

●食アメニティコンテスト審査会特別賞

くろたきこんにやく

黒滝蒟蒻よもぎの里

(奈良県 黒滝村)

串コンニャク、杵つき草もち

◇活動の経緯、内容

平成4年に村内に道の駅がオープンしたことを契機に、地元の農家女性達が、特産のコンニャクを加工販売するようになったのが活動の発端である。

その活動が軌道にのった平成8年からは、村の支援を受けて道の駅の駐車場の一角に加工所と店舗を設け、「黒滝蒟蒻よもぎの里」を名乗って新たなスタートを切った。以後、道の駅利用者を中心に、コンニャクや草もちが「昔なつかしい味」と大きな評判を呼んでいる。



村内産のコンニャクイモはほとんどすべてをこのグループが買い取り加工しているほか、草もちのヨモギもすべて村内産である。また、地域住民から持ち込まれる農産物を買い取り、惣菜類に加工して販売する活動も手掛け、過疎化が進みつつある村の生産振興、地域活性化にも一役買っている。

こうした加工品の一部は宅配便により全国発送もされており、現在では年間の総売り上げが5千万円を超える、県内でも有数の女性起業となっている。

◇代表作品の紹介

串コンニャク、杵つき草もち：

串コンニャクは、地元産の良質なコンニャクイモを用いた手作りコンニャクを、店先ですぐ食べられるように味付けし箸に刺して販売しているものである。1本100円という手軽さとピリ辛味が人気で、1日1,500本が売れることもある看板商品である。

杵つき草もちは、加工所に備えられている足踏み式の杵と臼を使う手作り品で、つきたての粘りのよさが好評の一品である。

