VOL.7

地域おこし協力隊通信

協力隊通信では、協力隊が取材した築上町ならではの体験をお届け！外の人から見た築上町ってこんな感じ。ぜひお楽しみください。

畑山修さんと 柚子胡椒づくり体験

なにしたの？

唐辛子を収穫・洗浄し、途中で塩・柚子を加えながらフードプロセッサーにかけて、柚子胡椒が完成するまでの一連の流れを体験しました。

Q. 体験取材で感じたことはありますか？

A. はじめて柚子胡椒を手づくりしました！一度つくってみたいと思っていたのでとても楽しかったです。できたての香りは爽やかで、ピリッと辛く、色も大変鮮やか。一瓶 250 円と聞いて「もっと販売価格を上げてもいいのに！」と思わず考えてしまいました。

メグ

A. 胡椒というと塩コショウでイメージする黒いものでしたが、唐辛子を胡椒と呼ぶことに驚きました。ドイツに住んでいる方にも柚子胡椒を送っているそうなので、海外で販売してみたいなどあれば、お手伝いできるかもしれないなと思いました。

おまたっち

Q. 柚子胡椒づくりのこだわりについて教えてください！

畑山修さん

A. 春先の唐辛子よりも、成熟して鮮やかな緑に発色する秋前の唐辛子をこだわって使っています。また、唐辛子だけでなく、さらに辛さのあるハバネロやナーガ・モリッチも育てていて、お客さんのお好みに合わせて使いわけることもあります。

協力隊が発見！ 柚子胡椒づくりの面白さ

代用できないおいしさは、日々の研究のたまもの！

畑山さんの柚子胡椒ファンの中には、塩や、唐辛子代わりのハバネロの割合にこだわりがある方も。毎回材料のグラム数を記録している畑山さんだからこそ、応えられるオーダーメイド品です。

加藤英二さんと 寒田こんにゃくづくり体験

なにしたの？

「寒田こんにゃく」の加工場にお邪魔し、こんにゃくがどのようにつくられているのか、こんにゃく芋を茹でて形成し、完成するまで一連の流れを体験してきました。

Q. 体験取材で感じたことはありますか？

A. 寒田に上るたび、川の水を見てきれいだなと思っていました。地下からくみ上げた水のおいしさは、そのままこんにゃくのおいしさにつながっていると知り、ますます寒田の美しい自然を感じた体験となりました。

しの

A. 体験取材を通して加藤さんのこんにゃくにかける想いの強さをとても感じました。地域から愛され続けてきた変わらない味わいにふれることができて、とても嬉しかったです。

メグ

Q. 寒田こんにゃくづくりのこだわりについて教えてください！

加藤英二さん

A. 化学調味料は一切使用せず、材料は、こんにゃく芋、水、灰汁のみ。寒田の水だからつくることのできる、「本物の味」です。また、使用しているこんにゃく型や釜は、鉄鋼関係の仕事の経験を活かして自分でつくりました。

協力隊が発見！ 素材にこだわったつくり方

「おいしさ」の秘訣は「水」にあり！

「こんにゃくは水が命」という寒田こんにゃくには、地下 80 メートルからくみ上げた新鮮な水を使用しています。そのこだわりと「本物をつくっている」という思いが、おいしいこんにゃくづくりの秘訣でした。

次回の予定

椎田小学校の児童と一緒に椎田アサリの資源回復に取り組む！

金唐革紙の打込みから彩色体験

地域おこし協力隊
小俣元稀 加藤詩乃 斉藤愛

Instagram

日々の活動を発信しています

このページは、協力隊・加藤詩乃がデザイン・編集しています。