

地域自慢の美味しい味噌



▲手づくりみそ体験講座で麹（こうじ）と塩を混ぜる参加者

ほっとママ 味噌クラブ

山部の食材にこだわり、心のこもった味噌作りに取り組んでいる、ほっとママ味噌クラブ（竹内紀代子代表）。現在8人の農村女性が会員となり、忙しい農作業の合間を利用しながら活動をしています。

平成16年に「地域で何か挑戦してみたい」という農村女性が声をかけあって集まり、当初は「ほっとママクラブ」として活動を開始。市の食品加工プログラム事

業をきっかけに、味噌作りに取り組むこととなり、ほっとママ味噌クラブが誕生しました。味噌の加工技術などの研修をはじめ、農業改良普及センターなどの協力を得ながら、起業化を目標に8年間にわたり活動し、平成25年からは市からの支援を受けずにクラブとして自立。最初は作る量も1俵程度でしたが徐々に量を増やし、現在は8俵程度を仕込んでいます。

味噌を販売する場所がないなど、最初は手探り状態でしたが、「地域内外のイベントなどに参加して、少しでも地域が盛り上がりつつくられたら」という思いを胸にリサイクルフェアなどで、味噌を使った焼きそばなどを販売。現在は市内数カ所のお店で「ふらの農味噌」として販売しています。

りみそ体験講座を開催し、参加した子どもや大人に味噌作りを伝授。「作り方って普通は知らないと思います。子どもたちの知識も広がるので、要望があれば講座を続けていきたい」と食を通じて教育にも積極的に取り組んでいます。講座の参加者からは「前回の講座で学んだことを活かして早速自家製味噌を作っています」と喜びの声も聞かれました。

「小さな取り組みですが、今後は味噌パンなど、味噌を使って付加価値の付いた加工品にも挑戦していきたい」と話す竹内さん。「最近朝ごはんを食べない家庭も増えています。味噌は体に良いのでお子さんのいる家庭のお母さんたちに美味しい味噌作りを広めたい」と、今後も味噌作りを通じた取り組みを展開していきます。



▲ゆきんこまつりで味噌を使ったザンギを販売



▲収益の一部で児童書を図書館に寄贈



▲無添加の「ふらの農味噌」。原料は山部産の大豆「ゆきぴりか」、お米は味噌に合う山部産「きらら397」、塩は羅臼産