

# まちおこしのレシピ

住民と生かす

## 下

村婦人会の売り場が多くの人でにぎわうのが山北さんの誕生日の11月。5年前から「市房漬の日・感謝祭」を開催しています。特産品の販売や、おにぎり、漬物、手打ちそばの振舞い、こんにやく作りなどイベントが満載。中でも婦人会の商品を使った「アイデアレシピコンテスト」に注目が集まります。「さて、漬物で何ができる？」をテーマに、昨年は「市房みそ」「からし漬」「高菜炒め煮」を一つ以上使ったレシピを募集。町内外から応募があり、漬物はフレンチに、ドレッシングに、デザートに大変身。毎年驚きの絶品ゲ

### 「いい素材」を生かす方法を考える

こりゃからかホットなサンド



森田 真音香さん (32=中里2)

使う食材が決められているので、一つ一つ試食してみて、どういう風に調理したらおいしくできるかを考えています。卵とマヨネーズ、粗みじん切りにした玉ねぎを使ったタルタルソースを作り、からし漬けと合わせました。からしのインパクトがマヨネーズに負けないよう何度も試作して配合を工夫しました。もともとの商品がおいしいからこそ、いろんなアイデアが広がるのだと思います。



いい素材を生かす知恵が つまったホットサンド

### 「おいしかった」がうれしい

柚子みそあられ・ 柚マーマレードもちあめ



澁谷 彩季さん (48=湯前中1年=下城)

小学生のころから、祖母と一緒に料理をしていました。前は下準備を祖母が、仕上げを私が担当しました。柚子やみその味や香りを生かし、一つ一つ包むなど、見た目も良くしました。食べてくれた大人や小さな子たちがおいしいと言ってくれてうれしかったです。(祖母：雅代さん) 孫と料理ができるのは幸せです。いつもおいしい料理を作ってくれるので、次は一人でも挑戦してほしいですね。



「おいしかった」の喜びを教えてくれたもちあめとあられ

### おもしろいレシピで舌をうならせたい

Basin of The Morning Glow ~盆地の朝焼け~



林 泰広さん (48=下城)

毎回、自社で造る米焼酎を題材に米焼酎に合うレシピを考えています。カクテルはまず、球磨郡の絵柄を考えました。柚子うめ子は色合いが良く、切り方を工夫すると市房山のように。極早みかんの香りや色合いを使って、球磨の朝焼けのイメージに仕上げました。食前酒やデザート感覚で飲めます。だれも作ったことがないようなおもしろい料理を作って審査員の舌をうならせたいです。



柚子うめ子の色合いを生かした おしゃれな焼酎カクテル

ルメが生まれています。 「いろんなアイデアが出てくるのでわくわくします。コンテストは今まで食べたことのない商品を知ってもらえる機会。皆さんがいろんな発見をしていただけることで漬物の楽しみ方も広がります」と代表の池田さん。歴代のレシピをまとめた本を作成し、ホームページにも掲載。売り場には気軽に手に取ってもらえるように小さな冊子も置いてあります。 住民が考えた漬物のレシピは、内外に商品の魅力を発信する「まちおこし」につながっています。

「食べ物を扱うということは、命を扱うということ。それは仕事であっても、家庭の台所であっても同じ。私たちは台所を預かる主婦の集まりですから、安心・安全な食べ物をと願うのは当たり前前で、それを仕事で考えたなら、こういうことですね。私たちの加工場は家庭の台所の延長なんです。食べてもらう人のことを考え、喜んでいただくための努力をします。喜んでいただけただけのうれしさといったら、ね。それでここまでやってきたんですよ。」

『山北幸 手の記憶』より

時代が変わっても、  
変わらないもの。  
それは、湯前を愛し、  
相手の「幸せ」を思うこと。



便利な世の中になった反面、食べ物を粗末に扱うことも多くなりました。貧しさから暮らしを立て直すとうと、地域の食材を余すことなく生かし、安心して食べられることを志した下村婦人会。半世紀続く思いこそ、今

の私たちの生活に必要なものではないでしょうか。食べる人やその家族を思い、湯前の恵みに心を込めて。本物の味は、あなたや大切な人を幸せにするはずですよ。

特集 幸せのDNA(完)

### 第5回市房漬の日・感謝祭

日時 11月23日(金・祝) 午前10時~午後2時30分  
場所 下村婦人会市房漬加工組合敷地内(下村区)  
内容 講演会  
町内物産販売、わらし作り体験  
レシピコンテスト試食、投票、表彰式  
こんにやく作りの体験  
おにぎり、漬物、手打ちそばなどの振る舞い  
※今回は来場した人が審査。投票者にはプレゼントあり

### アイデアレシピコンテスト

テーマ さて、漬物で何ができる？  
条件 「きりしぐれ」「高菜炒め煮」「柚子みそ」を一つ以上使用  
※一人二袋まで提供。申込用紙は下村婦人会まで  
※応募の品は当日午前9時までに会場へ搬入  
表彰 下村婦人会賞(漬物詰め合わせ3千円相当)など12点。全員に参加賞あり  
応募資格 当日持ち込みが可能な人  
※プロ・アマ、個人・団体を問わず  
問い合わせ 下村婦人会市房漬加工組合  
〒868-0616 湯前町3116-3  
TEL.0966-43-3827

特産品を使って町民がレシピを考案する、まさに漬物が生んだ「まちおこしのレシピ」

