



研究の日々

経験が自信になる

農産物加工品づくりは、昨年7月の豆腐づくりから開始。当時は一人も豆腐づくりの経験者がなく、外部から講師を招き、一から作り方を教えてもらいました。

今では、金曜日の朝7時過ぎの作業開始とともに、それぞれが各担当に分かれてテキパキと働きます。その姿はまさに職人です。

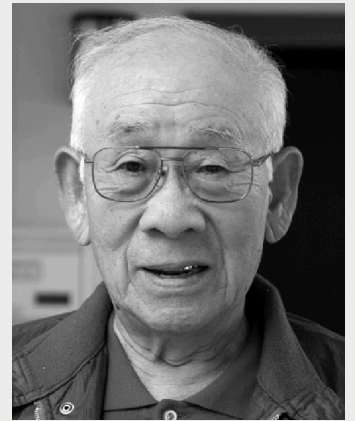
一つひとつの作業がていねいで心を込めて作っています。青砥禮子さん(福長)は「これまで何回も作ってきました。経験を積み自信が持てるようになりましたが、今でも試行錯誤の毎日です」と生きいきとした笑顔で話します。

昼もみんなで食事

楽しい話はつきない

昼には全員で食事。おかずは、それぞれが持ち寄ります。稲田旋さん(上菅)は「各自の家庭の味が味わえて最高です。みんなで食べるのが楽しい。だから笑いが絶えないのよ」と話してくれました。

また、皆さんに今後の抱負



待ち遠しい金曜日

頭本 正さん(黒坂)

毎週金曜日には、豆腐を4丁届けてもらっています。近所に2丁配っていますが、大好評です。届けてもらうことで、生産者の顔も分かり安心できます。そして、会話も楽しみの一つ。毎週金曜日が待ち遠しいです。

を聞くと「食材を作ってくれた人のためにも、一つひとつていねいに作っていききたいです」と話してくれました。

作ったものは

自分たちで届ける

昼食を済ませたら、午後の作業を開始。午後2時ごろには、後片付けの人を残してそれぞれが配達に出かけます。配達先は、根雨・黒坂地区や地元の菅福地区、隣り町の



車に商品を積み込む

日南町。数を確認し、できあがったばかりの豆腐とコンニャク、注文のあった味噌をそれぞれの家用車に積み込んで出発します。

残った人は、使った調理器具や部屋内などの清掃。物を作る時といつしよで、愛情を込めてきれいにします。

きずなを深める

配達先でのおしゃべり

配達先では「生産者の顔が見えるように」と、手渡しで一軒一軒に届けていきます。配達先の小谷好恵さん(小河内)は「手づくりの味の中から、皆さんのがんばりが伝わってきます」と話します。また「毎週金曜日は元気邑の豆腐を食べるのが習慣です」

豆腐ができるまで

丸々と太った大豆が、いくつもの工程を経て、白く化粧をした豆腐に生まれ変わります。

①



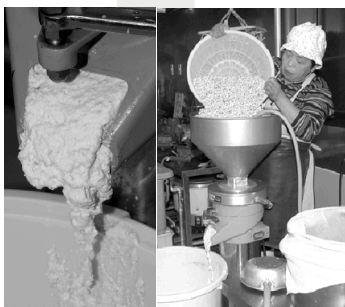
町内産の大豆。一粒一粒がふっくら。

③



アクを取り除きながら大きな釜で熱します。

②



水洗いした大豆をすり潰します。



伝承館で活動する皆さん