



あちゃまおやき

信州の郷土食「おやき」。豊田農産物加工施設利用組合が作る「あちゃまおやき」は、生地の中に野菜がどっさり入っていて、味もボリュームも満点の一品。おやき部のメンバーが毎日4～5人で、およそ400個のおやきを作っている。こだわりは、季節の野菜をふんだんに使った具材ともっちりとした食感の生地。生地には、りんごパイの製造過程でできるリンゴの煮汁を練り込んで仕上げている。具材となる野菜は地元産のものを使い、おやきの種類は野沢菜、大根ミックス、きのこなど7種類。おすすめは、コショウの効いたじゃがバタと夏季限定の丸ナス。おかあちゃんが愛情込めて作る“ふるさとの味”をぜひご賞味あれ。



おやき部長の北澤勇子さん

野沢菜のおやき

おやき作りの様子

おひさまのりんごパイ

半月型で完熟リンゴがぎっしり詰まった「おひさまのりんごパイ」。冬の農閑期には、菓子部のメンバー7～8人で1日およそ300個を手作りしている。リンゴは「ふじ」と「紅玉」の2種類を使用。組合員にリンゴ農家が多いだけあって、地元で採れた完熟リンゴを惜しみなく使う。こだわりのパイ生地は折り込み生地。そうすることで焼き上がったときに層ができ、サクサクした食感が楽しめ、食べたときに形が崩れない。部員みんなで常に新商品の開発に取り組み、販路拡大を模索しているという。「農村女性の冬の仕事として、みんなで楽しみながら作っているんですよ。」働くおかあちゃんも“おひさま”のように暖かい。



左：菓子部長の丸山美志子さん 右：220℃に熱せられたオーブンでふっくらと焼き上げる





あちゃまみそ

みその仕込みは2月から3月にかけて行うため、この時期の味噌部は稼ぎ時。味噌部のメンバーは2人体制で仕込みから袋詰めまでを行う。「あちゃまみそ」は米麹8割、塩分12%の手作りみそ。無添加で、昔ながらのやさしい味わいに仕上がっている。原材料は地元産にこだわり、麴用のコシヒカリは組合員の農家で栽培したもの。大豆は、遊休農地を利用して組合員たち自らで栽培している。部長の清野さんのおすすめは「みそ汁」。どんな具材にも合うんだとか。「他の部よりも平均年齢は高いですが、みんな仲が良く、楽しみながら仕事をしていますよ。」おかあちゃんの手作りみそは、思わず“あちゃま”と言ってしまう心温まる味です。



味噌部長の清野久子さん

あちゃまみそを使った小昼を召し上がれ。

ニラせんべい

あちゃまみそ・味噌漬・ニラ・小麦粉 ※卵を入れるとふっくらと仕上がります

こねつけだんご

菊芋の味噌漬・ごはん・小麦粉

味噌ドレッシング

あちゃまみそ・酢・砂糖・えのき木

味噌かりんとう

あちゃまみそ・小麦粉・ベーキングパウダー・卵・砂糖・七味

焼きおにぎり味噌

あちゃまみそ・砂糖・みりん ※お好みでお酒も

