

「東信地区農村女性課題別研修会開催される」

11月1日、佐久合同庁舎において、農村女性ネットワークながの及び長野県主催による東信地区の農村女性課題別研修会を開催。上小及び佐久地域の農村女性 90 名が参加し、「おやきの理解を深めよう」をテーマに事例発表と講演を行った。

事例発表では、東信地域で、おやきづくりを行っている6つの起業グループから代表的なおやきを提供してもらい、昼食として試食をし、作り方や販売方法、グループ活動についての発表を行った。

発表グループと概要は次のとおり

(1) 味工房ゆらり(東御市)

なんばん味噌おやき提供 ゆらり館に加工施設ある。直売所で販売。

(2) ローマンの会(上田市)

直売所に併設された加工施設で顔の見える製造と販売。むかし懐かしい野沢菜のカブのおやきを作り直売所で販売したところ、地元出身の千葉県に住む 80 代の男性より涙が出るほどうれしかったといわれた。リンゴ産地であるので、りんごのおやきも販売。

(3) 味工房小諸すみれ(小諸市)

地元特産の白土バレイショを皮に練りこんであるのが特徴。ふっくらしたまんじゅう系。ブルーベリー、りんご等のフルーツ系のおやきも作る。

(4) こまがたグループ(佐久市望月地区)

おやきの皮は、小麦粉に塩を入れたシンプルなもの。野沢菜の具にえごまをすって入れてあるのが特徴。

(5) ふるさと味の会(佐久穂町)

豆腐製造しているので、おからの炭酸まんじゅうを作っている。

(6) 北相木おやき研究会(北相木村)

柏葉焼き(かしゃっぱやき)・・・小麦粉にねぎ味噌を練りこんで柏葉に包み焼いたもの。毎年 2 月のお祭りに作り、村の人に喜ばれている。昔は、囲炉裏に入れて焼いて香ばしかった。

講演は、金子万平氏による「信州のおやき、佐久のおやき」と題し、おやきの歴史と県内のおやきの特徴について話をされた。



事例発表



金子万平氏による講演