



パンが焼き上がるのは、食事客が増える11時から11時30分ごろ。スタッフはパン作りを終えると、休む暇なく、食堂に舞台を移す



敷地内にあるブルーベリーの木。このブルーベリーやキンカンなど、季節のジャムを使った米粉パンも人気。パンは予約も受け付けている

## 施設紹介 infomation



### 北きりしま物産センター「四季彩館」

●住所＝小林市南西方1191番地1（小林インターチェンジ横）●電話番号＝0984-22-8005 ●営業時間＝9時～17時●定休日＝第3水曜●駐車料金＝300円。30分以内の駐車や館内で500円以上の買い物、食事をした場合は無料。



米の消費促進や食料自給率の向上にもつながると、現在再注目されている米粉。パンに使う米粉もスタッフが製粉している

## ブルーベリーの6次化で話題。手作りのあたたかさを感じる物産館へ

物産センター「四季彩館」で生産・加工・販売されているブルーベリージャムが6次産業化の例として話題だ。「ブルーベリー本来の甘さが味わえる」、「つぶつぶ感がそのまま」と常連客からの評判も上々。口コミで噂も広がり、メディアで取り上げられたこともあって、今や看板商品の一つとなっている。

作業の全てを担っているのはスタッフの4人。収穫最盛期となった7月中旬～8月中旬には、毎日閉店後に約6キを収穫。これから始まるジャム作りの原料として全量を冷凍保存した。ジャム加工は10年ほど前に施設横にブルーベリー20本を植えたのが始まり。収穫できるようになると試作を始め、木が熟し実が大き

く甘くなった3年前から本格的に生産を始めた。月1回の定休日や、業務の合間に製造し、現在は黒酢入りとレモン入り2種を販売している。加藤圭子さんは「今年は粒が大きく甘い。多くの人に味わってほしい」と話す。パンだけでなく、ヨーグルトやアイスに添えるのもおすすめだという。米粉を使った約20種類の

パンも定番商品。「生地がもちもちしていて、あっさりした味わいが米粉パンの特徴。特にできたてはもちりして、お米のいい香りがあります」と酒井美保さん。手作りのブルーベリージャムを使った米粉パンは、まさに「ここのだけの味」だ。高速バスなどの利用者が使う物産館と連想する人も多い四季彩館。30分以内の駐車や、500円以上の買い物や食事での駐車料金は無料に。一度足を延ばしてみようか。

ママの味で、ホツと一息つける。そんな小林の交流拠点に――



小林  
小人  
こばやしびと  
Vol.43

こめこ  
スタッフ手作りの米粉パンや季節のジャムが人気  
北きりしま物産センター 四季彩館

四季彩館 ―小林インターチェンジ隣に位置し、お土産品として西諸地域で生産される農畜産物、特産品や工芸品など約500種類を展示販売している。食堂もあり、従業員手作りの米粉パン、ブルーベリージャムも人気。スタッフは写真左下から、酒井美保さん、加藤圭子さん、写真左上から、有屋田ゆり子さん、脇元恵美子さんの4人。