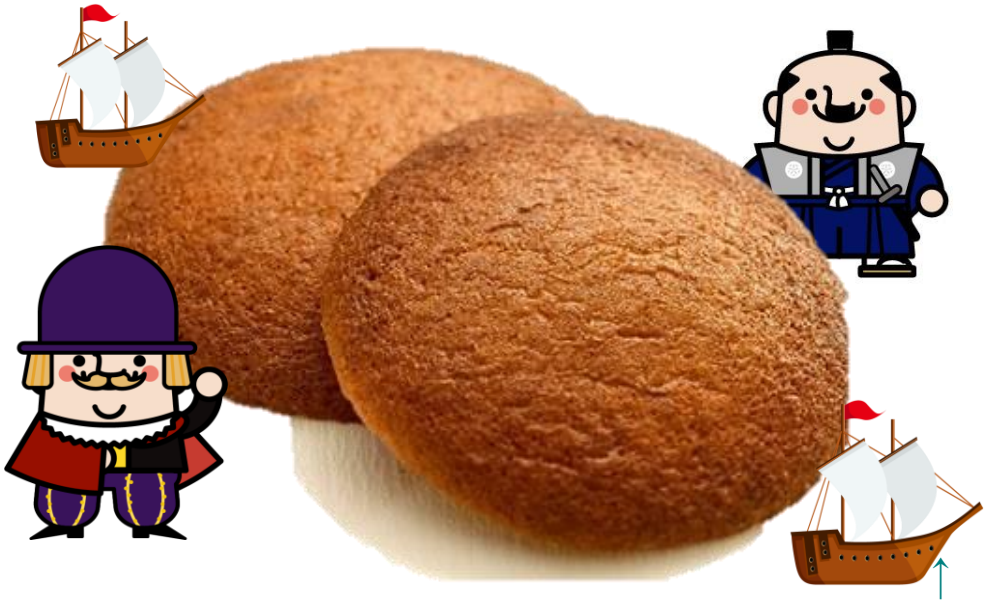
日本遺産《長崎街道》

シュガーロード佐賀へようこそ！！

佐賀銘菓

丸ぼうろ探訪



↓　　↑

→→ 江戸時代、南蛮人から、日本へ伝わる→→

ポルトガル伝来のお菓子！！

「丸ぼうろ」の味巡りしてみませんか！！

マップ NO.(50 音順)

① 「荒 木 屋」	⑤「北　　島」	⑨ 「村岡総本舗」
② 「うさぎや」	⑥ 「シェ・ヤマモト」	⑩ 「村 岡 屋」
③ 「大串製菓」	⑦ 「鶴　　屋」	⑪「本村製菓」
④ 「大坪製菓」	⑧ 「まるいち」	⑫ 「八頭司伝吉」

はじめに

私たち、ゆめさが大学生は、履修科目の一つとして体験学習があり、決まったテーマに沿ってグループ分けをし、在学中はもちろん、卒業後も続けていける活動を目指しています。

今回、私たちが選んだのは、「丸ぼうろ」。令和2年6月に「日本遺産」に認定されて注目を浴びるようになったシュガーロードの[肥前の菓子]の中から「丸ぼうろ」の魅力について調べることとしました。

まず、歴史についてたどってみると、1633年(寛永10年)鎖国令が出され、海外との交易が許されたのは長崎の出島だけとなります。そこで、当然、物資の流れは長崎から佐賀、福岡（小倉）へと、江戸期に整備された長崎街道を通って京、大阪、江戸、あるいは全国へと運ばれることとなりました。ここで、注目されるのが、その中に砂糖があったことです。この砂糖は食文化に革命を起こし、やがて砂糖を生かした文化が長崎を起点として街道沿いに広がっていくことになります。そう、シュガーロードの誕生です。

