



地域おこし協力隊が

〇〇したつてよ！活動だより



地域の特産品づくりをお手伝いしました

市内にある「八代特産品開発研究会」の活動にお邪魔し、特産品づくりのお手伝いをしました。

このグループでは、笛吹市（主に八代町）で収穫される農産物を使った加工品を開発しています。地域に住む女性たちの「もったいない」という思いからスタートした活動で、今では桃のシロップ漬けやジャム、なすの醤油煮「うまいじゃんげ」などを製造しています。山梨県の農産物認証制度「3Eマーク」の認定も受けています。

冬の目玉商品は「小麦まんじゅう」。私たちはこのまんじゅう作りに参加しました。現在は「なす」「桃」「とうもろこし」の3種類が販売されています。なすは甘辛く煮て、ふわふわの小麦生地で包んだもの。桃は果肉の食感が残るようにジャムにして、すももエキスを混ぜたピンク色の生地で包んでいま

す。とうもろこしにはサツマイモを合わせて餡にし、生地にもとうもろこしを練りこんで鮮やかな黄色に仕上げています。使われる農産物は、地域で収穫されたものの、少し傷んでいたり、見た目が悪いため出荷できないものが中心です。「もったいない」という思いから、このようなすばらしい商品を開発した先輩たちからは学ぶことが多くありました。

なお、まんじゅうは農産物直売所「グリーンファーム八代」で販売中。3月末までの第2・第4土曜限定です（時期によって変更の可能性あり）。その日の早朝に作ったものが、開店時には店頭に並びますよ。

