

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
地域づくり活動団体募集	6
花づくりプロジェクト	6
ステップアップ研修会のお知らせ	7
投稿ひろば	8
KOGEブランド発信中!	12

唐原子供神楽

継承し繋いでいく

伝えられてきた舞を

神楽が息づく里で



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。

生産者が丹誠こめて育てた素材を大切に おいしい商品づくりに取り組んでいます

ふるさとの香り豊かな柿や柚子の加工品を、さわやか市で販売中!

川底柿はしぶ柿のため、一年を通して販売するにはまず川底柿の収穫期にまとめて「しぶ」をぬき、ペースト状にして保存しなければなりません。「しぶ」をぬく方法は昔から行われている「あおし」です。ドライアイスで「あおし」を作る際、通常の日数ではペースト状に加工した後「しぶ」が戻るため、柿本来の風味が出ず、試行錯誤の連続でした。「あおし」の期間をできるだけ長く置く事で加工後も甘みと旨味を維持したペーストが完成しました。

それからはケーキやプリンなどの生菓子ははじめ、焼菓子やジャムなど積極的に商品開発に取り組んでいます。また川底柿の他に、町内で採れる柚子を使った商品もバリエーションを増やして行く予定です。

川底柿や柚子は、まだまだ大きな可能性を持っている素材です。これからも上毛町の特産品となるような商品づくりに、みなさんのご意見を参考にしながら取り組んでいきます。



ふるさとの柚子と蜂蜜の芳醇な香り

柚子茶は薄く切った柚子をグラニュー糖と蜂蜜で程よく煮込んでいます。カップに大さじ1杯をお湯に溶かすだけで香り高い柚子の風味が楽しめます。柚子ジャムは柚子の薄切りがそのまま味わえるよう工夫しました。どちらもビタミンたっぷりです。風邪の予防など冬にぴったりの商品です。

◎柚子ジャム (100g) - 300円 ◎柚子茶 (260g) - 500円



生の川底柿をスライスし、グラニュー糖で旨味を閉じこめ焼き上げています。期間限定商品です。

◎柿パイ (2個入) - 380円

川底柿ペーストを生地に練り込んでしっとりふんわり仕上げました。

◎シフォンケーキ (大) - 380円



材料の90%は川底柿です。とろんとした食感と心地よい甘みでリピーターの多い人気の商品です。

◎柿プリン (1個) - 200円

川底柿とクリームチーズの絶妙な組み合わせで甘くてしっとりしたチーズケーキになりました。

◎レアチーズケーキ (2個入) - 500円



こうげ武楽里

西 則子さん
金丸 道代さん
上毛町下唐原1625

TEL 84-7655