そして、小城の銘水が羊羹と結びつき、山側のグルテンを多く含んだ良質な小麦が「丸ぼうろ」という佐賀の銘菓を生み出すことにつながりました。

1639年、鶴屋のもとを築いた黒川善右衛門の二代目太兵衛が天和年間（1681-4）ポルトガルの製法をオランダ人から長崎で学んで佐賀に持ち帰ります。

同じく1661年、長崎警備のおり、製法をオランダ人から学んだ佐賀伊勢屋町の佐賀藩御用菓子司「横尾市右郎衛門。そしてのちにそれを学んだ「北島」の八代目（八郎）と九代目（安次郎）が、江戸後期～明治にかけて、鶏卵を加え、さっくりとして柔らかい画期的な商品を開発します。そしてその後もこのような努力はいろいろな店や人に脈々と受け継がれ、現在に至りました。

そして、その努力が花開いてシュガーロードが「日本遺産」の認定へとつながることとなります。

こうした店を是非お訪ねの上、「丸ぼうろ」の魅力を再発見していただけたら幸いです。

ゆめさが大学　地域活動体験学習「やってみよう」
「シュガーロード」― 丸ぼうろ グループ

「 荒 木 屋 」

・創　　業：１９１９年
・会 社 名：　荒木屋
・代表者名：荒木　一洋（3代目）
　　住所：神埼市神埼町本堀２８９１－１
　　☎　0952-52-2680
・営業時間：9:00～18:00
・駐車場：有

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・駄菓子も売っているので、小学生が大勢いて大変賑わっていた。お忙しい中、奥さんが丁寧に対応してくださる。ひしぼうろの他にも色々な和菓子があってとても美味しそう。

《ひしぼうろ》

★材料・味・食感等
卵・砂糖・小麦粉・澱粉・蜂蜜・水飴・菱の実外皮・膨張剤
ぶどう糖・ごま油

★値段　86円（税込）　★賞味期限　20 日

★焼くとき、菱の風味を逃さないように焼く。菱の刺抜きが手に刺さって大変。
★菱の皮を乾燥させ、粉末にしたものを入れる。菱の外皮から抽出される酸性活性阻害剤が入っている。酸素活性阻害剤は特許を取られている。
★西九州大学や神埼市、神埼菓子組合などと共同開発した研究プロジェクトによる特許商品。

《店からのお勧め商品》

「いちご羊かん」

《社長のコメント》

・シュガーロードが日本遺産に認定され、テレビ局から「ひしぼうろ」の取材を受け大変嬉しかったです。

「う　さ　ぎ　や」

・創　　業：１９６３年
・代表者名：深町賢一郎（２代目）
　　住所：佐賀市諸富町大字寺井津８１
　　☎　　0952-47-2458
・営業時間：８:00～２０:００
・定 休 日：１月１日～３日
・駐 車 場：１台

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・屋号の「うさぎや」は、創業年（昭和３８年）の干支がうさぎ年であることで命名、ロゴもウサギをかたどっている。
・初代が早逝し、若手２代目が引継ぎ、母親の話を聞きながら菓子製造と販売を行っている家庭的な雰囲気のお店である。
また、お祭りや、家庭の祝い事に使う餅や金華糖なども作る、地元に密着したお店である。

《丸 ぼうろ》

★材料・味・食感等
小麦粉（国産）・砂糖・卵・蜂蜜・米あめ・重曹
・先代が創業当時の丸房露の味や食感に改良を加え、２代目（現店主）が守り現在にいたる。
・丸房露の製造は型抜きの方法による手作りで、温度 200℃、時間 7～8 分位で焼き上げる。材料をシンプルにし、素材の味を生かすように少し硬めに仕上げてある。
・お店の所在地「諸富」は徐福上陸の地として有名であり、パッケージのデザインに徐福と浮杯（ぶばい）を取り入れてある。
★値段　　８０円（税抜）　　★賞味期限　　２０日間

《店からのお勧め商品》

「徐福饅頭」

「金華糖」

「えつサブレ」

＊地元諸富の観光と連携し、「徐福饅頭」や「えつサブレ」を売り出している。
＊砂糖菓子「金華糖」の製法を伊万里で習い、製造している。

《店主のコメント》

材料選びや菓子作りに取り組むにあたっては「シンプル イズ ベスト」と考える。また、丸ぼうろは焼き立てがおいしいので、購入したらできるだけ早く食べてほしいとのこと。

