

# 木暮あかりのAKAGIFT放送後記

2月放送分(2018/2/2~2018/2/9)

## 2月「工房ジャムの樹」放送後記

赤城エリアの美味しいものや、それを生み出す人、自分たちが住む“赤城山”にまつわるエピソードを取材する番組、「木暮あかりのAKAGIFT」。

2月の前半は、前橋市苗ヶ島町の、いちごやりんごなどはもちろん、桑の実やナス、はたまた大和芋まで…!どんな食材でもたちまちおいしいジャムにしてしまう、工房ジャムの樹:前原照子さんの「たまごジャム」にまつわるお話でした。こちらの商品で使っている卵は、先月放送した後閑養鶏園さんの卵を使っています。



🎙️ 2/2(金)

1週目出演者: 前原照子さん ※2週間連続出演

秘密基地のような工房でジャムを作っている前原さん。自分の家の近所で仕入れた材料を使って、ジャムを作っています。ジャムのほかに、クッキーなどのお菓子も作っているそうですよ。

番組では、ジャムを作り始めたきっかけやポリシー、そしてジャム作りの原動力などを楽しそうにお話していました。「なんでもジャムになる、とにかくやってみよう!」という前原さんの前向きな姿勢は、「見習わなければ…」と考えさせられる回でした。



🎙️ 2/9(金)

2週目出演者: 前原照子さん

今回も引き続き、前原さんの回となりました。先月の放送でもキーワードとなった「まえばしまajora」。前橋市の女性農業者の団体で、前原さんはその団体の副代表です。

majoraには年齢問わず、たくさんの女性が所属していて、お互いの生産物を使った料理やお菓子のコラボレーションのお話や、参加者同士がどんなやりとりをしているのか、などを教えていただきました。お菓子作りに使っている材料だけでなく、そもそもいろんな人とのつながりが、前原さんのお菓子作りの幅を広げているんだなあと感じました。

## 取り上げた商品「たまごジャム」

※卵は「千代の厳選卵」

商品の購入希望の方は、道のえきふじみ(風ラインふじみ)や前橋市内の物産イベントにてご購入ください。

工房ジャムの樹

