

真夏の日差しを浴びて、マロンの里交流館前に勢ぞろいした"くり魔女"と 呼ばれる7人の女性たち。マロンの里で販売中の自分たちで焼いたパイや

マロンの里のブランド品になるようにと、去年の6月から地元の栗を使っ た焼き菓子の開発に取り組んできました。失敗を重ねながらもようやく完 成した『和栗のテリーヌ』。今年の6月に店頭に並べると、アッという間に売

今月は、大竹の特産品を作ろうと、努力と工夫を重ねてきた人たちを紹介

り切れ。この秋、栗のシーズンを待って、再開する予定です。

ラム酒のスポンジケーキを手にしています。

します。

【取材 企画財政課】

後列左から 正木清美さん、松崎雪子さん、稲垣洋子さん、村岡君子さん

前列左から 西尾悦子さん、木林照美さん、浅田瑞恵さん

ロンの里のブランドに

の魔女たち

♥ぜた室マロ ない、では、 ぜ、板チョコを刻んでいます。オーブンの扉を開くと、ふんわりと焼き上がったパイの香りが漂ってきました。こうして焼き上げたブルーベリーやルバーブという野菜を使ったパイ、ラム酒のスポンジケーキを袋詰めしていきます。出来上がったばかりの商品を店頭に運び、お客さんを前にして、積極的においしさをアピールする姿も見られました。 気にする協議会(略称:マ元協)』から生まれた、美魔女ならぬ 「マロンの里を元を人ではの手作りのお菓子を開発しよらではの手作りのお菓子を開発しようと、去年の6月から試行錯誤を重ねてきました。 (チョコを刻んでいれ) は女性たちが、 ンの里交流館の調理実習室。 んっ -で卵をかき混・1 キ作りの

> 8月中旬、栗はまだまだ青い。岸根栗の 収穫は、10月中旬から11月にかけて。

それからのテリーヌ作りになります。

乞うご期待。

テリーヌ作りへの挑戦が始まりました30gから40gあり、栗の中では最は30gから40gあり、栗の中では最一般的な栗と比べると大粒で、重さ根 (がんね) 栗』といわれる品種。 般的な栗と比べると大粒で、重さ((がんね)栗』といわれる品種。マロンの里周辺で採れる栗は、『岸マロンの

からの

スタ

す。です」と、スタート時を振り返りまったこともなく、それこそゼロから谷町大栗林)は、「テリーヌなど作谷町大栗林)は、「テリーヌなど作がループの代表、正木清美さん(栗

テリーヌの中に入れる栗を渋皮煮けました。りさま。何度もやり直し、工夫しなりが悪くパサパサになってしまうありが悪くパサパサになってしまうあいがませいを作るのは大変で、口当たから生地を作るのは大変で、口当た

画もありましたが、さすがに間に合いまな、皆さん声をそろえます。のものが出来上がるのは、まれだったと、皆さん声をそろえます。だと、皆さん声をそろえますが、まな抜くため7回くらい煮ますが、

わあるも いと断念。

んの反応は上々でした。どで、試食をしてもらうと、お客どで、試食をしてもらうと、お客になった『和栗のテリーヌ』。シー・デーを重ね、年が明けてやっと、 栗のテリ ヌ完成

客市シと



お客さんに声を掛けて、熱心に商品の説明をします。



マロンの里の店頭に並んだブルーベ リーやルバーブのパイ。



慎重にむき煮た大粒の岸根栗。 1個1個ていねいにテリーヌに入れて いきます。

問い合わせ マロンの里交流館 ☎55-0055

お菓子作りの苦労もさることながお菓子作りの苦労もさることながら、実は一番大変だったのが、販売ら、実は一番大変だったのが、販売ら、実は一番大変だったのでは、大きなと、店頭で販売するのでは、大きなと、店頭で販売するのでは、大きなと、店頭で販売するのでは、大きなと、店頭で販売するのでは、大きならなかったんです。成分表示のこととか。賞味期限も決めないといけないよう。 か。 反響に魔女もビッ

