



南朝ゆかりのそばを伝える交流拠点
そば処 まんどき 代表 高山あけみさん

「そば処まんどき」は、日向神ダム近くの国道442号沿いの人気スポット。「まんどきそば」は、将軍そばとも呼ばれ、矢部村では古くから後征西将軍、良成親王を祀る「大杣（おおそま）公園祭」で振る舞われてきました。そば粉八割、割粉二割の二八そばで、地鶏やしいたけで取っただしが特徴です。

「地域の味をたくさんの人に食べてもらおうと、平成19（2007）年に開店しました。そばを伝えてきたお年寄りが高齢になり、伝承を途絶えさせてはいけないという

思いもありました」と代表の高山あけみさん。お店は地元の女性グループによって運営されており、元気なおばちゃんたちとの会話も一緒に味わいたいというリピーターが増えています。

そばのほか、季節のお惣菜や家庭で作った漬物も人気です。「矢部村は水が良いから、どんなものでも美味しい。気軽に立ち寄れる矢部村の道の駅として、これからも楽しみながら続けていきます」



伝統料理を掘り起こし、健康長寿に役立てる
八女くろぎ食の文化祭 代表 宮園すみ子さん



「黒木町の食文化は本当に素晴らしい。食育が重要視される今だからこそ、おばあちゃんの手料理を若い人たちにも伝えたいと思いました」と代表の宮園すみ子さん。平成21（2009）年に始まった「八女くろぎ食の文化祭」は、伝統料理や家庭の味を持ち寄って試食するイベントです。

「もち米を使った保存食、鬼の手こぼしなど、私も知らなかった郷土料理も出品されました。素朴な味ですが、そのおいしさは若い人も分か



ると思います。いもまんじゅうやふなやきのような、今もよく食べられる郷土食でも、よその家庭のことは知らないの、味つけの情報交換をする良い機会になると思います」

テーマを決めたコンテストや講演会も行われ、商品化された料理もあります。「黒木町でも80歳を過ぎて元気の方は昔ながらの食生活を続けている方ばかり。これからも地元の伝統料理を掘り起こし、健康長寿に役立てていきたいです」



地元の食の智慧を生かした新製品を開発
農産加工品グループ「野の花会」 代表 大坪廣子さん



農産加工品グループ「野の花会」は、地元の新しい特産品を作ることを目標に、上陽町の企画で平成15（2003）年に結成されました。町内各地から集まった10人の女性がアイデアを出し合い、翌平成16（2004）年、最初に商品化したのが「田舎味噌」です。「地元の伝統的な食文化をきちんと形にして残しておきたいという思いから、家庭で味噌を作っていた頃の素朴なおいしさにこだわり、地元のお米、国産大豆を使って作りました」

と代表の大坪廣子さん。薄味で添加物なし、安心安全な味噌として人気を呼び、市内外で人気の定番商品となっています。

平成25（2013）年には、郷土料理のぎすけ煮をアレンジし、大豆を揚げて砂糖醤油とみりんで味つけた「みどりちゃん豆」を商品化。現在、こんにゃくの田楽に最適な「練り味噌」の改良を進めています。イベントにも積極的に参加し、たまごや梅干しでほたるをイメージした「ほたる丼」など、新しい名物料理にも取り組んでいます。

