おかあちゃんの手作り

中野市豊田農産物加工施設利用組合

16年目を迎えたおふくろの味は
信州中野の「ふるさと」の味

※この特集は平成26年3月に行われたものです。

1 おそろいの黄色いかっぽう着は味噌部の皆さん　2 グリーンのエプロンが爽やかなおやき部の皆さん　3 ピンクのエプロンがかわいい菓子部の皆さん　4 設立当初からのメンバー。左から副組合長の西野三恵子（にしのみえこ）さん、組合長の関（せき）きよ子（こ）さん、副組合長の神田（かんだ）一枝（かずえ）さん

中野市豊田農産物加工施設

住所　中野市大字永江2211-1
TEL/FAX　（38）3309
開設　平成10年12月1日
建築面積　258.58㎡
構造　鉄骨平屋建（農産物加工所）、木造平屋建（農産物加工貯蔵所）
施設内容　おやき加工室、菓子加工室、味噌加工室、研修室、材料搬入室、材料庫、熟成室

イチオシ！ふるさとの味詰め合わせ

内祝などに赤飯、山菜おこわの注文も承ります

道の駅「ふるさと豊田」に隣接する「中野市豊田農産物加工施設」。冬の時期は、朝から農家のおかあちゃんたちの笑い声が響き、活気にあふれている。

中野市豊田農産物加工施設利用組合は、施設の指定管理者を務めながら、地元の農産物を使った加工品を作っている。地域農業の向上に寄与することを目的に、平成10年11月、組合員40人が出資金を出し合い「豊田農産物加工施設利用組合」を設立。「おやき部」「菓子部」「味噌部」の3部会制で、ほぼ毎日活動している。組合設立のきっかけは、特産のリンゴを加工し付加価値のある商品にすること。組合員のほとんどが農家ということもあり、農村だからできること、女性だからできることを組合員が自ら考え実践してきた。販売先への営業なども全て自分たちで行っている。

材料は地元で採れる野菜や果物。野菜は規格外農産物を有効利用、リンゴは組合員の農家で採れた完熟リンゴを使う。味噌に使う大豆も地元産にこだわり、組合員自ら約30㌃の遊休農地を利用し栽培している。

平成18年には、豊田音頭に出てくる驚きや感嘆を表す方言「あちゃま」を商標登録。同年、全国農山漁村女性チャレンジ活動表彰で農林水産大臣賞を受賞した。

平成25年4月現在で組合員数は58人。子育て中や非農家の女性も加わり、交流も盛んになってきた。同年10月には、農林水産省から6次産業化推進整備事業認定を取得し、信州の伝統野菜「ぼたんこしょう」を使った商品など、新商品開発にも力を注ぐ。

今後も、農村女性の可能性を信じ、楽しみながら活動していくとともに、若い世代に、ふるさとの味・食文化を継承していく。