



## 役に立てる喜び、気の合う仲間ですいつも朗らか かかし ～案山子の会～

日吉町志和賀に工房を構える農産加工グループ「案山子の会」。工房からは、調理する音や笑い声が朗らかに聞こえてきます。

平成18年1月、地元の女性6人が、「地域で何か自分たちでできることをしたい」と集まり、地域の方や家族など多くの理解と協力を得て活動拠点となる工房をオープン。グループの名前は、田畑で作物を見守る案山子のように、地域を温かく守れるような存在になりたいとの思いで「案山子の会」と名付けられました。

一番の自慢の品は、ぽつてりとした「おはぎ」。地元産の丹波大納言あずきやもち米を使って素朴でなじみのある味に仕上げられます。最近開発された新商品の「サン



### 「みぶ菜ぎょうざ」

【材料】(30個分)

ギョーザの皮 (30枚)、豚ひき肉 (150g)  
みぶ菜 (100g)、白菜 (100g)、ニラ (30g)  
生しいたけ (中1個)、土しょうが (15g)  
乾ひじき (3g)、卵 (1個)  
塩 (小さじ1/2)、ごま油 (大さじ1)

【作り方】

- ① みぶ菜、白菜は、みじん切りにして塩でよくもみ、水気をしぼる。
- ② ニラ、しいたけ、しょうがも、みじん切りにする。
- ③ ひじきは水で戻して、水気を切る。
- ④ 豚ひき肉と卵と①②③の材料をよく混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を30等分にし、ギョーザの皮の中央にのせ、皮のふちに水を少しつけて、ひだを寄せてとじる。
- ⑥ フライパンを十分に熱してから、ごま油を入れ、一度火からはずしてギョーザを並べ入れ、再び火にかけて焼き目をつける。
- ⑦ ⑥に熱湯を少し入れ、ふたをして水分がなくなるまで中火で蒸し焼きにする。
- ⑧ お皿に盛り、お好みでポン酢などでお召し上がりください。

案山子の会 代表 吉田美千子  
TEL : (0771) 72-0549 (吉田)  
TEL : (0771) 72-0866 (船越)



▲「サンヤーカーコンの粕漬け」の袋詰め作業

ヤーカーコンの「粕漬け」は、しゃきしゃきとした食感が特徴で、スプリングスひよしの朝市などで販売を予定されています。ほかにも、旬の食材を使った仕出し弁当や寿司など、注文に応じて作られています。

昨年度は、京都府の事業を受けて「こども食育体験教室」を開催。食の大切さや地域の農産物を、子どもたちを楽しみながら自然に理解してもらおうと、壬生菜の収穫からぎょうざ作り、みんなで長巻

き寿司作りなどが行われました。子どもたちのいきいきとした表情に教室は大好評だったそうです。会の代表を務める吉田美千子さんは、「おかげさまでたくさん注文を頂いて大忙し。地域の皆さんに喜んでもらえることができるのは何より嬉しいこと。気の合う仲間と和を大事にしながら、ふるさとの伝統の味と心を大切に伝えていきたい」と、これから大きく膨らむようです。



▲「おはぎ」は一番の人気商品です