

奥久慈の魅力を伝えたい。おかあさんたちの挑戦

県北農林事務所 常陸大宮地域農業改良普及センター

常陸大宮地域農業改良普及センターでは、奥久慈の魅力を消費者にPRする農業者の活動を支援しています。平成24年度には、5つの女性グループと個人が構成する「常陸大宮地域農村女性ネットワーク」によるレシピ提供および監修による奥久慈の食材を使った弁当を商品化したり、奥久慈の味の伝承に取り組む大子町の女性グループ「奥久慈の味研究会」が農家レストランを開店しました。

SL奥久慈清流ライン号記念駅弁のレシピ提供

常陸大宮地域農村女性ネットワークは、これまで新しい加工品の開発に取り組むと共に、それらを商品化しようと、奥久慈駅弁の作成に取り組んできました。本年度は、水郡線でのSL奥久慈清流ライン号の特別運行に伴い、会員が考案したレシピを元に、奥久慈の豊かな食材をふんだんに使用した記念駅弁が、JRと委託会社により製造・販売されました。

ネットワークでは、今後も地域の魅力に溢れた商品の開発や販売に取り組んでいきます。



SL奥久慈清流ライン号記念駅弁



農産加工指導センター水府分室にて実習

加工に取り組む起業者の育成

ネットワークにも所属している大子町の女性グループ「下金沢加工組合」を対象に、常陸大黒甘煮の商品化に向けた研修を実施しました。研修では、農産加工指導センター水府分室の協力の下、甘煮の真空パックおよび殺菌技術の検討や、日持ち試験を実施しました。この研修の結果、大子町の農業者で初めて常陸大黒の加工品を商品化することができました。この甘煮は、通常は直売所で販売しており、SL駅弁のおかずとして採用されました。

おかあさんの味レストランオープン

奥久慈の味研究会による「おかあさんの味レストラン」が期間限定でオープンしました。同研究会がこれまで夢に見てきたレストランは、県の事業をきっかけに実現することができました。レストランでは、会員が開発してきた奥久慈ならではの料理をビュッフェ方式で提供しました。「どの料理もとても美味しかった」、「次回も楽しみにしています」とのお客様からの声は、会員にとって大きな励みになりました。同レストランは、今後も計画的に開催する予定です。



おかあさんたちがお客様をおもてなし