

未来へ残したい田舎の味 主役は農家の母ちゃんたち

上野新集落内にある関川村ふるさと産品開発センターでは、生活改善研究会（内山由岐子代表・大島）のメンバーが地元の食材を使って、関川村の『旬』を大切にしながらふるさとの味を残そうと長年にわたり活動を続けています。会を支えているのは農家のお母さんたち。今月は、大きな地元愛でふる里特産品の開発に取り組んでいる生活改善研究会を特集します。



関川村生活改善研究会とは？

昭和55年、農村女性の活躍の場の確保とふるさと特産品の開発を目的に発足。地元の食材を使った笹団子や漬物、味噌など加工品の製造や販売をしている。

現在、登録メンバーは18人。

自慢の味噌づくり 仕込みも本格化

味噌づくりに欠かせない大豆や麴となる米はすべて関川産。麴はコシヒカリと五百万石をブレンドしたもので、独特の甘さがある麴です。味噌は村外からの注文も多く、あいさい市の店頭でも良く売れるほど人気の商品となっています。



旬づくり味噌は無添加で味は抜群！昨年度は7.6 tの味噌を仕込んだ。今年度は昨年度よりも多く仕込みたいとメンバーも意気込む。

笹団子 地元産小豆のあんこが絶妙！

取材当日は、250個の笹団子づくりの真っ只中。よもぎともち米の米粉を約20分間練り続け、団子の生地が完成。あんこは、地元産の小豆を使用したもので、ほどよい甘さが特徴です。ひとつひとつ丁寧に手作業で行われ、手際よくあんこを生地で包みこむ作業はまさに職人技です。



すべて手づくり！

生活改善研究会では味噌以外にもさまざまな産物を手掛けています。しかもすべて手づくり！愛情がたっぷり詰まったふるさとの味。とにかく味に自信があります。

保育園・学校給食にも提供！

子どもたちにも関川産の食材に慣れ親しんでもらい、また、地産地消の取り組みを進める一環として、旬づくり味噌は村内の保育園や小・中学校の給食でも活用されています。地元のものでつくられた愛情たっぷりのおいしい味噌は、給食を通して自然と子どもたちにも親しまれています。

課題は後継者不足

生活改善研究会メンバーの平均年齢は60代。年々、高齢化が進み、メンバーも減少していく中で、後継者不足が大きな課題となっています。

「若い人に協力してもらいたいけど、毎日仕事があるわけではないので、新しいメンバーは増えない…」と会のメンバーも不安を感じています。

母ちゃんがつくったふるさと自慢の味！

あねさ漬け



しそ・みょうが・きゅうりなどをきざみ、旬づくり味噌でしっかり漬けたもの。ご飯との相性は抜群！おにぎりの具としても最高です。



笹団子

特に人気のあるのは笹団子。あんこも手作りで、多いときには1日で1000個以上作ることも。

しいたけ味噌

村特産品のあらかわ生しいたけと朝日豚、旬づくり味噌を使用。ご飯のお供にぴったり！



三五八漬床



村の酒米で仕込んだ麴。三五八（さごはち）は、塩が3、麴が5、米が8の割合からこの名に。漬物づくりに欠かせません！

旬づくり味噌



約半年以上かけて熟成させた自慢の味噌！また、味噌を発酵前にお届けする仕込み味噌もあります！皆様のご家庭で発酵・熟成させることができます。

※紹介は一部のみ。他にも、ふきのとう味噌や、大根などをしょう油とざらめで漬けたなた漬、笹巻き、しそ巻きなどがあります。

【問い合わせ先】

関川村生活改善研究会 ☎64-3148

ずっと残したい
ふるさとの味



関川村生活改善研究会

内山 由岐子 代表

以前は、よくみんなであちこち視察へ出掛け、いろいろと勉強したものです。苦労も多かったですが、今でこそ、その当時の経験が生きていると思います。会の活動は30年以上になりますが、設備も充実しているの、ぜひ将来に残したいと願っています。

ここでは、メンバー全員が愛情を込めて、一生懸命活動しています。今の若い人たちは、豆製品や漬物など、あまり口にしないと聞いたことがあります。体にも良いし、本当においしいので、ぜひ多くの人たちに食べていただきたいと思っています。