

小平町農産加工「うまい会」

自家栽培の原料を使用した こだわりの小平みそと紫蘇ジュース

活動背景・目的

特色ある地場産原料を活用して加工品を作る
ことにより、農業の振興とともに地域の活性化を
図る。

平成7年10月に農家7人でうまい会を結成し、手作り
みそを平成9年より販売を開始しています。
手作りみそのきっかけは、それぞれのメンバーが自家
用の麴を作った所、良いものが出来たため、販売用と
して味噌作りを始めました。

活動内容

- ・小平みそ、麴、シソジュースの加工販売
- ・農協農産物加工施設で加工活動

【原材料にこだわったみそづくり】

原材料にこだわっており、米・大豆(青大豆)は地元小平
町、昆布は苫前町力屋(りきびる)、赤穂の甘塩を使用し
ています。11月中旬から味噌の製造を行っています。味
噌の種類は2年寝かせた白米麹味噌と、2年以上寝かせ
た玄米麹味噌の2種類があり、年間600kgの大豆を使用
して製造しています。

【紫蘇ジュース、麴も製造販売】

毎年8月初旬に紫蘇ジュースを生産、10月中旬から漬
物用麴。麴の良さは購入者の口コミで広がり、年々売れ
行きが増加しています。直販は行っていませんが、地元
販売店((ゆったりかん、道の駅「おびら鯨番屋」)や留萌
市内(ルピナス、お勝手屋「萌」))などで購入できます。

【交流の場】

味噌造りはメンバーとの交流の場ともなっており、楽しく
活動を行っています。

今後の展望・課題など

○展望

長く活動を続けていく。

○課題

メンバーの高齢化、後継者がいない。

活動分類

■食・産業・観光

代表者:加藤 和子

連絡先:

〒078-3312 留萌郡小平町字富里

TEL/FAX:0164-56-2470

活動地区:小平町



▲うまい会メンバーの皆さん



▲小平みそ



▲紫蘇ジュース