



【すてきなお店、自慢の逸品を発見！】 ~おふくろの味編~

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見！」シリーズはおふくろの味編です。五所川原市にはたくさんの料理自慢の「おふくろ」があり、地域の皆さんからの「おいしい」という声を求めて、日々奮闘しています。ぜひ今晚のメニューにいかがでしょうか？

No.013 ~ぜいたくの極み 川倉そば~【川倉ふれあいセンター農産物加工部会】



地元金木地域にて生産、収穫された「ソバの実」をぜいたくに使っています。月1回行っているそば打ち体験では「そば」の最もおいしい食べ方「ひきたて」「うちたて」「ゆでたて」を味わうことができます。言葉では簡単ですが、この3要素をそろえることは容易ではなく、ぜいたくの極みといえる川倉そば打ち体験は知る人ぞ知るイベントとなっています。もちろん「そば粉」としても販売していますので、体験後は自宅でも「手作りそば」を楽しむことができます。



住 所…金木町川倉米出100-1
販売店…白川商店(そば粉販売)
産直メロス(そば粉販売)など
電 話…52-4577(そばうち体験受付)

No.014 【須恵器の里かっച്ചの会】 ~厳しい品評会 100回合格しました!~

七和地区の漬物自慢が集まった「須恵器の里かっച്ചの会」は、3種類の漬物で住民の心と胃袋をガッチリつかんでいます。この漬物を完成させるまでには、地元の集会やお酒の場で味見してもらうことを繰り返し、3年の歳月を要しました。試食した方は延べ100人を超え、まさに地域が作り上げた味です。白飯以上に温かさを感じられる、自慢の漬物を召し上がってはいかがでしょう？



住 所…前田野目字長峰28
販売店…楠美家住宅
やさいSUNプラザ など
電 話…29-2682

No.015 ~ソウルフード 三好代表!!~ 【三好むらづくり協議会】



三好むらづくり協議会は「米みそ」「もめんとうふ」を作り続けて35年目になります。自慢の「米みそ」は市販されている味噌とは違い、常に発酵し続けていて、日を追うごとにうまさが増していきます。再加熱しない昔ながらの製法で作られている「もめんとうふ」は、オリーブオイルと岩塩で食するのが一番おいしい食べ方だそうです。同協議会発足時から活躍する小野さんは「この作り方を隠すことなく、皆さんに継承したい」と語っており、惜しむことなく技術を教えてください。



住 所…藻川字中島2-1
販売店…カブセンター五所川原店
三好地区内での直接販売 など
電 話…36-2143

問い合わせ先…地域物産振興課 内線2552

*来月号は「りんご大特集編」の予定です。