

諸塚村の味

九州山地のほぼ中心、標高一千メートルの山々に囲まれた諸塚村では、森を大切にしながら「しぜん」とつながる「暮らしを営んでいる。平地が少なく、生活や農業には少し不便な環境だが、人々は助け合うことで不便を楽しみに変えて、喜びを分かち合いながら暮らしている。

そんな諸塚村の食文化は、季節ごとに採れる作物と、その時に行われる行事に密接な関係がある。その場に出されるおもてなしの食事が、女性たちの手によって今に受け継がれ、ふるさとの味として親しまれている。その味は、時代と共にみなさんの食卓にも届けることができるようになった。自然がもたらしてくれる四季折々の恵みを、女性たちが活き活きと愛情たっぷりにつくった諸塚村の味を、ぜひ楽しんでもらいたい。

Contents

どんぐりハウス

戸下加工グループ

七ツ山婦人加工グループ

黒岳会

やかた婦人

南川食品加工場



どんぐりハウスは、地元の農産物を活かしたおいしいものづくりをやってみようと、平成8年に立ち上げられた。諸塚村の特産品である椎茸を、余すことなく丸ごと使用した「原木椎茸ハンバーグ」をご紹介します。

P.15



戸下神楽で雑炊を振る舞っていた延長線で、「何かやってみよう」と平成12年に戸下加工グループは立ち上げられた。畑で野菜を育て、それらを持ち寄ってつくられる「みそ漬」をご紹介します。

P.13



七ツ山婦人加工グループは、昭和57年に立ち上げられた歴史あるグループで、加工食品の種類も豊富。今回は特に人気の、ずっと受け継がれてきた昔ながらの「七ツ山みそ」をご紹介します。

P.11



平成12年に立ち上げられた黒岳会は、諸塚村最高峰「黒岳」の近くに加工場がある。自然の豊かさを感じさせる、色鮮やかで香り高い「黒岳だんご」をご紹介します。

P.09



やかた婦人は、昭和60年に椎茸ドレッシングを中心に立ち上げられたグループ。当初から、諸塚村ならではの味を生み出してきたやかた婦人の、ひと味違う「柚子ぼんず」をご紹介します。

P.07



諸塚村の文化祭で行われる品評会での入賞を機に、周りからの要望に背中を押され、昭和60年に本格的に活動を開始。現在まで35年間、ずっと愛され続ける「もろつかこんにやく」をご紹介します。

P.05