

宇輝人

vol.79

くまもと
宇城市の生姜

右手前から
木野宏美さん、丸田朝子さん、森本和代さん、飯田眞志子さん、岩崎真由美さん、百家美代子さん、田加代子さん



郷土の恵みに、受け継がれる想いを込めて

郷土の味

核家族化の進む今、食べる機会が減った郷土料理を伝承しようと結成された、小川町の「おぼちゃん」7人からなる熊本食文化研究会。熊本地震で乾燥野菜が設立した経験から、地元食材の生産・加工・販売までを行う6次産業化に取り組んでいる。その1つがショウガだ。安心、安全にこだわった「特別栽培農産物」のショウガは、血行や消化の促進、がん予防など、生薬としての効能があるといわれ、さ

まざまな料理に重宝される。宇城市の生産量は全国の自治体でもトップクラス。同会では県や市の補助を得て、売れるつくだ煮の商品化に取り組み。メンバーの森田さんは「販売するためにどうするか、切り方や分量を工夫するのが大変だけど、面白い。」と話す。技術をつなぐ

産物活用を進めてきたメンバー飯田さんの直伝。伝統の手法を使い、素材に合ったやり方を一緒に研究しながら、地域に地産地消の良さを伝えたいと、郷土料理の実技講習も行う。「この会はアイデアや情報を共有できて勉強になります。みんなが作った農産物で、宇城の良さをアピールできれば。」とメンバーの本村さんと百家さん。飯田さんは「郷土の味も1つの技術。でもこの活動は世代に関係なくできる。技術が若い人たちにつながっていったら、家



1 宇城市産の新ショウガ 2 山都町の加工場でつくだ煮のパッキング 3 メンバーの手作業で商品名や食品表示のシールを貼り付け 4・5 マルシェやイベントで試食会 見た目や味、価格帯への評価をもらう 6 6次産業化の魅力を学生へ伝える活動も



熊本食文化研究会

kumamoto-shokubunka-kenkyukai

平成29年小川町在住の有志で結成。メンバー7人のうち6人が農家で、本業の合間を縫って商品化を行う。市と県の「がまだす里モン支援事業」で、ショウガのつくだ煮を令和5年の発売に向け調整中。郷土食の伝承に取り組みながら、ショウガジャムやトマトケチャップなど地元食材を使った加工品も研究している。

庭の味のレパトリーが広がったりして楽しいと思いますね。これからも次世代につなげていきたいです。」と展望する。

付加価値の追求

まずは、ショウガのつくだ煮の商品化がうまくいくか。生産や各地での試食会の過程で生まれたさまざまな課題への挑戦だ。農家レストランや民泊のように、今あるものに自分たちの力で付加価値を付けていく、そんな広がりや展開を地域の農産物にも。そう意気込むおぼちゃんたちは、試行錯誤の過程もみんなで楽しみながら、これからも郷土の恵みを地域の新たな力へと生まれ変わらせていく。

キュウリなどの生野菜と一緒に



しょうが生姜みそ

ショウガ 150~200g みそ 160g
みりん 60cc 砂糖 40g
いりゴマ 大さじ3~4

- 1 ショウガをスライスして沸騰したお湯で、湯がき、長さ1~2cmの千切りに
- 2 みそ、みりん、砂糖を合わせたものを、弱火にかけて混ぜ合わせ、いりゴマ、ショウガを入れさらに練り込んで完成