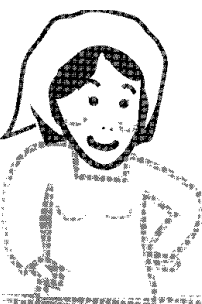
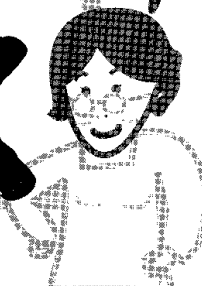


特産品づくりは女性が主役

ピクルスミセスのネットワーク



身近にある野菜などを利用して、地元の味づくりに取り組んでいる女性たちのグループが、湖北にもたくさん生まれています。

そのなかでも、自分たちで作り方を研究したり、販売先を開拓したりして取り組んできた7つのグループが集まって「ピクルスミセス」を結成。ネットワーク化により、グループ同士での情報交換や共同での直売活動など、活動の幅を広げています。

“ピクルスを加工するミセス”という自立した女性たちは、“お漬物をつけるおばちゃん”とはちょっと意識がちがうんです。

地域の野菜生産や活性化にも波紋を投げかけている元気パワーをご紹介します。

- ◆ 甲津原漬物加工部
- ◆ 上板並漬物加工組合
- ◆ 筑摩赤丸生産グループ
- ◆ 三姉妹本舗
- ◆ どんぐり会
- ◆ 茄子の里
- ◆ 有機栽培グループ

ピクルスミセス事務局：TEL.65-6632
(湖北地域農業改良普及センター内)

p4～11の市外局番はいずれも0749です。



みょうがから始まった村の活性化

姉川最上流の集落、伊吹町甲津原。冬場は、十万人ものスキー客でにぎわう山村だ。伊吹山のふもとから五知ほどの道のりは、数年前整備された道路のおかげで、ずいぶん近くに自然を楽しむの拠点となるよう、昨夏、集落の入り口に交流促進センターが建設された。その一角に設けられた特産品加工場で、甲津原漬物加工部の女性たちが作業にいそしんでいる。

甲津原では、昭和五十八年ごろから転作物物としてみょうがの生産が始まった。みょうがは、以前から、放っておいても家の軒端で自生していた。それほどこの土壌に合う植物であるわけだ。サルの被害にあうこともなく収穫量が増えていった数年後、集落ではみょうがが生産組合を設立。同時に組合員の女性たちは漬物加工に取り組んだ。

最初に開発したみょうがの粕漬が、湖国農林水産まつり加工コンクールで知事賞を得たことがきっかけとなって、甲津原漬物加工部が作られた。

甲津原漬物加工部 (伊吹町甲津原) 心をこめた「まごころ漬」



代表の山崎トミ子さんをはじめとするメンバーは、三十代から七十代までの十名。発足してから十年の間に、商品の数量や種類は順調に増えていき、米原の赤丸生産組合とともに自立する湖北の女性のお手本として注目されてきた。

「夏場になると毎日出てきて作業します。みんな、家で民宿をやったりしてるから、手さばきがよろしいやろ。薬草弁当は、山菜や川魚なんかを、ふんだんに使ってます。ぜひ甲津原まで食べにき

民宿経営で得たノウハウを生かして

みょうがはショウガ科の植物で、薬味として食しているのは花穂。独特の香りがあるが、粕漬やからし和えにするに気にならない。

田舎風の味が好評の梅干は、もともと梅酢をつくるためにつけたものだった。ほかに、山椒味噌やしば漬など、山の幸を伝承の方法で加工したのも食欲をそそる。



TEL&FAX 59-0225 (山崎さん宅)

長浜駅から徒歩2分 喫茶レストラン



モーニング 400円より
日替わり定食 600円より
P.M.9:00まで営業
定休日毎火曜日
長浜市北船町4-27
☎(0749) 62-0460

風・雨・光

そんな自然の恵みが
生み出したもの

それをもっと

生かそうとする人たちが

出会った時

「おいしいものが生まれる

その土地が育てた素材を

どう生かすのか

よりおいしく

より味がひきたつように……

考え、試行錯誤するうちに

「特産品」と呼ばれるものが

出来る上がる

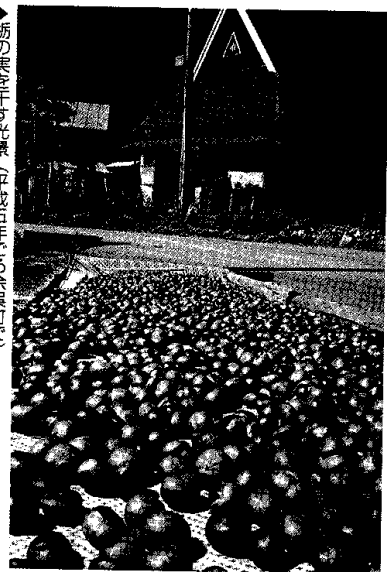
お土産もいけれど

やっぱり生まれ育ったその土地で

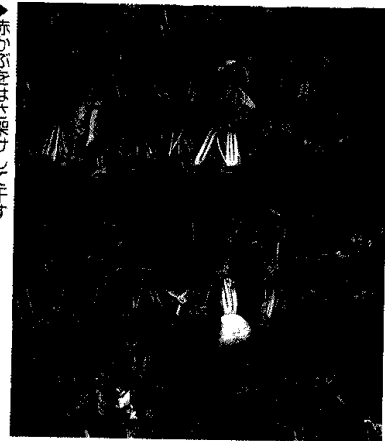
その空気の中で食べてみたい

それが一番

おいしい食べかた



▶ 柿の実を干す光景 (平成五年(1993年)余賀町)



▶ 赤かぶをばさね(1975)

▼ 地域に伝承された方法でつくられる「からし茄子」



▼ 漬物加工やお弁当づくりに忙しい甲津原漬物加工部



◀ フキの筋を取る



▲ とれたてピチピチのミョウガ