

Contents	
住民ワークショップ	2
地域づくり協議会だより	3
まちづくりアンケート	6
投稿ひろば	8
地域おこし協力隊だより	11
KOGEブランド発信中!	12

春の“いぶき”を呼び込む どんど焼き

原井婦人会

2月11日(日)に、原井地区でどんど焼きを行いました。前日から男性は雨の中、竹切りを行い、当日婦人会は朝から餅つきと昼食の準備に大わらわでした。

3時に火をつけるとのことで、少し前より原井地区の住民が田んぼに集まり、しし汁やカッポ酒に舌鼓を打ちながら、近況を語りあい楽しくコミュニケーションをはかりました。今年の年男・年女の皆さんがどんどんに火をつけ、火が治まるのを待って竹の先に付けた餅を焼きながら、無病息災を祈りました。

●問い合わせ先 TEL 72-2658(小木戸)



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。



▲収穫した大根を厚めの短冊にカットし、一枚一枚丁寧に天日干した「切り干し大根」は程よい歯ごたえと香り・甘味が絶品。良質の食物繊維やカルシウムが多く含まれており、煮物はもちろん、サラダや炒め物など様々なお料理に活用されています。

夫婦二人三脚でうまれる やさしい味わい

町内の直売所などに、ほぼ毎日できたての加工品や野菜などを出荷されている藤原さんの商品はリピーターも多く、午前中で売り切れる事も。

藤原さんが加工品づくりを始めたのが5年前、ちょうどお孫さんから手が離れ、何かしようかと考えていた時、以前からおやつとして作っていた「石垣もち」や「おはぎ」が浮かびました。販売までは味のばらつきをなくしたり、季節によって素材のバランスを変えたりと試行錯誤を繰り返したそうです。一番のこだわりは作れる素材はすべて手作りする事。御主人が畑で育てたさつまいもや摘みたてのよもぎなどを奥様が商品に仕上げます。

「これからも直売所に行けば、上毛町のあの人の、あの品物があるからと言っていただけのような体にやさしい、安心・安全な商品を作っていきたい」と話していました。



▲素材のさつまいも(紅あずま)は、御主人が1年分を畑1反で栽培したものの。絶妙な甘さと、もちもちで素朴な味わいが人気です。



▲上毛町産の餅米を使用し、餡は季節によって塩加減などを調節。お餅は「おはぎ」「よもぎ餅」「きなこ餅」「かしわ餅」など種類も豊富です。



◀「おからかりんとう」はおからをベースに青のりや黒ごま入りを日替わりで。「ラスク」はクランベリー入りでソースのせもあり。「あられ」はお餅を乾燥させ揚げた、なつかしい味。



藤原春美・清美さん (下唐原)

TEL 25-0570

●商品は「さわやか市大平」「道の駅しんよしみ」などで販売しています。