

# 地域に愛される幸せグループ 小山田美女会

「白いプリン」で話題の「小山田美女会」(代表宮川二子さん)は、東和町小山田地域内に工房を構え、積極的に活動している生活研究グループです。

小山田美女会は、平成6年3月、4人でスタートしました。代表の宮川二子さんは、平成9年に、自宅倉庫を改修し、「菓子工房アースフレンド宮川」を立ち上げ、菓子の製造販売を始めた。現在は、工房を拡張して仕出し弁当や惣菜の許可も取得。11人の美女達が、地場産食材を使い、仕出し弁当などの製造を行っています。

平成24年には、6次産業化の助成金を使ってスチームコンベクションオーブンを導入し、「白いプリン」の商品化に取り組みます。小山田地域内で飼育されている鶏は、放し飼いでのびのびとした環境の中、米・麦・野菜くずなどを配合した独自の餌で育てられています。一般的卵より薄黄色をしています。「白いプリン」は、その特徴を生かし、甘さを控えた大人も楽しめる味ですが、子供向けのイベントなどでは、甘めに調整するなど細やかな対応をしながら、ファンを広げていきます。

このほか、工房の近くにある「きぬかわデイサービスセンター」の昼食提供を、毎週月曜から金曜まで行っています。また、東和町内のイベントにも対応しており、時には500個を超える注文もあるそうです。「ひつつみ」や「おこわ」、お供え餅から餅まき用のおもちまで、注文は多岐にわたり、常にお客様の声を聴きながら対応している姿が、信頼につながっているのだと思います。

現在は、昨年「おらほの漬物お披露目大会」で優勝した、メンバー菅原美代子さんの「キュウリのパリッパリ漬」の商品化に向け、日々奮闘中です。近日中に、「産直あおぞら」や「道の駅とうわ」に並ぶ予定ですが、地元以外の方にも食べてもらえるよう販売を拡大してもらいたいと思います。

「小山田美女会」は、想像を超えた行動力のある方々でした。



笑顔のたえない永遠の美女達

## 小山田美女会

花巻市東和町前田1区235  
TEL・FAX 0198-42-2758



デイサービスの昼食づくり



まもなく商品化予定のキュウリのパリッパリ漬

## 知って得する農業者年金

- あなたの老後の備えは十分ですか？
- 国民年金+農業者年金で安心・豊かな老後を！
  - ☑ 農業者ならだれでも入れる「終身年金」
  - ☑ 一定の要件を満たせば月額最大1万円の保険料補助
  - ☑ 保険料は全額社会保険料控除の対象で大きな節税効果
- 夫婦や親子そろっての加入をおすすめします



# 地域とともに歩む店 やえはた産直すまいる

石鳥谷町八重畑地区のほぼ中心にある「やえはた産直すまいる」は、平成21年7月に、住民の手作りによりできた産直です。

地域活性化を考える「八重畑塾」の会員7名でつくった「やえはた起の会」が中心となって地域に呼びかけ、現在は、24人の会員で構成しています。運営は、会員のシフト制に加え、レジボランティアを取り入れるなど、手作りによる堅実な経営を行っています。

店内は、15坪とコンパクトですが、会員が持ち寄る野菜、米、果物や、加工品のおこわ、餅、苗類などのほか、近隣の高齢者に配慮し、調味料や日常雑貨など、利用者の要望に応じた品ぞろえを心がけています。また、学校給食に野菜を供給したり、注文で対応する串団子や赤飯等も、地域行事のおやつや慶弔時に重宝されています。

中でも、特に注目なのが「ライスバーガー」です。ハンバーガーのパンを海苔とご飯に置き換え、ソースだれのチキンカツと野菜に、タルタルソースをかけて、はさんであります。値段もとてもリーズナブル。花巻農業高校でも定期的に販売しており、人気は上々です。また、ちよとした集まりなど



10周年記念祝賀会でメンバー全員と



親しみのある手づくり看板



高校生にも人気のライスバーガー

に出張ランチバイキングも行っており、好評を得ています。ライスバーガーの販売日や出張ランチについてはお問い合わせ下さい。

設立当初から代表を務める晴山純子さんは、「農家の生産物と加工品を中心に安全・安心な品を、楽しみながら皆に供給したい。地域に支えられながら、交流の場として長く続けていければ」と話しています。地域に必要なことを、地元から工夫して行っていく。これこそが、今求められていることだと感じました。

取材 編集委員 小原孝治

## やえはた産直すまいる

〒028-3131  
石鳥谷町猪鼻6-32-1  
TEL・FAX 47-2670  
営業時間 9:00~17:00  
定休日 年末年始



代表の晴山純子さんから、岩手県産きな粉とゴマをたっぷり使った健康おやつをご紹介します。ぜひ、つくってみてください！

## ごまのきなこ巻



《材料 約30個分》

- (イ) きな粉400g 砂糖300g もち米粉150g 水250cc
- (ロ) 黒すりゴマ150g 砂糖100g もち米粉100g 水160cc

《つくり方》

- (イ)のもち米粉と水を混ぜ合わせ、蒸し器にクッキングシートを敷いて流し入れ10分蒸す。
- ボールに①を取り出し、熱いうちに砂糖を振り入れ、ヘラで混ぜ合わせる。
- きな粉を②に2回に分けて入れ、よく混ぜる。
- めん棒で、5mmほどの厚さで長方形に平らに伸ばす。
- (ロ)も(イ)の①~②と同様にし、ゴマを混ぜこねて、④の上に重ね、平らに伸ばし、巻いて7mm~1cm程度の厚さに切る。