

## 30年以上の歴史が詰まった 「おふくろみそ」

JAとまこまい広域女性部厚真支部加工部  
 部長 佐藤 美奈子 (さとう みなこ)

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しく北海道」運動第6回コンクールで奨励賞を受賞した「JAとまこまい広域女性部厚真支部加工部（旧JAとまこまい広域女性部厚真支部味噌づくり実践集団）部長の佐藤美奈子さんにお話を伺いました。

### 《農家の女性から生み出された努力と苦勞の賜物》

昭和58年、農家の女性たちが地産地消を目的とした厚真産の米こうじと大豆を使った味噌づくりを始め、「味噌づくり実践集団」を立ち上げました。数々の苦勞や困難を乗り越えながら30年が経ち、平成28年に代表者が退任された後に、別の団体としてあった「JAとまこまい広域女性部厚真支部加工部」の部長佐藤美奈子さんが一手に引き受け現在に至っています。先代達が苦勞して積み上げてきた「おふくろみそ」は、無添加にこだわり、米こうじは一等米、大豆は厳選された豆を使用し、大豆の甘みを感じられる優しいまろやかな味噌に仕上がっており、厚真町の特産品となっています。また、人気の加工品として、「おふくろみそ」を使った「おふくろなんばんみそ」があります。厚真産の青なんばんを使い、ピリッと辛くご飯によく合う一品です。



「おふくろみそ (900gパック)」 「おふくろなんばんみそ」



部長の佐藤さん

### 《震災後5年目を迎えて》

平成30年9月、厚真町を震源とした震度7の地震に見舞われ、厚真町は大きな被害を受けました。

加工施設では、味噌樽が落ちて味噌が散乱する事態となりましたが、被害が無かった味噌をふるさと納税の返礼品として出品し、復興支援として売上げが急増しました。しかし近年では在庫管理が難しく、味噌の仕込み量の調整に頭を悩ませています。

また、加工部員のほとんどが農家のため、農作業の繁忙期には人手不足になり、毎年人員を集めるのに苦勞しています。

### 《1年の締めくくりを住民と共に》

11月には新味噌の販売が始まります。12月～1月に味噌の仕込みに入り、1年熟成させた味噌を販売します。2月には加工施設を開放し、地域の住民たちが各々米や大豆を持参し、自家用の味噌づくりを行って1年を締めくくります。

### 《日本が誇るべき和食に欠かせないもの》

日本が誇るべき和食。“味噌”は和食にはなくてはならない調味料です。それゆえに安心・安全な無添加にこだわった「おふくろみそ」をこれからも作り続けてほしいと願わずにはられません。

※当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しく北海道」第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。