

美郷の「梅のし」3席



全国商工会連合会(東京)が募集した「むらおこし特産品コンテスト」で、吉野川市美郷の女性グループ「ほのほの工房」(楳山信子代表)が作った梅の菓子「梅のし(商品名・梅乃志)」が三席の連合会長賞を受賞した。

地元の女性「口当たり上品」 グループ製造

梅のしは、黄色く熟した完熟梅をてん菜糖と一緒に煮詰め、乾燥させたものを約六坪の枠状に切

って作る。一つ一つが手作業で、完成まで一週間品で、菓子としてだけではかかる。独特の甘酸っぱい味が特徴で、コンテストでもなる」と高評価を得た。

梅のしは地元の生活改善グループ(昨年度に解散)が約二十年前に作り始め、現在、美郷地区内で四軒が製造。ほのほの工房は通常使う砂糖の代わりに体に優しいとされるてん菜糖を使うことで、健康志向の消費者にアピールできるよう工夫した。

ほのほの工房は楳山代表ら五十代の主婦四人が、子育てが終わって時間ができたのを機に、昨年八月に立ち上げた。美郷商工会の薬草研究会の会員でもあり、ヨモギ団

子や山菜イタドリノセリなどを製造、販売している。

楳山代表は「まだ試作段階だったので、受賞に驚いた。多くの人に食べてもらえるよう、一生懸命作りたい」と喜んで

る。コンテストには全国各地から菓子や農水産加工品、日用品など九十四点の応募があり、経済産業大臣賞一点、中小企業庁長官賞二点に続いて、連合会

長賞五点が選ばれた。

「梅乃志」は三十本入りで千三百五十円。問い合わせはほのほの工房(電08833(43)2708)。

全国商工会連合会の特産品コンテストで連合会長賞を受賞した「梅のし」―吉野川市美郷の美郷商工会