



ふるさとの味つなく、おばちゃんの手作り

～三色ちまきグループ～



「白菜キムチ」

【材料】

白菜 (5kg)、塩 (350g)、ニラ (1束)
 粉唐辛子 (中粒: 大さじ4、粉末: 大さじ3)
 白桃の缶詰 (大1缶)
 リンゴまたはナシ (1個)
 ニンニク (50g)
 アミの塩辛 (100g)
 ※小エビの塩辛 (チョッカル)
 砂糖 (50g)、昆布茶 (大さじ1)
 化学調味料 (10g 弱)

【作り方】

- ① 分量の塩から170gほどで塩水を作る。
- ② 白菜を4等分にして塩水に漬ける。残りの塩を白菜の葉の間や軸の根元に付ける。
- ③ 一晚漬けて置く。その間、何度か白菜をひっくり返す。
- ④ 白菜を水洗いし、ざるにあげて一晚水切りをする。
- ⑤ 白桃・リンゴ(ナシ)・ニンニク・アミの塩辛をミキサーにかける。
- ⑥ 粉唐辛子・砂糖・昆布茶・化学調味料を⑤に加えて、5cm幅に切ったニラを混ぜる。
- ⑦ ④の白菜の葉の間に外側から順に⑥のタレを塗り込む。
- ⑧ すきまのないように並べて詰め、上にラップフィルムをかぶせて保存する。

三色ちまきグループ
 代表 塩貝 貞子
 TEL: (0771) 74-0542

昨年度の「南丹地域ふるさと加工食品新商品開発コンクール」菓子の部で最優秀賞に輝いた「笹雫(ささしずく)」。日吉町の「三色ちまきグループ」から生まれた何とも柔らかくて優しい味の生菓子です。会員の畑で採れた日吉産の小豆と由良川の水でじっくり時間をかけて炊き上げられたあん。中には栗が入り、笹の葉に包まれています。グループが誇る一番のオリジナル商品です。

三色ちまきグループは京都国体前の昭和60年に会を結成。現在は会員6人で、先輩から引き継いだ地域に伝わるシソ、よもぎ、白の「三色ちまき」を作り続けています。笹の葉は、毎年7月中旬に会員自らが山



▲栗の入った笹雫(左)と素朴な味わいの三色ちまき(右)



▲慣れた手つきで作る今川焼き

マラソンなどのイベントで出店。スプリングスひよし里の市では、今川焼きにキャラクター「ゆっぴり」の焼印が特別に押されます。「若い人の口にも合うように新しい味を考えなアカン」「クリーム入りの今川焼きがないかって聞かれるわ」。商品開発の構想はこれらもどんどん広がっていくようです。