

加工部門編

黒大豆100%の手作り味噌仕込み作業

(農)京丹波ほたるの里の女性部「夢ほたる」の皆様での毎年の恒例行事、**黒大豆100%手作り味噌づくり**を2月4日に実施していただきました。

まず黒大豆の皮をむく作業です。12人のメンバーが自宅で黒大豆の皮をむいていただきました。大きな容器に水と黒大豆を入れ、ふやかし、黒大豆1個ずつ手作業で皮をむく作業です。寒中に手間のかかる作業です。3kgの黒大豆をむくの5時間ぐらいかかります。皮をむいた黒大豆を加工所「キッチンほたる」で煮て、すりつぶします。更に、塩と糶を混ぜ、練りこみます。練りこんだ黒大豆を樽に寝かします。作業は女性部全員に呼びかけ、当日、集まっていたいただいたのは11人、和気あいあい楽しく作業を実施していただきました。

1年後には、地元で収穫した黒大豆を使用した**黒大豆100%の手作り味噌**の完成です。「どうか美味しいお味噌に育ってほしい」の願いを込めて作業をしていただきました。

現在、京丹波町道の駅「味夢の里」で出店させていただいているのは、昨年、手作りしていただいた**黒大豆100%の手作り味噌**です。400g入り容器で780円で販売しておりますが、お客様に好評で品切れを心配しております。

生姜焼き弁当の御礼

京丹波町道の駅「味夢の里」で「きのこおこわ」と「豚肉の生姜焼き弁当」2種類の弁当を作り、出店しております。(現在は生姜焼き弁当のみ)ところが売れ残る日が発生し、会員の皆様にお買い上げいただき、弁当の販売以来、1個たりとも無駄にしたことがございません。これ一重に組合員様のご協力があればこそでありがたく思っております。ありがとうございます。今回、丹後方面の積雪等を考え販売数を考えて出店しているのですがどうしても残品が発生することがございます。今後ともご協力をよろしくお願い申し上げます。

京丹波町高齢者生活支援事業に申し込み

(農)京丹波ほたるの里での加工部を立ち上げ、加工部の皆様には、お菓子類、お弁当類を京丹波町道の駅「味夢の里」に出店。又、地域団体へのお弁当の注文、更には、法事の仕出し弁当にも対応していただき活躍をしていただいているところですが、今回、地域の皆様へ何か貢献していきたいとの思いから、在宅高齢者(65歳以上)の方にほたるの里の美味しいお弁当を提供する為、2月8日に京丹波町保健福祉課に申請しました。

加工部は、メンバーも限られ、対応可能かどうかとのこともありますので地域、曜日、数量を限定して申し込みをしました。地域は須知地域管内、曜日は火曜日と金曜日、数量は10個程度です。平成30年度から登録されます。お客様の注文は、保健福祉課で受け付け、ほたるの里の弁当をお客様が要望されたら、保健福祉課からほたるの里に注文が入るといった仕組みです。はたして注文があるかどうかは疑問です。しかし、ほたるの里の「加工部」の美味しい手作り弁当は必ず注文が入ると期待しているところです。

黒豆ラスク、黒大豆味噌、黒大豆もろみが人気絶頂

(農)京丹波ほたるの里は、京丹波町道の駅「味夢の里」出店させてもらっているのは、菓子類では、バニラエッセンス、黒豆かりんとう、黒豆ラスク、今月新たに黒豆マドレーヌです。中でもよく売れるのが黒豆ラスクです。黒大豆味噌と黒大豆もろみと共にお客様に人気があるようです。

黒豆ラスク……280円。 黒大豆みそ……780円、 黒大豆もろみ……380円

視察研修 3月5日(日)
やわた流れ橋交流プラザ 四季彩館

京丹波ほたるの里総会 3月11日(日)
安井区公民館

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう!