



地元のものを、地元でいただきます
～園部町つつじの会～

園部のまちで一年中元氣いっばいに咲くつつじの花たち。それは、道の駅「京都新光悦村」園部町曾我谷併設の加工施設を拠点に活動する「園部町つつじの会」の女性たちです。平成13年に旧園部町の女性加工グループ4組織と2人のおふくろ名人で会を設立。平成15年の道の駅オープン以降から本格的に活動を開始されました。現在は会員12人で、弁当や巻き寿司、ちらし寿司、サラダ生うどん、山菜ごはん、みそなどを作って店頭で販売されています。



しめじ昆布

【材料】

日高昆布 (250g)
ハタケシメジ (800g)
しょうゆ (800cc)、酢 (100cc)
砂糖 (400g)、うまみ調味料 (適量)
みりん (100cc)

【作り方】

- ① 昆布は水につけて柔らかくしておく。
 - ② 昆布を適当な大きさに切る。
 - ③ 鍋に昆布、ハタケシメジ、分量のしょうゆ、酢を入れ、弱火でコトコト炊く。
 - ④ 途中で砂糖、うまみ調味料を加える。
 - ⑤ 仕上げにみりんを加えて照りを出す。
- ※ゆっくり、じっくり煮詰めるのがコツです。



▲寿司や山菜ごはん、お昼にいかが？

園部町つつじの会
会長 高屋 道子さん
TEL：0771-63-5035
(道の駅京都新光悦村内、午前中)

特に、「地産地消」への取り組みに力を注がれており、米や野菜などの原材料は会員が作ったものや地元産のものを調達。安心できる家庭の味を届けておられます。



▲米・米粉を使ったアイデア料理

また平成17年度からは毎年、「園部町つつじの会」主催の食にかかわるコンテストを開催。「お母さんの手作りあったか弁当」や「南丹地域おばんざいコンテスト」、そして今年度は「南丹地域特産品一品『米』コンテスト」を実施。米・米粉と地域の特産物が生かされた、彩り鮮やかな35点のアイデア料理が並びました。コンテストの作品展は、毎回取りまとめてレシピア集にして発行し、さらなる消費拡大にも積極的に取り組まれています。

これら活動の数々が、地域の農業振興と活力ある農山村づくりに大きく寄与されたとして、11月28日には京都府農林水産業功労者表彰を受賞。京都府知事から表彰状と記念の盾を贈呈されました。

そのほかにも、弁当の出前販売や各イベントへの出店参加、さば寿司講習会の開催など、女性たちのパワーはとどまることを知りません。商品には、心の込められた温かさ、女性たちや地元産材料の活力が、いっぱい詰まっています。