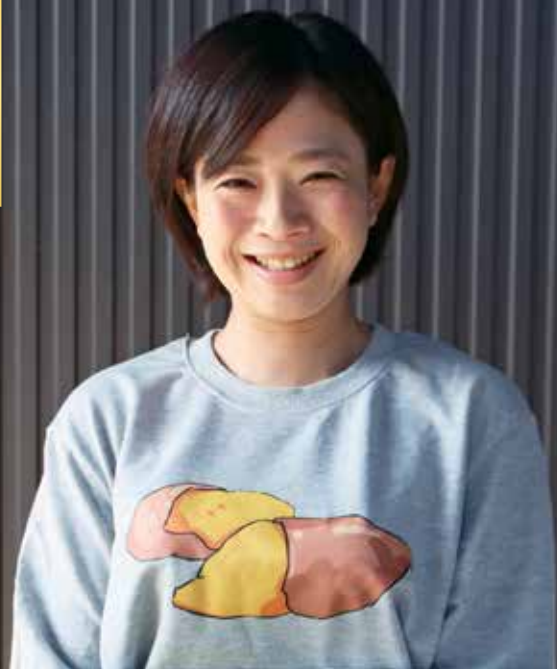


地域の人に 愛されるお店に

いわた ゆみ
岩田優美さん

(市ノ後団地)ー干いも屋いもこ



こだわりの食感の ホシイモ

家族や周りの人に 支えられて

町の起業創業事業費補助金を活用し、令和2年10月に開業したホシイモ専門店「干いも屋いもこ」。「長男が小さい頃、小麦・乳製品・卵などの食物アレルギーがあり、サツマイモをよく食べていました。アレルギーの人でも手軽に買えるものを作りたいと3年前から試作を重ね、モニターとして友人や家族から意見をもらいながら、こだわりのホシイモを作り上げました」と話すのは代表の岩田さん。4人の子どもを育てながら、ホシイモの加工・販売を1人でを行っています。

ホシイモの原料は、主に益城産の紅はるか。収穫から2カ月熟成させた後、鍋でじっくり蒸し、乾燥機で半日以上乾燥させることで芋が糖化し、甘みが凝縮されます。時間と手間をかけて作られるねつとりもつちりしたホシイモは、新食感だと評判です。

インターネットでの販売や、SNSなどを見てお店に連絡してくれた人への販売を続けて1年が経過し、11月4日に初となるプレ販売会を開催。ホシイモの他に、有機栽培の野菜やグルテンフリーのお菓子、動物性食品を使用しないヴィーガンドレッシングなど多種多様な商品が並びます。「子どものアレルギーや産後の不調を機に、健康に気を遣うようになりました。わが家では『良質な食材でバランス良く』を心掛けています」と話す岩田さんを支えているのが、家族の存在です。「夫がとても協力的で、アドバイスしてくれます。両家両親も子どもを見てくれたり、家族みんなが応援してくれるから、頑張れます」と笑顔を浮かべます。

今後は月に1回、販売会を開催予定。岩田さんの忙しい日々が始まります。

1 自宅に増築した作業場でホシイモの袋詰め作業

2 「こだわりベジフル屋」として有機栽培・無農薬の野菜も仕入れ、販売

3 環境保全や社会に配慮したエシカル商品も並ぶ

問 干いも屋いもこ

☎ 090-1341-7363

こちらに情報をのせてます

