



地域の想いを

かける

モノ



「地域の特産品を多くの人に知ってもらいたい」、「みんなで協力して作ることでまちの元気を取り戻したい」、「新しく地域を代表するような商品を作りたい」。地域の人々が作るモノには、様々な想いが込められています。

今号では、地域の人々が知恵を出し合いながら生み出した魅力あふれるモノと、一つひとつに込められた熱い想いをご紹介します。

当時の味を現代に復刻



高隈地区コミュニティ協議会
ありむら しんいちろう
有村 慎一郎 事業部会長



セリやクレソン、ゼンマイ、クサギナなどの山菜で作られた煮物や和え物などが入った山菜弁当

高隈地区コミュニティ協議会
Tel. 0994-45-2525

- 1・2 高隈のきれいな水がある場所に生息するクレソン
- 3・4 高隈高校の味を再現しようと何度も協議や試食会を実施

山菜弁当
×
高隈地区
コミュニティ協議会

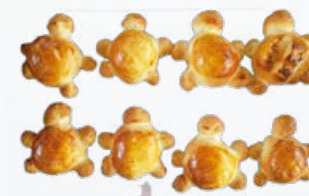
山菜弁当は、昭和23年から昭和63年まで開校していた高隈高校で作られていた山菜料理を復刻したものです。かつて高隈高校の家庭クラブに所属する女子生徒は山菜料理の研究に取り組み、文化祭や新入生歓迎会等の場で山菜料理を振る舞っていました。その後、廃校とともに山菜料理の作り手もいなくなりましたが、平成25年に高隈で講演をお願いしたNP法人鹿児島探検の会の東川隆太郎先生に高隈地域活性化のために「まち歩き」と「山菜料

理」のアドバイスを受けたことが山菜弁当を復活するきっかけとなりました。山菜弁当の製作にあたっては、高隈高校で山菜料理作りに携わった先生に協力をもらい、当時の味を再現。試食会を重ねながら同年12月から販売をスタートしました。注文はおおよそ10個以上から受け付けており、観光ツアーや地域で行う会合等で注文をいただいています。地域の食材を使い、地域で考案されたレシピで、地域の人が作るということに意味があると思います。今後は、高隈の味を堪能していただいたことのある鹿児島女子短期大学の学生に協力してもらい、高隈の食材を使ったおむすびコンテストを実施予定です。上位の作品は商品化して、さらに多くの人に高隈の魅力を感じてほしいです。

地域の目玉になるものを作りたい



高須町内会
うえはら よしふみ
上原 義史 会長



かめんこパン

「高須町として何か目玉になるものを作りたい」町内に食品加工実習センターがある恵まれた環境で、私はこの想いを持ち続けていました。かめんこパンは、高須海岸に毎年ウミガメが上陸し、産卵を行うことから思いついたもので、小亀の形をしたコッペパンのようなものです。ひじきを使った2つのお菓子は、テレビの取材で高須のまち歩きのロケを行った際に、ひじ

かめんこパン
ひじき
パウンドケーキ
ひじきまるぼうろ
×
高須町内会

きコロッケを作ったことがきっかけです。ひじきは高須の海岸で採れ、乾燥して保存することが出来ます。地元の食材で使い勝手の良いひじきをお菓子にして食べてもらおうとの想いで作り始めました。3つの商品とも毎年7月に行われる「かのやマリンフェスタ」で販売しているほか、町内会で行う敬老会やひな祭り等のイベントで提供しています。これまで、まちの活性化につながればという想いで、「高須」を活かした商品を作ってきました。今後は町内の高齢者向けに高須の食材を使ったお惣菜を作りたいと思っています。町内の個人商店が閉店していき、買い物をする場所が限られてくる中、食事に1品プラスできるようなものを作り、高齢者の方の健康づくりを支援したいです。

- 1 発酵前には何度も生地を叩きます
- 2 最も集中する成形作業
- 3 亀の甲羅に照りを出すひと工夫も
- 4 パッケージデザインも町内会の手作り

