

名水と共に育んできた六郷町の地域づくり。地域農産物の高付加価値化に向け、「名水」と「地場産」にこだわった更なる取組みを、地域農業活性化の拠点である農畜産物処理加工施設・手づくり工房「湧子ちゃん」から発信していきます。

## 清水の郷からこだわりの特産品開発の取組み（六郷町）

### 清水の郷（さと） 六郷町

奥羽山脈に源を発する雄物川水系丸子川の氾濫により、悠久の時を経て土砂が堆積されて形成されたのが六郷扇状地。この扇状地は透水性の高い砂礫層層からなっていて、長い時間をかけて浸透し、最終的に扇端部の市街地に到達し、60ヶ所もの湧水群として出現します。

### 農産物の高付加価値化に向け拠点施設オープン

町では、これまで、この名水を活用して町の魅力を発信し、各種観光振興策や商業振興策等を展開し、名水の郷として確固たる地位築いて来ました。

一方、町の基幹産業である農業においては、米に大きく依存した農業経営からの脱却を目指し、町の重点作物として7品目を位置付け、複合経営による安定した農業経営への取り組みを推進して来ました。近年、学校給食などでは

古くから清水とともに生活

してきた六郷の人々にとって、清水は、水を飲み、野菜を洗い、洗濯あるいは天然の冷蔵庫として活用し、また、憩いのひと時を過ごす場所でもありました。現在も上水道がない町として、一軒一軒各家庭でホームポンプで地下水を汲み上げ

手づくり工房「湧子ちゃん」の正面入り口（上）。隣接のニテコ清水からコンコンと湧水が流れています。（左）



生産物直売所の地元野菜などが使われ、地産地消が行われています。

町では更なる地場産作物の提供と農産物の高付加価値化を図るための拠点施設、手作り工房「湧子ちゃん」をこの2月に湧水群中でも名水中の名水「ニテコ清水」の隣りにオープンしました。

地場産の新鮮野菜・漬物及び加工品の直売コーナーと農産物の加工品の製造部門が一体となった複合販売施設であります。

### 「かあちゃんくらぶ」が商品化に向け積極的に参画

同施設は農林水産省の補助事業（半額補助）を得て建設され、管理運営主体は、地元



こだわりの湧水とうふ



20種類のジェラードアイスが並びます



大好評のおからドーナツ

農家の30〜60代の女性12人でつくる「かあちゃんくらぶ」。地域の特産品の育成と農家経営の向上を図る目的で組織された団体あります。

この事業を立ち上げるにあたり、どのように地域の農産物に付加価値をつけ販売するか、を議論。やはり六郷の名水をふんだんに使った食材であるということ、安定した供給が可能なものということで、地元産大豆「リュウホウ」を使用した寄席豆腐「こだわりの豆腐（仮名）」と、子供から大人まで味わえるジェラードアイスに着目し、商品化を目指しました。

これまで他の加工品等の出荷や販売を手がけて多くの経験を持つ「かあちゃんくらぶ」であったが、同じ味を毎年渡って出す技術等、数多

くの研修を行う必要がありました。しかし、そこは、純朴且つ活動的で探究心旺盛なメンバーの集まりでもある「かあちゃんくらぶ」、忙しい中エネルギーに研修をこなし多くの技術を吸収して商品化に結びつけたのでした。

### 努力に裏付けされた

### 自信の一品

こだわり豆腐は「湧水とうふ」と命名され、風流な小ザルの入れ物に入れて一つ2百50円（ザル代50円込み）。豆乳濃度が市販の豆腐の2〜3倍以上あり、口に含んだ瞬間大豆の香ばしい香りが広が

り、左党にはもってこいの一品であります。是非醤油を付けずに味わっていただきたい。また、ジェラードアイスは

常時20種類のアイスを製造しており一般的なメニューのほか町特産の大吟醸が入った地酒アイスや「あきたこまち」入りアイス、かほちやアイスなど地場産の食材をふんだんに使用している。使用されている牛乳も勿論でありま

す。今後とも季節に合わせたアイスを開発していくとのこと

です。豆腐を開発中に生まれたのが、おからドーナツで、おからをどのよう

に有効活用（捨てれば産業廃棄物になる）したらいいか試行錯誤していたところ、おから入りドーナツの情報を先進地から入手し、早速おからと豆乳を混ぜてレシピどおりに作ったところ一発で商品化できるものになったという。

味は、甘いのが苦手な人でもすんなり食べられるほど、甘さを抑えてあり、ヘルシー感も手伝って今では、三種の中で稼ぎ頭となったとのこと

した。今後内外に向けてこの味を売り込んでいきます。

まずは地元

### に愛される

### 店を目指して



丁寧に小ザル盛り付ける「かあちゃんくらぶ」一員