

## ●農林水産省農村振興局長賞

ごとう ふみこ  
後藤 富美子

(福岡県 やめし市)

### 星野味噌、みそまんじゅう、茶の葉佃煮

#### ◇活動の経緯、内容の紹介

平成元年、村営農産加工施設「星の里」を利用して味噌加工に取り組み、原材料にこだわった熟成期間8ヶ月以上のオリジナル味噌を作り上げた。さらに、味噌を基本とした「ふきのとうみそ」等の農産加工品を開発。地域の女性達も後藤氏に刺激を受け、農産加工品を作るようになった。

また、後藤氏がリーダーとなり、平成5年、加工品販売の場「おばしゃんの店・清流」を開店した。さらに平成10年には自宅に「手作り工房 ふみこ」を建設、加工品や郷土料理の試作研究、消費者の農産加工体験、郷土料理提供も行っている。



#### ◇代表作品の紹介

##### 星野味噌、みそまんじゅう、茶の葉佃煮：

星野味噌は、村で開催された加工品コンクールにおいて高い評価を受け、「星野」という村の名前の使用を認められた。味噌原料の米や大豆は村内農家との契約栽培品である。みそまんじゅうは、星野味噌を生地に練り込んで粒あんを包んだもので、地元の直売所中心の限定販売を行っており、星野を訪れる客の楽しみとなっている。茶の葉佃煮は、後藤氏が母親から受け継いだ料理法を研究し開発したもので、ご飯のおかずや酒の肴、お茶漬けに最適な商品である。



#### ◇審査委員講評

後藤さんの取組の根底には、星野村の自然・産物・食文化を活かし伝えていきたいという強い熱意が籠もっています。元気と笑顔あふれる後藤さんは、初対面とは思えなくしてしまう魅力をもっています。代表作の星野味噌は、「棚田百選に選ばれた棚田から出るくず米でも手間暇かけたのだから、味噌にして土産物にできないか。」という思いからスタート。軌道に乗せるまでが大変。食育活動としても星野村の中学生が加工した味噌を卒業式で一人一人にプレゼント。「お茶の葉の佃煮」は、子どもの頃、母が作ってくれた「あの味の記憶」を辿り試作を重ねて作出。また、八女地方の小麦粉食文化代表の「だご汁」や「里芋まんじゅう」、生いもこんにゃく等、季節を活かした郷土料理。これら全てを、後藤さんのお宅である古民家の土間を活かしたレトロな「手作り工房 ふみこ」で味わえます。体と心に優しい郷土料理は、また星野村に行って食べたくなるおいしさです。後藤さんの回りには、おばしゃんの店の清流グループ員や、役場、普及指導センター、JAなど多くの暖かい輪が出来ていて、更に、傍らで支えている夫の征之進さんがステキでした。今後も、おばしゃんの田舎料理で多くの人の心と味覚を楽しませてください。

(齋藤 京子 社団法人 農山漁村女性・生活活動支援協会 専務理事)

※各紹介文は事務局によるものです。