

小城のいろんな話題を突撃レポート！

江里山地区(小城町)の伝統の味を受け継ぐ “ひがん花の里加工グループ”

募集
おぎしボ
出演者大募集!!
白藤他種は問いません。
【問合せ】総務課
☎37-6113

Repo
VOL.18
おぎしボ



ひがん花まつりにて販売!
9月23日(祝)

詳しくは9ページをご覧ください。

※不定期ですが「ほたるの郷」でも販売されています。



原料の
こんにやく芋



灰汁炊き



型入れ



芋をすりつぶし「灰汁」と混ぜあわせ型に流し、一昼夜おきます。

ゴマ殻と稲わらを燃やし、その灰を水につけ、一昼夜置きます。それを何度もこして、こんにやくを固めるための灰汁を作ります。

江里山地区の棚田を赤く彩る「ひがん花まつり」。美しい風景と共に楽しみにされているのが「江里山こんにやく」です。

江里山地区では、昔から各家庭のおもてなし料理として「さしみこんにやく」が作られてきました。味と伝統的な技術を伝承するため、平成10年に地元農家の女性たちで「ひがん花の里加工グループ(江里山おぎしボ会長)」を立ち上げ、現在は、6人で「江里山こんにやく」を作られています。

まず、こんにやく芋をすり、そこにゴマ殻で作った灰汁を入れ固めます。固まったものを大釜で薪をくべながら4時間ほど茹で、やっと完成。2日がかかりで作るこんにやくは、ふわふわとした食感が美味しいと評判で、まつりの時には1時間ほどで売り切れてしまう人気商品。

江里山さんは「江里山の美味しい芋と水で作っています。ぜひ多くの方に食べていただきたいですね」と話されます。昔ながらの味をぜひ堪能ください。

「あーも!ファミリー」の **おすすめレシピ**

フルーツサイダー寒 1人分→64kcal



材料 (8人分)	
果物缶 (シロップは捨てておく)	240g
レモン汁	大さじ2
サイダー	400ml
水	200ml
粉寒天	4g
砂糖	40g

作り方

- 鍋に水と粉寒天を入れ、1~2分沸騰させる。
- ①に砂糖を入れ煮溶かして火を止め、レモン汁とサイダーを加え混ぜる。
- 濡らしたゼリーカップに果物と②の寒天液を入れ冷蔵庫で冷やし固めて完成! ミントの葉を飾るとより涼しく感じられます。

サイダーのシュワシュワ感がおいしいですよ。ぜひ、作ってみてください。

あーも!くん

ぼくの名前はあーも! 食べることで運動がだい好き。家族みんなで食べるごはんはおいしいな。小城の恵みで育つ元気っ子だよ!

ワンポイントアドバイス

サイダーは必ず常温にもどしておきましょう。※冷たいと熱い寒天液に入れたときに炭酸が飛んでしまいます。

【問合せ】健康増進課 ☎37・6106