「大串製菓」

・創　　業：１９１９年
・会 社 名 ： 大串製菓
・代表者名：大串　久昭（3代目）
　　住所：神埼市神埼町本堀２５６９－３
　　☎　　0952-52-2888
・営業時間：9:00～18:00
・駐 車 場：完備

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・ひしの実を使ったお茶も販売されていました。
・キャラクターのヒッシーくんが出迎えてくれる。家族でやっておられるということでとても安らぎが感じられる店舗であった。
昔ながらの丁寧な製法にこだわりつつ心を込めて作ってある。

《ひしぼうろ》

★材料・味・食感等
小麦粉・卵（佐賀県産）・砂糖・水飴・蜂蜜・膨張剤
うるち米（九州産）・菱の外皮・ふどう糖・ごま油

★値段　86円（税込）　★賞味期限　２８日間
・ひしぼうろは2011年11月1日より販売されている。
・甘さ控えめで食感はもっちり（うるち米使用）
・形は三日月型で菱の実を型どっている。

《店からのお勧め商品》

「ひしぼうろ」

「みたらし団子」

「焼き饅頭」

《社長のコメント》

・ひしの実はポリフェノールが緑茶の３倍。ひしの皮から抽出される酸素活性阻害剤が含まれてあり特許を取っている。西九州大学との産学官連携により菱の皮を使ったひしぼうろを開発し神埼町の特産品とした。

※「酸素活性阻害剤」とは、
　神埼市で収穫されるヒシ。この皮から抽出する酸素活性阻害には、中性脂肪の吸収を進める酸素「リパーゼ」と血圧上昇を引き起こす酸素「ACE」の働きを阻害する機能性や作用があると認められました。また、ヒシの外皮を熱水中で撹拌して同阻害剤を抽出する方法も特許として認められています。

佐賀銘菓丸ぼうろ「 大坪製菓 」

・創　　業：１９０５年
・会 社 名 ： 大坪製菓株式会社
・代表者名：大坪　恵介（3代目）
　　住 所：佐賀市木原３丁目１６－１５
　　☎　　0952-23-4548
・営業時間：8:30～18:00
・駐 車 場：完備
・工場やスーパー、ドラッグストア等にて販売

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・佐賀市出身の画家 服部大二郎の懐かしい昭和の風景の絵を広告に販売促進に役立てています。
・全国に佐賀の丸ぼうろを認知してもらえるように工夫と努力をしています。

・地元九州産を取り入れて試行錯誤して新しい商品開発に努めている。
佐賀みかんボーロについてはいろいろな柑橘の中から JA 大和商標のみかん（あんみつ姫）をマーマレードとして加え、更に皮をいれることにより食感と香りも楽しめる。
・成長期のお子様向けに“ふわふわどうぶつボーロ”も製造している。

《丸ぼうろ》

★材料・味・食感等
小麦粉・砂糖・鶏卵・水あめ・蜂蜜・ぶどう糖 等

★値段 大判　80円（税抜）
10枚袋入り 250～300 円

★賞味期限　90日間

《店からのお勧め商品》

佐賀みかんボーロ

黒胡麻丸ぼうろ

ふわふわ
どうぶつ
ボーロ

《社長のコメント》

丸ぼうろは、九州・広島までとネームバリューがなくて、全国的に伝統菓子を認定してもらえる様、工夫と努力をしている。

「 北 島 」

・創　　業：１６９６年
・会 社 名 ： 株式会社 北島
・代表者名 ： 香月　道生（12代目）
・本店 住所：佐賀市白山２丁目 2-5
☎　0952-26-4161
・営業時間：9:00～19:00営業時間
・駐 車 場：完備
・支　　店 ：
・佐賀駅北口店 佐賀市神野東 2-1-1
☎ 0952-31-3181
・佐賀東店 佐賀市大財 5-5-12
☎ 0952-28-3600
・佐賀西店 佐賀市鍋島町八戸溝 1434-5
☎ 0952-32-0505
・木原店 佐賀市木原 1-24-40
☎ 0952-37-5515
他

