



大柿町の陶芸家・若狭祐介さんの指導を受けながら作った焼き芋用の壺。

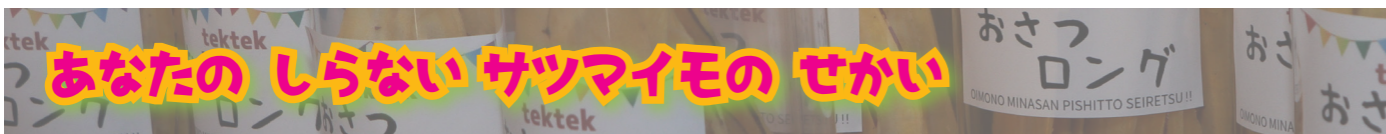
炭火でじっくり焼いたサツマイモ。ねっとり濃厚、大満足の逸品です！



定番商品の「てくてくの二重焼」味わいある皮とサツマイモペースト入りの餡がおいしすぎてリピーター続出！写真の芋あんの他に、芋あん＆粒あん Mix もあります。

【てくてくのさつまいも本舗】
〒737-2211
大柿町柿浦 2065-10
営業時間 7時から 16時
☎ (0823)57-6868
※平日月曜のみ 9時から 16時
(ペーカリー、モーニングは休み)
火曜日定休

Instagramはこちら！



▲80円で買えるミニクワッサンから500円でボリュームたっぷりのバーガーまで、全制覇したい品揃えです。



▲駐車場は4カ所・23台分あります。

▲パステルカラーの色合いがやさしい2階のイートインスペース。壁側にはじゅうたん敷きのキッズスペース。



ETAJIMA GoON! (えたじまごーおん) とは？ 市内で活躍する人やお店をリレー形式で紹介。掲載された人が次の取材先を紹介する、「つなぐ・つながる」をテーマにした企画です。（※撮影のため、マスクを外した写真を掲載しています）

▶大柿町出身の井上さん。東日本大震災のボランティア参加から、エネルギーや食料問題に関心を持つ。課題解決に、市内の耕作放棄地でサツマイモ栽培を始めて今年で11年。全町で4ヘクタール、生産量は年間100トン。車体整備店「カーライフキューティ」も飛渡瀬で営業中。



▲スタッフの皆さん
▲イートインスペース

ETAJIMA GoON!

Vol.30

峰商事合同会社（大柿町）
代表社員 CEO
てくてくのさつまいも本舗
いのうえ たかし
井上 峰志さん



▲あんことイモが半々に入ったあんぱんやバーガーなど、約50種類を販売

大柿町大原から移転、今年8月に柿浦交差点近くにグラントオープンした「てくてくのさつまいも本舗」。自家製壺で焼く壺焼き芋、紅はるかを使った二重焼きなどのスイーツに加えて、手づくりパンの販売を開始した。県内外でも珍しいサツマイモ酵母の生地は、食べごたえと、なめらかさが特徴。定番の食パンやバゲット、菓子パンやバーガーなどの調理。パンまで、焼きあがるたびに売れていく。別事業の車体整備店「カーライフキューティ」店舗の近所に、パン職人の大下さんがいたことからペーカリー部門が実現。「サツマイモの商品と一緒に作っていったら」と、2、3年前から話をしてきた井上さんの熱意が

てくてくと、歩み続けて11年の軌跡

縁を紡いだ。「いいのができた」と、わずか1カ月でサツマイモ酵母を大下さんが実用化。設備や生産体制を整え、新店舗の盛況へと至った。休日には市外利用者が7割程度だが、平日の割合は市内在住に転じる。若年から高齢者まで利用者層も幅広い。「地元でおいしいパンが食べられるので、ぜひ来ていただきたい。2階のイートインスペースも、お茶会とかで、いい時間を過ごしてもらえたら」と井上さん。近大附属高校のサツマイモプロジェクトへの協力や、鹿児島県の資材店を回った縁で現地に畑を借りサツマイモの病気の勉強など、行動範囲の広さに驚かされる。自らの足で縁を紡ぐ地道な努力が、今の成功の礎となっている。



▲「ぱんのみみ」「ぱん ひふみ」からの長年のファンも多い大下さん

※サツマイモプロジェクト…近大附属高校とハーバード大学による「食べる緑化」をゴールに生徒主体で計画推進するプロジェクト。