く。入口の看板が目印

