

え~もんみつけ!

～市民レポーターのページ～

市民レポーターの皆さんか、市内のさまざまな場所に出かけて、市民ならではの視点から小牧の魅力や身近な話題について取材した様子を、毎月15日号で紹介していくコーナーです！

REPORT 196

コマキタイムズのヘッダーです

小牧で注目の「コンテンツクリエイター」

大学生の頃にブログに興味を持ったのがきっかけで、「コンテンツクリエイター」として活躍する田之上さん。小牧の情報を発信する「コマキタイムズ」の運営も行っています。

卒業後は、インターネット広告専門の広告代理店に就職して、SNSマーケティング、ウェブマーケティングを学びました。

YouTubeの動画を見て、会社を退職して、アメリカ・サンゼルスへ行くことを決めました。サンゼルスでは、最先端のテクノロジーを体感したり、メキシコなどまで足を伸ばしたりと『自由』を謳歌してきました。

新たな挑戦

「コマキタイムズ」では、他のネット情報では感じられない生身の小牧のお店を紹介していくたい。また、観光、グルメなどジャンルに絞った紹介動画の制作や記事を書いてくれるライターさんの募集なども考えながら規模を拡大していきたい。と、

コマキタイムズ

KOMAKI TIMES

小牧の暮らしや観光に関する情報をわかりやすくお届けするローカルサイト



◀インスタはこちらから



コマキタイムズを見たい人はこちらから▶

小牧で注目の若き「コンテンツクリエイター」田之上朋大さんは、地元への愛着から小牧の情報発信をしようと「コマキタイムズ」を立ち上げ、現在、多くのフォロワーと相互交流しながら「コマキタイムズ」を育てています。そんな田之上さんに話を聞いてきました。

生まれ育ったまち・小牧に愛着があり、小牧のお店の情報を中心に発信する「コマキタイムズ」を2年前に立ち上げました。小牧は地元であるというだけじゃなく、程よく落ち着いていて、田舎と都会の間くらいで暮らしあうと思う」と魅力を語り、自分にできることがあれば、小牧の情報をサイトを作ったと話します。

小牧出身の奥さんも運営に加わり、二人三脚で頑張っています。小牧のお店などの情報を探し続けると、面白いところが見つかります。自分にできることは、自分で独立して動画制作やホームページ制作の活動を始め、現在は、人気Youtuberの動画編集者としても力を発揮しています。

今までは、皆の協力もあり、やりたいこと、なりたい職業に就けたことなど夢を叶えてきた田之上さんですが「将来は暮らしやすく、愛着ある小牧に住みたい。そして、自由にいつでも、行きたい時に好きな場所に行けるような生活がしたい」と、話します。



今回の取材先

コマキタイムズ
田之上 朋大

Mail : work@tanotomo.net



かおりん

編集後記

小牧のお店などの情報を発信し続けたい。強いては発信するとか。「コマキタイムズ」を見てくださいね。

まだやりたいことはたくさんあり、夢は膨らんでいます。

自分の軸は「自由」。

今までは、皆の協力もあり、やりたいこと、なりたい職業に就けたことなど夢を叶えてきた田之上さんですが「将来は暮らしやすく、愛着ある小牧に住みたい。そして、自由にいつでも、行きたい時に好きな場所に行けるような生活がしたい」と、話します。

たまご、牛乳、小麦粉、添加物一切なし！ 甜菜糖のアイシングクッキー

米粉のクッキーに甜菜糖でアイシング。アレルギーを気にせず食べられる、体に優しい色とりどりのクッキーに、子どもも大人も目を奪われることでしょう。芸術品のようなクッキーの作り方を教えてくれる教室・プチプレジールを主宰する田中裕子さんを訪ねてきました。



見た目にもかわいらしいアイシングクッキー

て色付けするアイシングでした。

安心できるものを

自身にアレルギーがあったこともあり、自分が食べられないものを見たくない、という思いからアレルギーがあつても食べられるクッキーを教えようと思いつきます。

小麦、卵、乳製品を使わず、米粉で作ったクッキーに、白糖ではなく甜菜糖をベースに天然由来の食材で着色したアイシングをします。



写真左下＝自然素材のパウダーを水で溶かし、細い専用の筆を使って細工をしていきます。



見た目も味も

アレルギーがあると食べることへの制限が付きまといます。このアイシングクッキーは見た目だけではなく、味も楽しめます。

クッキー生地もナッツ類を使用したものとしないものの2種類の味があり、着色は野菜や果物の自然素材のパウダーです。描き方によって同じ材料を使っても

教室では自分で作れるようになるために3回に分けてクッキー作りからアイシングまで丁寧に教えてもらいます。

もっと広めたい

講師資格取得コースを修了した教え子たちは、新たな教室を開いたり、アイシングクッキーを販売したりと活躍しています。今はそれをフォローするのが大切な仕事となっています。一人では限りがあるとしても誰かと力をあわせれば可能性は広がります。もっとたくさんの人々に知ってもらうために、自分にしかできないこと、みんなでできること、新しいことを考え、工夫しています。

全く違うクッキーが出来上がる、まさに、自分好みにカスタマイズしたクッキーが完成します。

甜菜糖は、甜菜の糖蜜を乾燥させて作ります。見た目は薄い茶色です。ミネラルを含み、優しい甘さとまるやかな味わいが特徴です。オリゴ糖を5%含み、お腹に優しいと言われています。



レッスンの様子です。

編集後記



ヤンメイ

体験教室では先生が用意されたクッキーにアイシングをするので、場所も選ばず、手ぶらで参加可能。幼稚園や小学校等の保護者会や企業からの問合せもあるのだとか。自分で作ったら食べずに飾っておきたいな。

今回の取材先

プチプレジール

Mail : ptitplaisir7@gmail.com
HP : 下記 QR コードを読み取る



アイシングを始めたきっかけは育児休暇中に出掛けたマルシェで体験教室へ通い、認定講師の資格も取りました。でも、その時習っていたのは白糖に着色料を使つた動物クッキーが好きだったので、教室へ通い、認定講師の資格も取りました。子どもたちも大人も目を奪われるでしょう。芸術品のようなクッキーの作り方を教えてくれる教室・プチプレジールを主宰する田中裕子さんを訪ねてきました。

白砂糖の輝くような白さと違つて、落ち着いた雰囲気の、温かみあふれる色合いのクッキー。アレルギーがあるからだけでなく、この優しい風合ひが好きだからとやってくる生徒さんもいるそうです。

田中裕子さんによると、アイシングを始めたときも、最初は白糖に着色料を使つた動物クッキーが好きだったことも思い出します。でも、その時習っていたのは白糖に着色料を使つた動物クッキーが好きでした。