

小清水の女性たち  
まちの特産「ゆう水みそ」  
ゆう水サークル

まちぐるみのゆう水研究が盛り上がりつづけた1995(平成7)年、「ゆう水婦人の会」が発足。当初はゆう水を使った野菜づくり《ゆう水栽培》に専念していたが、じきに市場にのらない規格外品の大豆に付加価値を付けようと「ゆう水みそ」を開発し、地元の学校給食や福祉施設に無償で提供していた。

やがて「大豆の味が際立つマイルドなおいしさ」が評判を呼び、2002(平成14)年みそ製造業の資格を取得、翌年から本格的な販売を開始した。主な販売場所はAコープこしみずと道の駅「はなやか(葉野菜花) 小清水」。会の名前を「ゆう水サークル」としたのもこのころだ。今では原料のゆう水大豆も自分たちで作付けか

ら始め、会員17名が総出で行う2月の仕込みは4〜5日間かけて行われる。商品のかけ紙は会員たちによる手描きの野菜。会員のご主人がゴム版で全員のはんこも作ってくれた。一枚として同じものはなく、絵手紙感覚で集めている《かけ紙ファン》も多いという。ゆう水サークル  
TEL 0152・62・2271



規格外たまねぎをペーストに  
ラブキッチン

「たまねぎをアメ色になるまで炒める」なんて、時間がなくてとても無理。そんな台所のためいきを救ってくれる優れものが、JAこしみず女性部農産加工グループ「ラブキッチン」から販売されているたまねぎペースト「あめたまちゃん」だ。

の精神から、2006(平成18)年に誕生した。「はなやか(葉野菜花) 小清水」の加工室でスライスしたたまねぎを蒸気釜に入れ、じっくり2時間炒めていく。添加物や保存料は一切なし、たまねぎのおいしさだけがアメ色に凝縮された完成品はAコープこしみずの店頭に並ぶ。1日ばかりで200kg近くのたまねぎの皮をむく作業は、

どんなに慣れていても涙、涙のつらい作業だ。それでも頑張れるのは購入者からの「おいしい」の一言と、会員14人が集まるこの時間が楽しいから。「無理をしないで楽しく続けたい」というみんなの気持ちが、やさしくし味になっている。Aコープこしみず  
TEL 0152・62・2173



Power of Soil and an Agricultural Dream - Processors

Yuusui Circle, which is comprised of female farmers, sells miso made from soybeans grown using Yusui. Another female circle called Love Kitchen sells Ametama-chan, a paste made from imperfect onions.



町民1人ひとりが  
生きがいと  
幸せを感じるまち

小清水町は  
生活を創造するまち  
人が育ち・創るまち  
元気で活力あるまち  
に向かって進んでいます。

第四章  
マイライフタウン  
小清水  
現況  
大自然の中で、  
小清水版ライフスタイルを  
創造するまち

安全・安心な  
生活環境づくりと  
観光で地元  
にぎわいを

子どもから大人までが  
学び、育ち、支えあう  
人間形成

