

●優良賞（農林水産省農村振興局長表彰）

きょうとたんばしょくさい こうぼう とくさんひんかこう

京都丹波食彩の工房 特産品加工グループ

（京都府 きょうたんばちょう 京丹波町）

黒豆きんつば、丹波栗きんつば

◇活動の経緯、内容

このグループの発足のきっかけは、昭和63年の京都国体の開催である。当時の農協婦人部で、国体に訪れる選手や観客をもてなすために地元の特産物を使って菓子を開発しようという動きが起こり、椎茸を使った菓子「秋りん糖」が完成、商品化された。

この流れから地域で加工グループの活動が活発化し、平成12年の農林水産省の事業による「京都丹波食彩の工房」建設を機に、そこを拠点に加工グループが集結した。以後、町の特産物を加工、商品化し丹波ブランドの定着と特産化を図る施設として、また都市との交流体験促進施設として現在に至る。



工房では、「工房職人」と呼ばれる技術者による乳製品の製造や食肉加工が行われている一方で、手作りの「丹波のお母さんの味」を提供することを目的に、特産品加工グループ15名による黒豆きんつば、秋りん糖など菓子や惣菜、漬物等の生産を行っている。また、イベント時などに弁当を提供する活動にも取り組み、地場産の材料による手作りの味は消費者に好評である。

その他、黒豆の栽培・収穫・加工を体験する「黒豆学校」の開校や、豆腐加工教室、小学生を対象にした体験実習など、食育関連の活動機会も多い。

◇代表作品の紹介

黒豆きんつば、丹波栗きんつば：

黒豆の加工については、既にグラッセやようかんなど例が多く、後発として何にとりくむべきか苦慮したが、専門家から不可能と評された餡づくりに敢えて挑んだ。開発に成功した黒豆餡は製餡業者でも扱っておらず、当グループの門外不出の技術といえる。それを使った黒豆きんつばと、地元産の栗を使った丹波栗きんつばは、工房でも売れ筋商品として経営に貢献している。

