

上毛のいぶき

冬

DECEMBER.2012 <http://www.town.koge.lg.jp>

Contents

地域づくりクローズアップ	2
地域づくり協議会「いぶきの里」だより	4
町のお知らせ	6
投稿ひろば	8
KOGEブランド発信中!	12



MADE IN KOGE Debut!

地域づくり活動団体「MADE IN KOGE」の商品が12月から道の駅しんよとみに登場しました。

KOGEブランド発信中!

Originating in the power of Made in KOGE!

水と緑が輝く上毛町には、地域の特性を活かした様々なブランド商品があります。その知名度の向上と町のPRの一環として、「こうげブランド」を紹介していきます。

食べ物が美味しくなる、免疫力をアップする、環境を浄化するなど、今話題のこうじ【麴・糀】をつかった商品作りを行っています。



しょうゆ麴

昔ながらの本物の味にこだわった製法でしょうゆ作りを行っている二反田醤油が、3年間熟成させた天然醸造の醤油と福岡県産の米麴を使って丁寧に仕込みました。

しょうゆ麴は甘味料、化学調味料などは一切使用せず、自然なもろみの風味と麴の力で食物の旨味を引き出します。今年10月に発売以来、そのままかけたり、お肉を漬けて焼いたり、炒め物やドレッシングなどに手軽に使用できて料理の味を引き立てるため、リピーターの方も多いそうです。しょうゆ麴の豊かな味と香りは上毛の豊かな水と、福岡県産の小麦から生まれる、醤油の品質にあります。くぼて漬と合わせてふるさとの逸品としてご利用ください。

- ◎しょうゆ麴560円 (町外は630円)
- ◎くぼて漬200円~ (贈答用セットあり)
- ◎もろみ醤油.....280円~
- ※全国発送いたします。

二反田醤油本店
代表 二反田 充男
上毛町大字中村258-3
TEL 72-2535



創業百年を迎える
伝統の味に麴をプラス



塩糀

女性の力でこの地域を元気にしようと平成2年に設立された西友枝加工グループ。現在は新しいメンバーも増え、8人で味噌の製造や加工品を作っています。中でも地元産の米、大豆を使用した手作り味噌は安全で美味しいと大評判です。

塩糀は味噌作りではかかせない、米糀から作っています。上毛米で作った米糀は文字通り「米に花が咲く」という位きれいなもの。その甘味・香り・うま味に塩を加え、約2週間愛情を込めてまぜていくと万能調味料「塩糀」の完成です。自宅で塩糀や甘酒、漬け物を作りたい方の為に、自家製の糀の販売もしています。

ふるさとの食べ慣れた食材に愛情を込めて作られた味は子どもや孫に受け継いで行きたい大切な上毛ブランドです。

- ◎塩糀450円
- ◎糀500円
- ◎手づくり味噌550円~

西友枝加工グループ
代表 加来野 緑
上毛町大字西友枝356
TEL 72-2845



「ゆいきらら」の里に咲いた
人の笑顔と糀の花

平成20年3月に策定した上毛町コミュニティ計画は、地域の課題を解決するための方法として考えられたもので、「88プロジェクト」が掲げられています。その内容は、景観保全をはじめ、歴史文化の継承、交流促進、集落の活性化、地域情報発信など多岐に渡っています。計画策定から4年経った現在では「地域を誇りに思い、地域でできることは地域で解決する」という志をもった34の地域づくり活動団体延べ600人を超える方々が、地道な努力の積み重ねにより活動を継続し、コミュニティ計画の推進をしています。

今後も活動を継続・発展していくためには、それぞれの活動団体が連携を強化すること、そして何よりも「活動を楽しむ」ことが大切です。冬号では、イベント盛りだくさんの秋に、地域づくり活動団体の皆さんが精力的に活動している様子を紹介していますが、そこでの「いきいきとした笑顔」がとても印象的でした。

来年もどうぞよろしくお願いいたします。



編集後記
企画情報課
穴田大介