

上毛

こうげ町広報 February 2011 VOL.64

2

CONTENTS

- 町の掲示板 2
- 町の話題 8
- 食を育てる 11
- カルチャー 12
- 町の情報ひろば 14

特集「育みあうまち」
個性を活かした
生業(なりわい)の息づくまち



祝 平成23年上毛町成人式



上毛町フォトクラブのみなさん



育みあうまち 個性を活かした生業(なりわい) の息づくまち

まちの伝統的な特産品の継承と新しい商品の創造に、日々奮闘している皆さんを紹介します



地産地消にこだわった
「安心・安全」な
手作りおやつを
ご賞味ください。

かぼちゃクラブ 秋吉 和実さん [宇野]

手作りのおいしいお菓子をみんなに食べてもらいたいと思い、体に優しいおやつ感覚のお菓子を作つて道の駅で販売しています。素材は地元産にこだわり、毎日、地域で採れるフルーツや野菜を使った新製品の開発に奮闘しています。

最近、話題となっている「米粉」を使ったシフォンケーキ、とよみつひめのジャムをブレンドした米粉のカップケーキなどの開発に取り組み、試行錯誤を繰り返しながらも何とか商品化することができました。米粉で作ったケーキは、お米の豊かな甘みと口当たりの良いしっとり感が特徴です。道の駅しんよしとみで販売していますので、ぜひお試しに購入してみてください。

また、サツマイモを使つたいきなりまんじゅうや蒸しケーキ、他にもクッキー、プリンなどがお勧めです。
今後も地産地消をモットーに「安心・安全」なお菓子づくり、新製品の開発に取り組んでいきたいと思います。

伝統ある特産品の火を 絶やさないよう 頑張っています。

大平川底柿生産組合さん [東下]

昭和51年に設立された大平川底柿生産組合(現在組合員23名。組合長三田実さん)は柿ようかん・柚子ようかんといった特産品を生産しています。もともとは、各家庭の庭先にある川底柿が収穫されないまま放置されている状況があり、「何か有効に活かせないだろうか、また、高齢者の生きがいづくりも兼ねて」という発想からこのようかんが生まれました。

完全な手作りなので、柿の仕入れから商品の包装まで、全て自分たちで行っています。特に、仕込み作業のうち干し柿つくりは、天日干しの自然な甘さにこだわっているため、天候に左右され、とても気を遣います。また、使用する原料、材料にもこだわりの素材を使つていますのでぜひ一度食べてみてください。

先輩から受け継いだ特産品の伝統を絶やさないことはもちろんですが、肩ひじ張らずに楽しく作業をしていますので、私たちと一緒にようかんづくりを楽しみませんか?



こんにちは。企画情報課の森重一です。

例年ない厳冬に、ストーブの前から離れない毎日が続いています。昨年の夏は記録的な猛暑となり、「暑」が2010年の漢字に選ばれるほどでした。寒すぎたり、暑すぎたり…。一体どうしてでしょうか? 異常気象の原因としては、エルニーニョやラニーニャ現象、近年では北極振動などが注目されているようですが、これはちょっと難しそうです。単純に、わたくしたちの地球は一体この先どうなるのか、気になつて仕方ありません。

そんな「寒」と「暑」の話が多い世の中ですが、町には「温」を感じることのできる場面が多々あります。例えば、1月に開催した「平成22年度イルミネーションコンテスト」(P.10で紹介しています)。コンテストに参加されている皆さんのはい、それは、単に派手に点灯すれば良いという発想ではありませんでした。「住民参加の明るい町づくり」の趣旨に共感し、地域のつながり(連帯感)を大切にしたいという熱意、あるいは、観て喜んでくれる人を思う真心から、手間暇かけて設置されているのです。

電飾による温かさだけでなく人の温かさを感じ、町は「温」に包まれている、そんな気持ちになりました。ご参加いただいた皆さん、ありがとうございました。

編集後記