

地域づくりクローズアップ	2
レポート「松尾山修験道回峰行」	4
地域づくり協議会だより	6
投稿ひろば	8
KOGEブランド発信中!	10

和太鼓の継承活動を通して 地域活性化を図る

上毛龍神太鼓



地元の食材を活用した 商品開発に 取り組んでいます

原井婦人会は6月に収穫した梅で梅干しや梅サワーなどを作り、残った梅を冷凍保存してあります。何か良い活用方法はないかと講師に相談し「梅ドレッシング」を教えてくださいました。完成したドレッシングは、さわやかな梅の香りとさっぱりした風味で何の料理にもよく合います。以前から何か地元の食材を活用して商品化したいと考えていたので、この商品なら皆さんに喜んでもらえるのではと思いました。

さっそくメンバーでビンや材料のマニュアルを決定、ラベルは当時町のお試し居住事業で小木戸邸に滞在していたデザイナーの山口靖雄さんが作ってくれました。また、各家庭から持ち寄った旬の野菜を漬けた味噌漬も、随時販売しています。どちらも添加物など一切使用していませんので、ぜひご賞味ください。



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。



▲さわやかな梅の香りのドレッシングはサラダやスパゲッティ、和食などによく合います。



▲冷凍保存していた梅の果肉をひとつひとつ丁寧に取り出し軽くミキサーにかけます。



▲メンバー一同「あうんの呼吸」で作業が進みます。



原井婦人会

上毛町原井559 代表者 近砂 みゆきさん

TEL 72-4322



▲すりおろしたタマネギ・作っていた梅エキス・梅果肉・調味料などを加熱します。



▲酢を加え加熱処理したビンに詰めて水で冷やします。



▲山口 靖雄さん手作りのラベルを貼って完成1本350円(180ml)でさわやか市大平などで販売中。



▲作業の後は次の活動に向けて作戦会議。