



みのだ夢来工房の

## 「しょうがシロップ」

海道町の小高い丘にたたずむみのだ夢来工房では、野菜の収穫から加工、販売までを夫婦二人三脚で行っています。

販売所の冷蔵庫には、無農薬野菜を使った体に優しい無添加の商品がずらり。アットホームな雰囲気と蓑田さん夫婦の人の良さから、地域住民の憩いの場としても親しまれています。

冬から春にかけて人気が高い

「しょうがシロップ」を飲むと、体温が上がり免疫力も高まるので、風邪予防や冷え性対策などに良いといわれている。年間50種類以上の商品が並ぶ販売所には、県外からのお客さんも多い。

のが「しょうがシロップ」。しょうがを黒糖等と一緒に煮詰めたもので、ピリツとした風味とほんのりとした甘さが特長です。

熱いお湯で薄めて飲むのが一般的ですが、紅茶に混ぜたり、焼酎に入れて割ったりするほか、しょうが焼きの味付けにも適している万能品です。

しょうがは寒さに敏感なので貯蔵方法には一番気を遣うそうです。しょうがを入れたコンテナを藁と籾殻を敷いた横穴の中に並べ、毛布などを何層にも重ねて被せた後、周りをダンボールで囲い、寒さから守ります。

蓑田繼男さんは、「今後も元気の出る商品づくりを続けて、地域の活性化につなげていきたいです」と笑顔で話しました。



みのだ夢来工房  
(海道町 886-2)  
TEL 0994-46-5915



### 編集後記

**新** たな挑戦を続けている自称ロースクイーンのちよこさん。取材を通じてお肉に対する熱い想いがジュージュと伝わりました。次のイベントで得意の口笛披露に期待。(徳永)

—— 刻も早い収束が待たれる新型コロナウイルス。催し物の中止や自粛ムードが広がる今だからこそ、市民の皆さんが懸命に前を向く姿を追いかけたいと思います。(田嶋)

**年** 間を通して30種類以上の無農薬野菜を育てている「みのだ夢来工房」。ご夫婦の生き生きとした表情と、贅沢なおもてなしが印象的でした。(上古殿)

**生** 活のなかで、ほとんどの人は何気なくバスに乗っているはず。バスの路線図を思い浮かべながらバスに乗ると、いつもより少し楽しい気分になる…かも。(池之上)

## お便り&メッセージ

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報、抽選・賞品(賞品引換券)の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはありません。