



# 光る 地域



▲澤田佐智子さん（左）と澤田悦子さん。  
調理台には独自に開発した実割り器が。

## 梅の里の「梅のカリカリ漬け」

菅原農産加工組合・加工部（広瀬町菅原）

いつまで経ってもカリカリ

30度近い気温となった6月下旬、農産加工所の調理室の中では爽やかなシソの香りが広がります。そして、室内は楽しそうな話し声が充満しています。作業をしているのは菅原地区にある農産加工組合の加工部のみなさん。今は、「梅のカリカリ漬け」の仕込みの真っ最中です。

「菅原の（通称）梅カリは歯ごたえが自慢です。数カ月経ってもカリカリしていますよ」と話すのは澤田佐智子さん。「梅とシソは全て地元で採れたものを使っています。生産量は多くありませんが、口コミで広がって今では人気商品です」。

今年、6月中旬に収穫された梅は73キロ。種出しをした梅は、これからシソの葉とともに砂糖で漬けられます。簡単かつシンプルな工程のようですが、添加物や着色料を使わない分、長年の経験による丁寧な作業が必要です。

### 菅原を象徴する加工品

「おしゃべりしながらの作業が楽しみです」とシソの葉の処理をしながら同部長の山根澄子さんは話します。「地元から食材を仕入れ、ここで製造して販売する。利益はみんなで分配する。規模は小さいですが地区内でお金が循環しています」と胸を張ります。今でこそ、主力商品はお餅などになってきているのですが、昔から作られてきたのが梅のカリカリ漬け。梅の里の菅原地区を象徴する加工品です。

菅原地区では以前からあつた梅のカリカリ漬けを地域おこしの看板商品にしようと、平成の初め頃からふるさと創生事業で「梅香る村づくり」を宣言し、地区全体で梅の植樹を実施。同時に全戸出資による農産加工組合を結成し、梅をはじめとした地元食材を使った加工・販売に取り組みました。平成16年12月には「梅の里農産加工所」が完成し、ここを拠点に同組合加工部の皆さんが、「餅」や「おこわ」、「福神漬け」などを製造しています。



▲梅のカリカリ漬けは毎週、木曜日に広瀬グリーンセンターで販売される予定です。

現在、仕込み中の通称梅カリは8月初旬頃から販売が開始されます。今年の夏も菅原の梅が、私たちに清涼感を与えてくれそうです。



## 編集後記

▼夏の暑さが本領発揮し始めた今日この頃。通勤途中にプールバッグを持つ小学生を見るようになり、プールの授業がうらやましく感じます。先日、飯梨川の河口ではカイトサーフィンを楽しむ人を見かけました。県外から安来に来て練習をしているとのこと。興味のある人はのぞいてみてください（旬）

▼今号の編集中は情報科学高校のインターン生徒を広報担当で受け入れました。市内に出かけ、実際に人に会って取材し原稿書きを経験。今回のインターンで彼女たちが「まぢの今」に少しでも興味を持ってくれたなら担当としてうれしい限りです。自分たちの通学するまぢは日々、変化しています（の）

安来市の人口と世帯数 H30.6.30現在

人口合計 / 39,097人  
(男:18,756人 女:20,341人)  
世帯数 / 14,295世帯



古紙パルプ配合率70%再生紙を使用

- 資源保護のため、この広報紙は再生紙を使用しています。
- 広報紙にあなたの写真が載りましたら、差し上げますのでご連絡ください。
- 自治会宛の発送等につきましては、地域振興課（☎23-3067）までご連絡ください。