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・長崎街道沿いにあり、店内も美しく、昔ながらの伝統ある丸芳露の存在感が感じられた。くちどけにこだわり、かみしめる味わいが特徴。

《丸 芳 露》

★材料・味・食感等
小麦粉・砂糖・鶏卵・水あめ・蜂蜜・ぶどう糖・みりん
ごま油・重曹など

・幕末期、佐賀城下伊勢屋町の横尾家より、八代目香月八郎と九代目安次郎親子が、製法の伝授を受け、さらに鶏卵を加えてそれまでの硬い生地を食べやすく改良した。
・口どけの良さとサクッとしたかみしめる味わいが特徴。
・現在も職人が一つひとつ型抜きをし、焼き上げている。

★値段　８０円（税抜）　★賞味期限　１４日間

《店からのお勧め商品》

「花ぼうろ」

「ごまぼうろ」

「マーガレット ダ マンド」

《社長のコメント》

長崎街道沿いにある当社は、シュガーロードの登録も社員一同励みとなりました。

「シェ・ヤマモト」

・創　　業：昭和42年（1967年）
・代 表 者：山本揚一郎（2代目）
・店　　舗：佐賀市川副町南里345－1
・電話番号：0952－45－8070
・営業時間：午前9時～午後6時30分
　＊日曜日：午前9時～午後6時
・定 休 日：月曜日（祝日の場合は翌日）
・駐 車 場：完備
・創 業 者：山本國夫
・工　　場：佐賀市川副町犬井道1702－6

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・店内は、若者向きに明るくモダンな雰囲気を演出されていて、ショーウインドウの中も、多くの新しい種類のケーキ類の配列に気を配り、明るくいい感じのショーケースで、大変好感の持てるように工夫されている。
・お店に入ったショーウインドウの左側に、特別なコーナーにはお店自慢の主力のケーキが、説明の写真などと一緒に展示され、アピールされている。

《丸ぼうろ》

★材料・味・食感等
　小麦粉・砂糖・卵・蜂蜜・水飴・重曹・ゴマ油
★製造に当たってのこだわり
　小麦粉と卵は、創業当時から地元産を使用、小麦粉と砂糖、卵がほぼ同じ
　分量で、蜂蜜、水飴、重曹は少量の配合としている。
★製造工程　創業者が、一つひとつ型抜きをし、焼き上げている。
★値段　　70円(税込)　　★賞味期限　　1週間

《店からのお勧め商品》

「どら焼き」

先代のこだわりの和菓子で小豆餡をたっぷりサンドした逸品。

「ロールケーキ」

宇治と星野村の最高級抹茶にクロレラを独自にブレンドして作りました。

「バター・サンド」

大吟醸の酒粕を贅沢に使い、風味豊かなバターサンド。

《創業者のコメント》

　一つひとつ型抜きして作っており、大変な作業であるが、美味しい「丸ぼうろ」をお客さんに提供するためには苦労は惜しまない。焼き上げにゴマ油を使い「丸ぼうろ」の色を整えている。「丸ぼうろ」のパッケージは、山本家の家紋“丸に五瓜に唐花”文様をモチーフとして使用している。

佐賀 御菓子司「鶴屋」

・創　　業：１６３９年（寛永１６年）
・代表者名：堤　光昌　（１４代目　）
・本店 住所：佐賀市西魚町１番地
☎　0952-22-2314
FAX：0952-22-2317
・営業時間：9:00～19:00
・定 休 日：１月１日　※不定休有
・駐 車 場：完備

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・ポルトガルのお菓子をオランダ人より教授され日本人の口に合うお菓子「丸房露」に創りあげた味を創業３８１年という伝統の中で大切に守って今に伝えている。
・店内には「御用」と記された桶の蓋（江戸時代に桶に入れてお菓子をお城に運んだ時に使用されていたもの）が壁面に飾ってあり、伝統が直に感じられる。
・店内は丸房露を中心にコンパクトにまとまっており、夕方近くには売り切れているお菓子がいくつかあり、なるべく「売り切り」を心掛けていつも新鮮なお菓子を店頭に並べようとする
誠実な店の姿勢を感じる。

