

黒岳だんご

ラジオが流れ、時折笑い声が響く
和やかな心地よい雰囲気の中
鮮やかな自然の色彩と香りを
丁寧に引き出しながら
ほっとする甘さを包み込む
黒岳会の菓子づくり。



色鮮やかな 心地よい時間。

黒岳会がつくる菓子は、まず色鮮やかさに心奪われる。さらにその全てが、茹で方などの工夫によって引き出された自然の色であることに驚くと共に、自然が秘める美しさを体感する。この「黒岳だんご」に使われる蓬は、春の新芽が出る頃に、みんなで川沿いに摘みに行くのだそう。

諸塚村最高峰「黒岳」に抱かれたこの地域は、水や空気が澄んでいる。そこに自生する蓬は、色もそうだが香りも爽やかだ。

仲の良さが見て取れる黒岳会のみなさんが、和気藹々と和やかな雰囲気の中、リズムよくだんごを丸めていく様子は、まるで諸塚村の心地よい空気を包み込んでいるかのようだ。かぶりついた瞬間にふと心落ち着く感覚は、黒岳だんごならではのおいしさなのかもしれない。



インタビュー動画を是非ご覧ください。



大自然で育った蓬の風味をゆったりとお楽しみください。



黒岳会

〒883-1402
宮崎県東臼杵郡諸塚村大字七ツ山4015
☎0982-654010 (FAX兼用)



出来立てをすぐに冷凍した、真空パックもつくっています。一つ一つラップで包んでいますので、レンジで温めて召し上がれます。
※写真は常温5個入り、冷凍は6個入り。

