

まってるすけ高柳

☆笹団子の「山中みどりの里」は活動20周年を迎えます。

○山中みどりの里は笹団子づくりによる「地域の味の伝承」を目的として20年前に発足しました。現在は女性9人のメンバーで、月湯女の加工施設を拠点に活動をしています。

○笹団子に使用する原材料は地元のものにこだわっているため、活動は春の笹取りから始まります。笹取りは朝4時から作業を開始し、採った笹は50枚ずつ束ね



て、煮てから保存しますが、すべてその日のうちに行わなければならないので、作業の終了は夕方になります。一年に使用する10万枚を確保するのに、今年は5日間この作業を行いました。その次はヨモギを10日間位かけて収穫しますが、こちらもその日のうちに煮て乾燥させます。より色と風味を出すために製造前にもう一度煮てから使用します。小豆とお米は発足当時には、すべて皆で育て持ち寄っていましたが、量的に確保が難しく、現在は農協を通じて高柳産のものを集めて使用しています。○材料が揃う5月下旬ごろから、笹団子の製造が始まります。毎年、新物を心待ちのお客様も多く、6月に入るとほぼ毎日のような作業日程となります。食感のバランスを考え、餅米とうるち米の比率は7:3とし、製造後は旨みを逃がさないため瞬間冷凍庫で凍らせ保管しますが、より美味しくお召し上がりいただくために、7月頃までは自然解凍で、それ以降はご家庭で再度煮て頂くと、作りたての風味と食感となりお勧めです。出来上がった笹団子は愛菜館や地域のイベントなどで販売しますが、不定期なため、ご予約をお願いいたします。(三角ちまきも承ります。)



裏面もあります。→