クリ

を受けました。マロンのの休業が相次ぎ『和栗のテリーヌ』の発生です。イベントの自粛、店舗が起こります。新型コロナウイルスが起こります。新型コロナウイルスを迎える春から販売という段東りを考えていたところ思わぬ事態を考えていたところ思わぬ事態を考えていたところ思わぬ事態を表した。 菓子を作ることも売ることもかないも中止。調理実習室も閉鎖され、お里恒例の『春まつり』や『土曜市』 ません。

ですが」。残念そうな表情の正木さうとおいしさが分かってもらえるんのが、こたえましたね。食べてもら「店頭で試食販売ができなかった 記事が新聞に載りました。呉ことができ、『和栗のテリー6月になりケーキ作りを京 んたちです。 こた。呉や県かデリーヌ』のいりを再開する

る体制、 もらい、

元気になる」。 "くり魔女# (気になる」。それが何より7人の。 そして自分たちもお菓子作りでらい、地域が活性化することが大「多くの人にマロンの里を訪れて たちの願いです。 それが何より7



「彼女たちは、愚痴をこぼさず、バイタリティ もあります。この取り組みが収益につながって ほしい」。中川館長は期待を寄せています。

ます。 。今年の10月中旬以降の栗は、多くを作ることができ栗の多くが像!

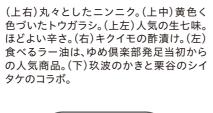
「多くの人にマロンの里を訪れてど、まだまだ課題があります。る体制、少しでも収益が出る経営なるかし、安定して商品が供給でき

しかし、安定して商品が供給できむ。くり魔女』たちの活動に期待をむ。くり魔女』たちの活動に期待をむ。くの中川晴雄さんは、マロンの里会長の中川晴雄さんは、マロンの里で流館館長で、マ元協 ロンの里を元気に









マロンの里に

ありますよ!







『大竹特産ゆめ』館にも常備されてい た商品。近年注目されてい 『大竹特産ゆめ俱楽部』で、現在力にも常備されています。 含まれているイヌ れて いるの 、キクイ イリンと たり、中性 ・ という成 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ で 、 現在力

るキクイモです。産品の主力となる可能性を秘 品の主力となる可能性を秘めて健康志向の高まる現在、大竹の

があるといわれています。

脂肪の蓄積を防いだりする効果など

血糖値の上昇を抑えたり、

を生む商品に

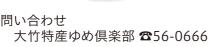
「異業種でやるメリットは大いに「異業種でやるメリットは大いに「異業種でやるメリットは大いに と、中川さんはい います。

『大竹特産ゆめ倶楽部』へとつながっわり、開発を続けてきた経験が、今の特産品研究グループとして活動して、大竹の地元の産品にこだいました。大竹地域産業振興センターのの歴史は長く、市内の商工業者で組の歴史は長く、市内の商工業者で組 てきたのかもしれません。 3倶楽部』は、翌24年に、法人格を取たして活動してきた『大竹特産ゆ平成22年、23年と国の雇用対策事

め倶楽部』は、翌24年に、法人格を業として活動してきた『大竹特産 「地元のものにこだわ いきます 6

> は、これでは、 いまりです。 で商品化するのが面白い。それがス ができる」。自分たちが責任を持って ができる」。自分たちが責任を持って ができる」。自分たちが責任を持って で商品化するのが面白い。それがス 味がない。自分たちの目の届くもの 続ける姿は、青年そのもの82歳の中川さん、仲間と さ 22気)コーレんは力を込めます。 いんは力を込めます。 Sar 川さん、仲間と夢を追 \mathcal{O}





