

Contents	
地域づくりクローズアップ	2
地域づくり協議会だより	4
地域づくり活動団体募集	5
投稿ひろば	6
地域おこし協力隊だより	9
KOGEブランド発信中!	10

冬 JANUARY.2017 <http://www.town.koge.lg.jp>

原井婦人会
加工品づくりや清掃活動を通して
地域のコミュニケーションを図っています



▲大平ゆず生産加工組合



▲櫛狩屋(安永昌弘さん・櫛永正子さん) ▲中森悦子さん特製、辛さが違う3種類の柚子こしょう
●商品は町内の直売所などで販売しています。



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。

上毛産、ぴりっと爽やか柚子胡椒

柚子胡椒は、調味料や薬味として、お料理に加えるだけで、ぐっと爽やかで食欲をそそるモノへと変化させます。いつものおでんや鍋物に、ひとさじ足すだけで風味が増し、食が進みます。「胡椒」とされていますが、地域の方言で「唐辛子」のことを「胡椒」と呼ぶことから由来しているといわれています。

ご主人の定年を機に3年前から柚子胡椒づくりを始めた中森悦子さん(尻高)は、「唐辛子を栽培して出荷していましたが捨てる部分も多く、もったいないと思っていたところ、ご近所のおばあちゃんから柚子胡椒の作り方を教えていただきました。西友枝出身で現在住んでいない友人の畑に柚子の木が残されていたのを思い出し、毎年手入れ方々収穫させていただいています。柚子胡椒作りは辛さや風味の調整が難しく、何度も作り直しました。無添加・無農薬、塩分を極力控えめに、ぴりっと辛い中にも手作りのやさしさがつまった味になっています」と話しています。

町で加工されている柚子胡椒の原材料は町特産の柚子と唐辛子、そして塩のみで作られています。とてもシンプルな原材料でできているから、調味料としても薬味としても幅広く使うことができます。また、唐辛子はカプサイシンによって代謝を促進し、柚子にはビタミンがたっぷり入っています。これからの季節、柚子胡椒で体をあたためながら爽やかな刺激を味わってみてください。

ゆいきららで柚子胡椒作り体験が行われました!

9月10日(土)に、ゆいきららにおいて「ふくおか農林水産業体験ツアー」が行われ、北九州市などから45名の皆さんが参加されました。採れたての柚子を使った柚子胡椒作りは体験ツアーの中でも人気があり、毎年開催しています。松本久雄さん(西友枝)の柚子園で青柚子を収穫した後、ゆいきららでマイ柚子胡椒を作りました。参加者から「家庭でも子どもと一緒に作りたい。産地の環境もすごく良かった。地域の皆さんがとても優しくまた来たい」と好評でした。