《丸 房 露》

★材料・味・食感等
小麦粉・白砂糖・卵・蜂蜜・ごま油・トレハロース・重曹
★元祖といわれる丸房露は３５０年前に２代目が製造した当時と味を変えず、表面はサクッとして中はふんわりとし卵の風味を感じる。
★丸房露を美味しく食べる提案として牛乳や紅茶に浸したり、店に伝わる文書を紐解き独自開発した丸房露専用のマーマレード（佐賀県産クレメンティン使用）も販売している。

★製造工程
職人が一つ一つ型抜きし、伝統を守って焼き上げている。

★値段　８６円（税込）　★賞味期限　１１日間

《店からのお勧め商品》

「YOKANGO」

多忙な現代人に向けてまたスポーツ時に、老舗薬種商（野中鳥犀圓）とタッグを組み開発したモバイル充電である。

「ストロープワッフル」

オランダの伝統菓子をアレンジ。ワッフルにキャラメルシロップを挟み、飲物のカップに載せて、シロップを溶かして食べると美味しい。

《社長のコメント》

・先祖からの伝統の味を大切にしながら、地道に商いをしてきた。新しい商品開発も視野に入れつつも、今後も３８１年受け継いできた元祖「丸房露」の味を守っていきたい。

菓心「まるいち」

・創　　業：１９５０年
・代表者名：市丸　均　（２代目　）
・本店住所：佐賀市鍋島町鍋島 1224-7
　　☎　0952-33-3901
　　FAX：0952-33-6301
・営業時間：9:30～18:30 営業時間
・定 休 日：１月１日～３日　※不定休有
・駐 車 場：完備
・支　　店：
　兵庫店 佐賀市兵庫南 4-13-13
　　☎　0952-23-1701
　諸富店 佐賀市諸富町諸富津 139-7
　　☎　0952-47-6201

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・店内は広く玄関、外回りも和風の落ち着い佇まいで、店内奥には岩間から流れ落ちる滝のある中庭が見え、暗くなるとライトアップされる。

・ショウウインドウは明るく、多くの種類のお菓子類が溢れている。また、子供向けのお菓子やクリスマスを意識したお菓子を置いたりしてイベント感や季節感も出すように飾り付けも工夫されている。

・創業当時は餅・饅頭が主力であったが昭和３５年から丸房露の製造を開始、平成４年に現在地に店を移し、他のお菓子類も幅広く製造している。

《丸 房 露》

★材料・味・食感等
砂糖・小麦粉・卵・蜂蜜・米あめ・生クリーム
卵を多めに入れてふんわり感や卵の風味を出し、生クリームを配合しまろやかさだしている。また米あめでこくを出し、外はカリッと中はふんわりとした食感になっている。

★製造工程

職人が一つ一つ型抜きし、焼き上げている。

★値段　８０円（税抜）　★賞味期限　１０日間

《店からのお勧め商品》

「さがどら」

国内産小麦粉・佐賀県産餅粉、北海道十勝産特選小豆を使用したこだわりの逸品。

「佐賀ぜりい」

佐賀県産にこだわり
・佐賀マンダリン
・いちごさん
・クレメンタイン
を使用し、３種類を製品にした。

《社長のコメント》
・型抜きの製法で丸房露の味を美味しさを追求した。出来るだけ早く賞味してほしい。
・パッケージの袋は丸房露の南蛮渡来をイメージし、中の焼き色を引き立てる黄色にした。
・なるべく地元佐賀産、九州産を材料とするように努力している。

「村岡総本舗」

・創　　業：１８９９年
・会 社 名 ： 村岡総本舗
・代表者名：村岡　安廣（4代目）
・本店住所：佐賀県小城市小城町８６１
☎　0952-72-2131
・営業時間：9:00～18:00
・駐 車 場：完備
・支　　店 ：
・唐人町店　佐賀県佐賀市唐人 1-5-45
☎　0952-23-5017
他