ようで

9 OTAKE 2020 (令和2).9

す意欲を見せます。した」。中川さんは大竹の特産品開発にました」。中川さんは大竹の特産品開発にま「早くからキクイモの将来性に目をつけて

OTAKE 2020 (令和2).9 **8**

いる背丈の高いのはキクイモ。

後ろで茂

入竹特産ゆめ 倶楽部の その収穫で生まれた商品が、『広後原)です。

る農地が見えてきました。ここでは、口を少し過ぎて脇道に入ると、広が面に向かって車を走らせます。谷和栗谷町後原の集落を通り、谷尻方 タケの栽培が行われています。どが植えられ、林の中では原木シイトウガラシやニンニク、キクイモな

竹特産ゆめ倶楽部』です。産品作りに取り組んでいるのが、『大産品作りに取り組んでいるのが、『大竹の特これらの作物などから、大竹の特

|林化した農地を開墾

下水道設備など、異なる業種をなりメンバーは、農業、水産、食品加工、上が、そのベースにあったといえます。発に取り組んでいたグループの存在 それぞれ しましたが、それ以前から特年に、国の雇用対策事業として大竹特産ゆめ俱楽部』は、 になるような商品を作り出そうと、わいとする人たち。大竹のブランド と力を出し合いました。 したが、それ以前から特産品開、国の雇用対策事業として、発足八竹特産ゆめ俱楽部』は、平成22 の得意分野を生か Ų 、 知 恵

ーの一員の島原みずほさん(栗谷町た」。そう話してくれるのは、メンバラシを作付けすることができました。重機で生い茂った樹木の根を掘り起こし、30アール余りを耕根を掘り起こし、30アール余りを耕趣でした。重機で生い茂った樹木の製でした。重機で生い茂った樹木の製でした。重機で生い茂った樹木の

を立いていいにある。 その収穫で生まれた商品が、『広島 をブレンドして開発したもの。世の 中は、辛いものが好まれる時代。食べ をブレンドして開発したもの。世の 中は、辛いものが好まれる時代。食べ もっ一油が注目されており好評を博 しました。続いて『生七味』、『椎茸か き佃煮』と、世に送り出していきま をごレンドして開発したもの。世の 学調味料を使わず、防腐剤無添加の 学が、安全な大竹の特産品として、認 学が、安全な大竹の特産品として、認 でい、安全な大竹の特産品として、認 では、まれた商品が、『広島 知度を高めて

いきました。

エキナカで№1

うニッコリーナという店の人気駅のエキナカで全国のおみやご2015年(平成27年)には 島原さんは、ニッコリほほえみます。 で、生七味が一番になったんです」。 人気投票ががげを扱いれば、東京

味が変わります」と島原さ 料で、みそ汁 が変わります」と島原さん。で、みそ汁に少し入れるだけでも「今は生七味が人気です。万能調味

ンテナショップにも置かれていま京や広島の本通りにある広島県のアキングにも添えられていたとか。東ほか、大手のホテルチェーンのバイほか、大手のホテルチェーンのバイ東際、尾道の食品会社や群馬県の実際、尾道の食品会社や群馬県の

瀬戸の黒麺 和木町地域振興協会





詳細は

和木町沖で獲れる甲イカをモチーフに した、イカ墨を練り込んだ真っ黒な麺。 シコシコした食感が特徴で、ほんのりと 香るイカ墨がアクセント。

上関産 活き車エビ 山口県光・熊毛地区栽培漁業



詳細は

MAP $\widehat{23}$

詳細は

詳細は

こちら

¥3,700円 (300分) から+送料 冊 問同協会(20820-62-6030、FAX0820-62-6033) 0100、FAX0827-76-0800)

古代米おかき

田布施地域交流館

田布施町産の古代米ともち米を

100%使用した「赤米おかき」と「黒米

おかき」の2種類をお届け。ザクザク

問同館(☎0820-51-0222、FAX0820-51-0225)

