

大切にしたいふるさとの味
心づくしの活動が評判に

高取町地区

高取町ふれあい加工部



「奈良・もてなしの心推進県会議」では、生き生きとした生活や交流を育むまちづくりを実践している地区を、「もてなしのまちづくりモデル地区」として認定。高取町地区もその一つです。



赤カブを酢漬けに。収穫された旬の食材を真心こめて加工する。

まろやかでコクのある黒大豆味噌「かぐや姫みそ」、そのままおつまみになるほど甘い乾燥たまねぎ「かとり玉ちゃん」――。高取の地が育んだ豆や野菜の力、その力を「特産」にしたいと願った町民の熱い思いが重なって、高取ならではの特産品が産み出されています。

平均年齢72歳、6人のメンバーがアイデアを凝らして、手間を惜しまず活動する高取町ふれあい加工部。高取に食の特産がないのを寂しく思い、活動を始めたのは平成15年のこと。「何より目指すのは、土地の恵みいっぱいのおふるさとの味。滋養たっぷりの、おばあちゃんの味」と

代表の前田伊津子いづこさんは笑顔で語ります。
農産物の収穫時や仕込み時には、毎朝7時に全員集合。食べた人の「おいしい」という言葉や笑顔に励まされ、新たな特産品作りに邁進していきます。

「子どもたちにふるさとの味を知ってもらいたい」と、学校での食育活動にも熱心。一緒に「かぐや姫みそ」を作ったり、地元の野菜たっぷりの郷土料理「ごんだ汁」をふるまったり。心づくしの活動は県内各地のイベントでも引っぱりだこです。口にする人の健康を願い、商品には健康調理のレシピも添付。イベントに参加すれば、「この調理法はこんな体調の人にオススメ」とついつい親身に話し込むのも、会の温かい心そのままです。



高取町ふれあい加工部の皆さん。「おいしく食べて健康に。高取のうまいもんをどうぞ！」

<高取町ふれあい加工部>

商品は高取町観光案内所「夢創館」(月曜休館)や高取わくわく市場(毎週土・日9:00~15:00開催)、イベント会場などで販売するほか、ホームページでも通信販売。電話での問い合わせや購入も可。

☎0744-52-2000

🌐http://fureai.takatori.info/

<町家の雛めぐり>詳しくは、16ページに掲載

江戸時代の城下町の風情が残る高取町土佐街道で、民家や商店の軒先に雛人形を展示。

高取町ふれあい加工部は、味噌などおなじみの商品のほか、旬の彩りいっぱいの菜の花弁当も販売。

休耕田などで栽培した大豆や黒大豆、野菜や梅を使って「手前味噌」「小麦餅」など多彩に揃う。



郷土料理の話も交えつつ、小学校で子どもたちと味噌作り。