

カマラードの家

ごのへまち
(青森県 五戸町)

紅玉の里から産まれたこだわりのアップルパイ

◇活動の経緯、内容

旧倉石村で特産物を利用した加工品開発を行っていた「農産加工研究会」が解散となったことを受け、その活動を引き継ごうと、平成8年に有志女性8名で立ち上げたグループである（「カマラード」とはスペイン語で「気の合う仲間」）。

当初、加工施設がなかったことから、メンバーそれぞれが家族を説得して出資金を準備、改良資金の借入とあわせて独力で専用の施設を建設した。そこを拠点に、地域の特産品であるりんご（紅玉）やにんにく等を活用した28品目におよぶ加工品を商品化、製造・販売している。



現在6名のメンバーは、ほとんどが複合経営農家の専従者であることから、活動は週1回、農作業を終えた後に集まり、全員で加工作業に取り組んでいる。加工材料のほとんどはメンバーや地元農家から買い上げており、商品は県内の産直施設や生協等18ヶ所で販売している。

また、FAXやインターネットによる個人からの注文も多く、年間の販売額は700万円を超えている。そのほか、学校給食への手作り味噌や「ながいもすいとん」の提供、消費者を対象とした加工体験、郷土料理講習なども実施している。

◇代表作品の紹介

紅玉の里から産まれたこだわりのアップルパイ：

「紅玉りんご」は五戸町の特産物であり、それをふんだんに使った「アップルパイ」は、「焼きりんご大福」「りんごチップス」などとともに、人気商品となっている。

酸味のある紅玉はアップルパイによく合い、年間を通じて製造できるよう、乾燥保存して使っている。また、甘さを好む消費者向けに、酸味を抑えた甘みの強いアップルパイも作っている。