ふくちり鍋セット

シーサイドホテル上関係

とらふぐ ふく刺し・

※写直はお届け一例

した食感の地産おかき。

¥390円+送料 @





こちら

老舗和菓子店が作る和菓子ならでは のスイートポテト。丁寧に裏ごしした さつま芋に自慢の白あんを混ぜ込み、 濃厚でしっとりとした上品なおいしさ。

MAP (18

お菓子各種(岸根ぐり使用) オンラインショップ やましろの恵み



詳細は

MAP (19

詳細は

詳細は

問やましろ産業振興センター(☎0827-76-

やない金魚米

赤米を楽しむ会

柳井市余田産の赤米を使用。食べやす

周防大島みかん鍋公式ページ

さと、自米と炊くことで紅白模様になる

かわいらしい見た目が特徴。やない金魚

みかん鍋



【注文方法】 📵 …電話、🚯 …ファクス、 👚 …インターネット

ひろしま都市犬 はっしー



安芸乃国酒造株式会社



詳細は

町の特産品(かぼちゃ、紫芋、菊芋、米) で作ったオリジナル発泡酒。コクのあ る味わいとホップの甘い香りが楽しめ る「井仁の棚田」など4種類をご用意。 ¥510円+送料 🕮



詳細は



多喜込物語 広島めし

三昧(鯛・穴子・牡蠣)

創業明治27年、老舗の炊き込みご飯 4代目が厳選した魚介を、3代目が素 材の味を最大に生かす味付けで仕上げ た親子2代のコラボレーション商品。 ¥1,296 円+送料 ®

問同社 (2082-821-2037、FAX082-821-2038)

問同社 (☎ 0826-22-6523)

米のほか、やない金魚麺もあり。 ¥330円 (150%) +送料 🖫 問同社(☎0820-23-7808、FAX0820-23-7811)







詳細は



原材料のそばの実は、地元豊平産の「と よむすめ」を使用。従来の品種に比べ約 1.4 倍のルチン (ポリフェノールの一種) を含む実を、石臼で丁寧に製粉。 ¥880円(2人前)から +送料 📵 問同社 (☎0826-84-1313、FAX0826-84-1340)

ЛАР (12)





創業明治 26 年の地元老舗が、袋搾り という昔ながらの酒槽を使った絞り方 で作る大号令は、口に広がる吟醸香と キレが持ち味。

¥2,277 円+送料 @ 問同社 (2082-854-0104、FAX082-854-8852)

酒商山田

広島 ŶÓŶÓ ビール

ふぐを、自宅で楽しめるセット。 ¥2万円から(時期などで変動)+送料・・・ 問シーサイドホテル上関(20820-58-0555、 FAX0820-58-0400)、ホテルニューひらお (含 0820-25-1133、FAX0820-56-6663)、お食事処 しょうぶ (☎0820-56-2277、FAX0820-56-7277)

の発展を目指し、連携してさまざ

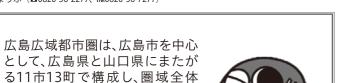
まな交流を行っています。今回掲

載した記事は、広島広域都市圏の

合同企画として各市町の広報紙

などに掲載しています。

きれいな海で育まれた瀬戸内海産のとら



ぴりりと辛いみかん胡椒がきいた瀬戸

内の海鮮だしをベースに、鍋用みかんが

浮かぶ周防大島のご当地鍋。締めのみか

ん雑炊も必見必食。 ※11月~3月限定 ¥4,000円(送料込み) ®

"おおたけ"PRキャラクター コイちゃん



お魚・海藻セット フィッシングなかむら



こちら 大崎上島近海で取れた旬の魚を刺し 身・煮魚・フライなどにしてすぐ食べ られるように調理。ひじきやアカモク の海藻も併せてお届け。 ¥5.000 円+送料 📵



坂町産のムラサキ麦を原料の一部に使 用した地ビール。こはく色で苦みが少なく、 ホップの華やかな香りを楽しめる一杯。「よ うよう」は坂町の方言で「ありがとう」。 ¥660円+送料

問同社 (20846-64-4126、FAX0846-64-4336) 問同社 (2082-251-1013、FAX082-251-6596)



東は三原市エリアから西は山口県柳 ● 井市エリアまでの24市町で構成される● ● 広島広域都市圏。各市町"自慢の一品"● ●をお取り寄せして、食欲の秋を楽しん● でみてはいかがでしょうか。

.

