

## ●食アメニティコンテスト審査会特別賞

の み さと  
能美の郷

(佐賀県 鹿島市)

郷土料理：だご汁、ふなんこぐい、うっぱめまんじゅう

加工品：ふすまパン、酒まんじゅう、鹿島ラスク

### ◇ 活動の経緯、内容の紹介

平成 11 年、それまで休止状態だった JA 女性部の直売市を復活させようと、「能古見地区振興会」が中心となって直売所と加工施設を整備した。ここで農産加工を行うグループとして女性 11 人が参加、県内で最初に設置した自家製粉機を用いて地元で栽培した小麦を製粉し、パン類を中心に、酒まんじゅうやラスク、郷土料理「だご汁」の麺などを生産販売している。

平成 20 年には、山間部のダム周辺に農村レストラン「お食事処のみの郷」を開設、「だご汁」や、地元産のトマトや玉葱、地粉を使ったピザ等を提供している。



### ◇ 代表作品の紹介

だご汁、ふなんこぐい、ふすまパン、酒まんじゅう、ほか

「だご汁」は、伝統的なくじら味と現代風の鶏肉味の 2 種類、「だご」の形状も千切ったものとうどん状の 2 種がある。「ふなんこぐい」は、鮎を生きたまま丸ごと一匹昆布巻きにして野菜と煮込む郷土料理である。

「ふすまパン」は、それまで牛のエサとされてきた「ふすま」を入れた食物繊維豊富な人気のパン。「鹿島ラスク」は、地元産の生のり、トマト、小松菜などを使用して 5 種類を商品化した。



### ◇ 審査講評

能美の里の活動は、地元で生産する小麦〈チクゴイズミ〉を、グループの持つ製粉機によって製粉する段階から関わっている点に特徴があると思われる。パンやうどんなど小麦粉由来の製品を作る事例は多いが、その活動と一線を画しているのが原材料である小麦の生産、製粉、商品化をすべて地元でおこなうことで、地域の活性化に大きく寄与しているばかりか、パンやだごくすいどんなどの製品に独特のもっちりとした特徴ある味を生み出していることも高く評価したい。

また、〈ふなんこぐい〉と呼ばれるフナを昆布で巻いて煮る伝統的な料理の保存や、ピザなどの体験施設を作るなど、新旧さまざまな活動を展開している点も評価される。フナの調理法は伝統の味を知る高齢者のやりがいを生み、また体験施設では子ども連れの家族に地域への親しみを生む。

経済活動だけにとどまらない、人のつながりを生み出すことに貢献するこの活動が、次世代のこの土地への愛着を生むことを願っている。  
(枝元 なほみ)