

「きのこごはん」12月17日(土)味夢の里デビュー

ほたるの里の女性部「夢ほたる」の皆様の意向をお聞きし、加工メンバーを設定させていただきました。加工メンバーは、12月5日、8日、13日と真剣に実習を重ねていただいております。一方、ほたるの役員で味夢の里に出店依頼、食品表示ラベルの研修参加、京丹波ロケ弁・特産物開発の会合に出席等スタートに向け活動しました。しかし、味夢の里はすでに売場が満杯で入る余地がなく、出店待ち、ロケ弁当は注文の入る段階ではない。しかし何時依頼されても対応できるように加工メンバーは努力していただき、ロケ弁の種類2種類と「きのこごはん」を提案していただき、商品にできる段階にさせていただきました。

味夢の里の中の店舗においては、出店待ちですが、今月(12月17日(土))開催される「味夢に里きのこ祭」に出店できることになりました。出し物は「きのこごはん」です。地元産のコシヒカリ、羽二重もち、しめじ、椎茸、まいたけを使用した美味しい、栄養豊富な「きのこごはん」が出来ました。容器もおしゃれで、表紙もメンバーが提案し、メンバー全員で考えた素朴に出来上がりました。黒大豆、もち米と合わせて販売したいと思っております。「キッチンほたる」の第一作として大事に販売していきたい。会員様のご協力をよろしくお願い申し上げます。

加工体制(氏名の敬称略)

営業許可 飲食店営業、みそ製造業、菓子製造業

アドバイザー 谷口満智子、谷山智恵子

会計 林まゆ美

加工メンバー

◎谷山千栄子、小室志げ美、村山眞弓、林まさ子、安井敦子、猪田ひとみ

◎印はリーダー

軌道に乗るまでのお手伝い 谷山建夫、谷山正、林諭

販売先(案) 道の駅「味夢の里」、ロケ弁に対応、地域団体のお弁当

- ・味噌・もろみの製造、イベント参加行事、応援隊食事に関しては、これまで通り夢ほたる全員で実施。
- ・メンバーは、1年ごとに見直す。途中でメンバーに入り活躍していただくことも可能。
- ・メンバー以外の会員も加工に関する意見等を発言し、加工部門を全員一丸となって成功に向け協力する。

黒大豆完売

会員さまのあたたかいご理解とご協力により、黒大豆が完売しました。今年の黒大豆栽培・販売に大変お世話になりました。厚く御礼申し上げます。

収穫祭12月18日(日)スポーツセンターにて

今年の総決算収穫祭を楽しみましょう。料理・・・猪なべ、餅つき

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう