

支所だより

各総合支所管内での身近な出来事や話題などを毎月お知らせするコーナーです。今月は丹原総合支所から「地元農産物を加工して、ふるさとの味を探求する女性たちの活動」について紹介します。



味噌づくりの合間に… 丹原町ふるさとの味研究会の皆さん

丹原総合支所

〒791-0592 丹原町池田1733番地1

TEL0898-68-7300

FAX0898-68-4769

丹原町ふるさとの味研究会

地域の農産物を使った手づくり味噌でまちづくり

丹原農村婦人の家が建設された昭和50年、施設の運営組織として発足したのが「丹原町ふるさとの味研究会」です。農村食文化の伝承・地域住民への食育などを目的として、25名の会員が「食」に関する活動を行っている「丹原町ふるさとの味研究会」の取り組みをご紹介します。

ふるさとの味研究会では…

丹原町ふるさとの味研究会では今年度、研究部長を中心に、蕎麦・とうもろこし等を味噌づくりに利用する研究に取り組みました。その活動によってつくり出された蕎麦入り味噌は、丹原町産業まつりの試食会で大好評を博し、また、とうもろこし入りの味噌も、美しい色合いで甘い口当たりのものに仕上げることができました。

いずれも地元で栽培された材料を使用しており、非常に風味豊かな出来栄となりましたが、丹原町ならではの味、ここにしかない味をとさらなる高みをめざすと、まだまだ改善の余地があるものと考え



産業まつりでの蕎麦入り味噌の試食には人だかりが

ています。

今後は、伝統の味と現代の嗜好に合った味、それぞれの研究を重ね、これこそが町の味と言える味噌を追い求め、そしてその味を次の世代に伝えていきたいと思っています。

手づくり味噌を地域に…

毎年、夏の時期に開催されるのが、丹原町ふるさとの味研究会の「味噌づくり新人養成講座」です。丹原農村婦人の家の加工室を会場として、3日間の講座を2回開講しています。

この講座は、地元産の米・大豆・麦を使って、麴づくりから始まり味噌を完成させるまでを学ぶことができる、本格的な内容が特徴となっています。暑い中、しかも大きな器具を使う作業や、麴の微妙な温度変化を体に覚えこませるなど、その行程は体力的にも大変ですが、手間隙をかけた味噌が出来上がったときの感慨はひとしおです。

また、この講座では、味噌をつくることだけではなく、味噌をつくってみたいという人を増やし、そうした人たちが互いに技術を磨くことで、手づくり味噌の輪を地域に



唯一無二の味噌をめざして楽しくがんばっています

を広げることを目的としています。

こうした取り組みによって、公民館などでの味噌づくり活動に、女性だけでなく男性も、さらには幅広い世代からの参加が見られるようになりま

ふるさとの味を探求しませんか？

丹原町ふるさとの味研究会は、丹原農村婦人の家を利用して、農産物を加工し手づくりの味を楽しむための講座・研修会の開催や、味噌づくりをはじめとする農産物加工技術の研究などに取り組んでいます。

皆さんも一緒に、ふるさとの味を探求してみませんか。