

# 町民キッチン NEWS

CHOMIN KITCHEN

2015  
冬号



冬ごもりを味わい深く

苔の森の水と太陽の山里  
佐久穂ぐるめ新聞  
<http://chomin-kitchen.jp/>

町民キッチン 検索

## さくほの冬のおこっつお

さくほの冬の味といえば、漬物やおなっとう。どんなものがあるのか、やさしい倶楽部のみなさんに持ち寄っていたいただきました。取材は野沢菜漬けの前の時期で、それより早くに漬けた大根など、色とりどりいろいろな味のものが集まりました。

佐々木さんは大根でも、いろいろな野菜と刻んで合わせた福神漬け、干したのを漬けた噛みごたえのある新八州の醤油漬け、生で作ったパリパリ食感の青首大根のハリハリ漬けと、何種類も作っていらっしゃる。岩崎さんからは、鮮やかな赤カブの酢漬け、真っ白な大根の611漬けを。この数字は漬けるときの分量で、大根6kgに酢1カップ、塩1カップ、砂糖1kg(甘いので600g〜800gくらいでもよい)で漬けるのだそうです。村上さんのおなっとうは、砂糖を加えていないのが信じられないほど甘くて、ふっくらと煮えたお豆がおいしいアクセント

お茶飲みに欠かせない  
手作りのおいしさ



持ち寄りの自家製漬物とおなっとう。お茶が進みます。  
おなっとう(中央)・赤カブ酢漬け・大根611漬け・セロリ粕漬け・新八州大根醤油漬け・甘い梅干し・福神漬け・きゅうりの佃煮・白菜時漬け・青首大根のハリハリ漬け(上より時計回り)

になっています。夏に塩漬けしておいたきゅうりを塩抜きして佃煮にしたものも。

分け合って助け合って  
おいしく楽しく元氣よく

お茶を飲みながら、やさしい倶楽部の活動についても伺いました。会員が22名ほどで、畑のことを実践しながら勉強する「農村女性セミナー」で集まった方々が、このまま終わってはもったいないと、活動資金を作る事業などを行いながら続けて来たそうです。

とうもろこしを3000本も作って、府中市の親子イベントや、学校給食に提供したり直売所で売ったり、ブルーンのアリーリバー種をジャムに加工してお祭りです。そば打ちや味噌作りも共同で行っています。意外に人に聞けない畑仕事のことや、料理のことをみんなが話しながら作業されるのだそうです。「食べ物にはモメないし、動けばつまらない話はないしね」と皆さん。育てて、保存して、加工して…。さくほの豊かな食を存分に生かして楽しむ、元気な女性たちです。



やさしい倶楽部の村上さきく江さん、岩崎行子さん、佐々木ハツ子さん(左から)