《店の雰囲気や特徴・気づき》

重厚な歴史的佇まいを見せる本店と国の有形文化財にも登録され、更に日本遺産「シュガーロード」の構成要素ともなった「羊羹資料館」が並んで建っているのを見るとさすがに圧倒される思いがする。なお、平成 17年には、大正、昭和の二つの建物が「22 世紀に残す佐賀県遺産」にも指定されている。

《丸ぼうろ》

★材料・味・食感等
小麦粉・氷砂糖・砂糖・卵・蜂蜜・水あめ・粉末油脂
みりん・膨張剤

★値段　80円（税抜）　★賞味期限　20 日間

・袋は光を通さない物
・小麦粉の深い味わいのしっとりとして、ひきが強い
・氷砂糖を使用しているから甘さがすっきりしている
・手作り、天候に合わせて焼き時間を設定している

《店からのお勧め商品》

「シベリア」

「羊羹」

《社長のコメント》

・伝統製法にこだわり、皆さまに美味しく食べていただくことに重きをおいている。
・2020年より売り出された「シベリア」は東京の老舗百貨店の要請により作られたもので全日空のプレミアムクラスに提供されている。

菓心傳心「村 岡 屋」

・創　　業：１９２８年
・会 社 名：村岡屋株式会社
・代表者名：村岡　輝繁（４代目　）
・本店住所：佐賀市駅南本町 3-18
　　☎　0952-22-4141
・営業時間：9:00～19:00
・定 休 日：第２、４水曜日(多忙時期は変更あり)
・駐 車 場：完備
・高伝寺前店　佐賀市本庄町大字本庄二本松 961-5
　　☎　　0952-24-1888
・水ヶ江店　　佐賀市水ケ江２丁目 13-17
　　☎　　0952-23-5657
・大和店　　佐賀市大和町大字尼寺字四本松
　　☎　0952-64-9288　　他

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・丸ぼうろとともに佐賀の魅力的商品開発にも取り組んでいます。
・昭和４６年に発売された「さが錦」は上皇后美智子様がご結婚時に、身に付けられていた着物やお持物からヒントを得て、佐賀錦という織物をもっと知ってもらいたいという強い思いよりこのお菓子ができました。

《 丸ぼうろ 》

★材料・味・食感等
　小麦粉・砂糖・鶏卵・蜂蜜 等
　鶏卵・蜂蜜をたっぷりと使用し、しっとりとしたやわらかさが特徴。
★値段　　70円（税抜）　　賞味期限　　２４日間
★「さがんほっぺ」５種類の味のセット 600 円(税込)新発売
★出来たてを味わいたい時は、レンジで4秒チンをお勧めします。
★現代の生活様式に合わせて、個包装等お客様の声を参考にしています。しっとりやわらか。

《店からのお勧め商品》

「さが錦」

「鍋島さま」

「錦ロール」

《社長のコメント》

しっとり、やわらかの丸ぼうろが村岡屋の特徴です。私達が作っているお菓子で幸せを感じてもらえる様社員一同努力しています。

ま～るい笑顔のマルボーロ 「本村製菓」

・創　　業：１９５３年
・会 社 名 ： 本村製菓株式会社
・代表者名：本村　一真（3代目）
　　住所：佐賀市金立町金立１５４４
　☎　　0952-98-3659
・営業時間：8:45～17:30
・駐 車 場：完備
・工場やスーパー、ドラッグストア、コンビニ等にて販売

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・店舗販売と違い、流通菓子だから賞味期限を長くし北海道から沖縄まで販路を広げている。
・丸ぼうろに対して色々とチャレンジして、現在２０種類で２０万個/日を製造している。

《丸ぼうろ》

★材料・味・食感等
　小麦粉・鶏卵・砂糖・ぶどう糖・蜂蜜・水飴 等

★値段　70円（税抜）　　★賞味期限　９０日間

★佐賀を元気にしようと商標登録をして“がばい佐賀”“佐賀藩”は１５年前からコンビニエンスストアなどで販売をしている。

《店からのお勧め商品》

「あまおう
　丸ぼうろ」

「佐賀藩丸ぼうろ」

《社長のコメント》

菓子は心を豊かにし、ほっとさせます。色々な種類の丸ぼうろがあるので、食べくらべをしてほしい。

「八頭司伝吉」

・創　　業：１９２１年（大正１０年）
・会 社 名:(有)八頭司伝吉本舗
・代表者名：八頭司　博(３代目)
・本店住所：佐賀県小城市小城町小城本町
152-17
☎　0952-73-2355
・営業時間：9：00～18：00
・支　　店：
・ 佐賀唐人店　佐賀県佐賀市唐人１丁目５-３８
☎　0952-23-3914
・ 佐賀天祐店　佐賀県佐賀市天祐1丁目3-33
☎　0952-26-3633
他

