



地元のものを、地元でいただきますよう

～園部町つつじの会～



米谷村

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)

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。

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。