かいからしま 東広島市 **MAP** (6)

原産西条柿 JA 交流ひろば とれたて 元気市となりの農家店







賀茂台地原産で発祥は800年前とさ れる歴史ある農産品。口いっぱいに広 がるきめ細かで上品な甘み。原産なら ではの独特な風味が人気。 ¥3,000円(3⁺_a)+送料 (1) 問同社(**2**082-437-5831、FM082-437-5832)



世 日 市市 SAKURAO GIN LIMITED 中国醸造



詳細は こちら



広島の厳選した17種類のボタニカル (植物) を原料に、イギリスの伝統的な 製法で製造。桜香のアクセントと柑橘 系の香りの余韻が印象的です。 ¥6.050 円+送料 @ 問同社 (20829-32-2111)



天使のお米 桑田米 桑田の庄



わずか60戸ほどの農家が丹精込めて 育てた、生産量の極めて少ない桑田米。 一般に出回ることがめったにない、地 域自慢のおいしいお米をぜひご家庭で。 ¥2.400円(5⁺_□)+送料 @ 問同社 (☎0826-59-3010、FM0826-59-3020)



天日乾麺うどん 迫製麺所



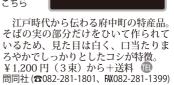


完全天日干しの伝統製法により作ら れた、うまみとコシの強いうどん。 保年間創業の江田島の老舗・濱口醤油 とのコラボ商品もお薦め ¥2,948 円+送料 @ (問同社 (**含FM**X0823-47-0254)



府中の白そば ギフトショップ マツヤ





広島市 MAP (1)

バームクーヘン 「月・太陽」 4号ギフト



詳細は

櫟 kunugi 「ザ・広島ブランド」認定品

県内産の卵や米粉を使用したしっとりやわ らかな食感のソフトタイプと、すっきりした酸味が特徴の広島レモンを使用したもっちり 食感のハードタイプの2種類入り。 ¥2,160円+送料 📵 🕪 問同社 (☎082-272-0001、FAX082-272-0300)



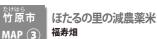
てちら

呉産かき 呉産かき振興協議会



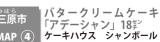
こちら

かきの生育に優れた呉市は、かきの生 産量全国一。波静かで、潮の流れが適度 な呉の海で育ったかきは、うまみが凝縮 され、栄養もたっぷり ¥2,500円から(時期などで変動)+送料 IP 問同会(☎090-4659-3414、FAX050-3450-7024)



詳細は

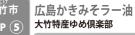
名水湧き出づる竹原市のほたるの里 小梨町で栽培されたお米。自然豊かな まちで太陽の光をさんさんと浴びて 育った、減農薬のお米です。 ¥3,590円(4.5^{*}。)(送料込み) () 問同社 (2050-5242-9394)





詳細は

こちら 県内産の卵、てんさい糖、国産の小 麦粉、純バターを使用した 45 年間愛さ れ続けるなつかしの味。添付の青レモ ン塩でおいしさが引き立ちます。 ¥2,300 円+送料(



問同社 (**本FM**X0848-63-8050)



こちら

赤唐辛子、ニンニクなどを主原料にした食べるラー油。大竹産のかきを使用し

た、化学調味料、保存料無添加の商品です。 生七味、佃煮との3点セットもあり。 ¥750円+送料 (II) (AI) (III 問同社 (**☎F**XX0827-56-0666)

OTAKE 2020 (令和2).9 **10**