



ほほ 微笑みの郷からアイデアあふれる  
もくじき さと  
～木喰の郷もろはた加工部～



## 「あっさり菜花の白和え」

【材料】(4人分)

菜花 (200g)、人参 (好みで適量)  
豆腐 (半丁)、ごま (大さじ3)  
白みそ (大さじ3)、砂糖 (大さじ3)

【作り方】

- ① 豆腐をクッキングペーパーで包み、まな板などを上に置き、水切りをする。
- ② 彩りとなる人参を千切りにする。
- ③ 沸騰したお湯にひとつまみの塩(分量外)を入れて、菜花と人参をさっとゆでる。
- ④ ごまをすり鉢で油が出るくらいまでよくする。
- ⑤ ④に白みそと砂糖を少しずつ入れて混ぜる。
- ⑥ 水切りをした豆腐を加え、手で潰しながら混ぜる。
- ⑦ 水気をしぼった菜花と人参を加えて混ぜ合わせる。

※ポイント!

菜花をゆで過ぎると、つぼみの部分の食感が悪くなるのでさっとゆでること。味付けはあっさり味に仕上がっていますので、ご家庭のお好みで調整してください。

木喰の郷もろはた加工部  
代表 明田 保子さん  
TEL : (0771) 42-3589

ここにこ微笑む、ウインクをするなどユニークな表情の仏像で有名な「木喰さん」。八木町諸畑は、木喰上人(木喰五行満上人)が残した「微笑みの仏像」の郷として知られています。

この地で平成13年6月から活動されている農事組合法人「木喰の郷もろはた加工部」は、地元産の材料にこだわり、みそやもち、漬物などを作られています。会員は女性12人で、主力商品「もくぢやん味噌」を府内最大級のJ A京都農畜産物直売所「ファーマーズ・マーケットたわわ朝霧」(亀岡市篠町)に出荷されているほか、注文販売のおぎや総菜加工にも大

また、農事組合法人で生産を始めた「菜花(京のブランド産品「花菜」)を使つての商品開発にも奮闘中。「バター炒めはおいしいけれど、時間が経つと色合いが落ちる



▲仕込み中の味噌は秋ごろまで熟成

わ」「この食感を残すためには、ゆで時間がポイントやな」。地元で作った農作物をおいしく食べてもらうためアイデアを持ち寄り、弾む会話に微笑みが絶えません。

そしてあつという間に、からつと揚がった菜花の天ぷら、白和え、からし合え、みそ汁、漬物に混ぜご飯と、試作品のフルコースが出来上がりました。

ほかにも、規格外の黒大豆で作るみその開発と商品化も計画中のこと。現在、同地の農産物直売所が改修中で、加工部の活躍の場がまた一つ広がります。

微笑みあふれる愛情いっぱいの手作りの味が木喰の郷から広がっていきます。