



手作りの温かみと元気も一緒にどうぞ

～大野農産加工グループ～



本格派「さくら餅」^{もち}

【材料】(約 25 個分)

もち米 (2.5 合)、小豆 (0.5 合)
砂糖 (大さじ 1.5)、塩 (小さじ 0.5)
こしあん (250g 程度)
桜の葉の塩漬け (25 枚)

【作り方】

- ① もち米を水に1日つける。
- ② 小豆を10倍の水で煮る。
- ③ もち米を②の小豆汁に一晩つける。
(小豆汁1カップは⑥で使用するので捨てないこと)
- ④ むし器で40分蒸す。
- ⑤ 蒸したもち米をつぶが残る程度に軽くすりこぎでつぶす。
- ⑥ ⑤に小豆汁1カップ、砂糖大さじ1.5、塩小さじ0.5を加える。
- ⑦ さらに30分蒸す。
- ⑧ こしあんを25等分して一口大に丸める。
※こしあんは、市販のものでOKです。
- ⑨ 蒸しあがった⑦を適量手に取り、広げて中にこしあんを入れて包み込む。
- ⑩ 桜の葉の表側に丸めた餅を乗せて巻く。

大野農産加工グループ
代表 小寺 敏江さん
TEL : (0771) 75-9110
(大野振興会)

美山の「西の玄関口」、大野ダム公園。毎年春には「さくら祭り」、秋には「もみじ祭り」で多くの人が訪れます。祭りの日が近づくにつれ、準備に追われる大野農産加工グループ。手作りの温かみを1人でも多くの人に味わってもらおうと「大野のさくら餅」、「大野の黄金芋」、「大野焼(どら焼き)」など、商品ごとに班を組んで作り、連日露店に並べます。

大野農産加工グループは、元気で器用な農村女性の能力を、地元特産品作りに生かせないかと平成16年に設立。以降、視察研修で農産加工の研究をしたり、試作品を繰り返し商品開発をしたりして、現在メンバー13人で地域の活性化につなげ



▲濃すぎず薄すぎず「大野焼」の焼印が付けられます

ようと取り組まれています。さくら餅は小豆の煮汁で自然な淡い桜色に染められ、桜の葉の塩漬けは、ダム公園やメンバーの家に植

の梅津義明さん。今後さらなる商品の開発と販路の拡大を目指しておられます。

樹した大島桜の葉を半年かけて塩漬けされます。秋に収穫するサツマイモを持ち寄って作られる黄金芋は、白あんの甘さほっこり、シナモンの香りがする人気商品です。

みんなのお店「大野屋(大野振興会横)」の定休日、毎週水曜日の午前中には「水曜日」を開き、加工品や採れたて新鮮な季節の野菜も販売。「女性は本当に元気。かないませんよ」と笑う、グループ唯一の男性



▲売れっ子の黄金芋