《店の雰囲気や特徴・気づき》

・店内はとても清潔で、店員さんも大変親切に対応してくださった。
・羊羹がメインのお店だけに羊羹の品揃えが豊富で最近は羊羹に合うコーヒーを売られている。

《丸ぼうろ》

★材料・味・食感等
小麦粉（国内製造）・砂糖・鶏卵・蜂蜜・水飴・ごま油/トレハロース・重曹

★値段　80円(税抜)　★賞味期限　30 日

★昔ながらの素朴な丸ぼうろ
★やわらかい食べ口
★きれいな焼き色が見られる包装形態

《店からのお勧め商品》

登録銘菓 昔ようかん

昔ようかんのひとくちサイズ
「昔ひとくち」

《社長のコメント》

・一期一会の気持ちを大切に、つくり手の豊かな心を菓子で表現
・おいしさを練り、今に伝える。
食べておいしい・味、心においしい・感動、体においしい・安全、安心

おわりに

令和2年度は、新型「コロナ」の影響でこの体験活動「やってみよう」の授業も9月からの開始となった。テーマや活動の方向性を早く決めて学習を開始しなくてはと思い、情報収集が完全ではない中、手探りで学習を行ってきたという状況でした。

しかし、シュガーロードの中で「丸ぼうろ」をテーマの中心に据えて学習を開始してからは、調査を3つの班に分かれて12店舗の情報収集を行い、比較的に迅速に活動でき。

各店の歴史や「丸ぼうろ」の特徴、店の雰囲気、主力商品などのデーターをチーム一丸となり、協力して集めることができた。これもひとえに12店の店主の方々がご多忙の中、ご協力して頂いたたまものと深く感謝を申し上げます。

また、理論面での学習には「街づくり部会（シュガーロード）」会長でNPO法人「活気会」の理事長 永原光彦氏の「シュガーロードと長崎街道」の講話を頂き、活動中も多くのご助言・ご指導を頂くことができました。

また、「鶴屋」社長、堤 光昌氏に「シュガーロードについて一佐賀の菓子 丸房露」の講話を頂き、南蛮菓子のルーツを探しにポルトガルに行かれた時の話、「シュガーロード」の話、現在の工場の丸ぼうろの製造の様子など、写真を交えてお話し頂きました。

永原氏、堤氏には貴重なお話を頂き厚く感謝申し上げます。

メンバー14名は、活動の手始めに「丸ボーロの食べ比べ会」を行ったり、有志で佐賀市観光課主催による「銘菓巡りの旅」などに参加したりしてシュガーロードや南蛮菓子、丸ぼうろ等の知識も深めました。

今回の「丸ぼうろ」のガイドブックとマップ作成にあたっては、お店訪問時のデーター収集のほか、お店のパンフレットやホームページ、佐賀新聞のタウン情報誌「モテモテ」（2019年10月号）、佐賀新聞社刊「肥前の菓子」村岡 安廣著、等々も参考にさせて頂きました。ありがとうございました。

令和3年2月1日

ゆめさが大学 9期生 実践2組「シュガーロード」-丸ぼうろグループ

小松 英勝

「シュガーロード」― 丸ぼうろグループ メンバー
ゆめさが大学佐賀校9期2組
小松 英勝　石鉢 高雄　永野 久子　西森 秀夫　山田 朝子
真子 睦美　大島 美津子　番場 陽子　近藤 幸子　江口 祐子
片淵 麻里子　吉田 京子　嘉村 ヨシ子　緒方奈保子

YUME SAGA college

ゆめさが大学