

食と農を考える女性の会

(石川県 ^{こまつし}小松市)

柿の葉寿し

◇活動の経緯、内容

小松市で生活改善活動をしていた9つの女性グループが共通に抱えていた加工施設の整備やグループ員の高齢化の問題を検討する過程で、市の地域活性化事業として「こまつ食彩工房」が建設されることになった平成9年、その施設活用のために9グループのリーダー層によって組織された会である。

その後、活動が軌道に乗ると、各グループのメンバーや地域の中核農家、非農家からの希望者も加入し、現在は25名からなる女性起業グループとして活動している。



各グループがそれぞれ持っていた技術を活かした伝統的な漬物や味噌、特産のニンジンを加工したジャムの製造等を手がけているほか、米の消費拡大の一環でもある柿の葉寿しなどの米料理の普及にも熱心に取り組み、これらの加工品は、会が主催する朝市やJ A店舗で販売されている。

さらには郷土料理の講習会や親子農業体験の企画等を通じた食育・食文化伝承活動も積極的に展開、会の目的である「郷土の伝統的な食文化の伝承により豊かな食生活と健康づくりを推進する」ことを目指した活動を続けている。

◇代表作品の紹介

柿の葉寿し：

「柿の葉寿し」は、保存性があり日持ちが良い柿の葉を押し寿しの材料として使ったもので、村祭りの際に各家庭で作られていた。つるつとした光沢のある葉から出る甘い香りと寿しの調味が合い、寿しがより際だって美味しくなるといわれている。

また、会では「柿の葉寿し」を九谷焼の大皿に盛って提供することで、地域の伝統工芸の紹介にも努めている。

