

お嫁に来て初めて日本の豆腐を知りました。」と話す、鳴子温泉地域で主人と高橋豆腐店を営む高橋アンヘレスさん(愛称アンさん)。アンさんはフィリピン出身で、鳴子に来て十四年目になります。

平成十三年に地元温泉街の商店主やその奥さんたちで温泉街を元気にすべく立ち上げた「でっぺクラブ」の一員となり、温泉街の活性化のため、積極的に会員の皆さんと一緒に様々な取り組みを行っています。

でっぺクラブでは、各商店のアイデアあふれるとっておきの逸品を毎年発表しています。アンさんも、もともと、子どもたちのおやつとして、自前の豆乳を使って作った「豆乳プリン」のほかに、ふるさとフィリピンの栄養価の高い「UBE(ウベ)」という紫芋を使った「豆乳UBEケーキ」や、マンゴーを使った「豆乳マンゴープリン」など、試行錯誤を重ねた八種類の豆乳(豆腐)製品を発表し、たちまち人気商品となりました。

「初めは、日本語もあいさつ程度しか話せませんでした。でも、近所の皆さんや、歳の離れたでっぺクラブの兄妹のような仲間たちからアドバイスをもらって、ここまでやっていくことができました。これからも我が家自慢の豆腐や豆乳を使って、おいしい逸品を生み出し、少しでも多くのお客様が鳴子に来ていただけるようがんばりたいです。」と話してくれました。

私たちの心をこめた逸品で 鳴子の温泉街をほっとにしたい



アンさんが心をこめて作った豆乳デザート
左上 / アンさんの豆乳プリン
左下 / アンさんの豆乳マンゴープリン
真中 / アンさんの豆乳UBEケーキ
右 / アンさんの豆乳チーズケーキ



もともとは、子どもたちのおやつとして作った豆乳デザートが、今では人気商品に



高橋豆腐店
高橋 アンヘレス さん
(鳴子温泉・新屋敷)

えっ!? 古川でぶどう狩り?
たわわに実って皆様をお待ちしています。

古川地域発

【ぶどう】

このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統工芸や物産など、大崎市自慢の逸品を毎月一品ずつ紹介していきます。

古川で水稲の育苗ハウスなどを活用したぶどう栽培が始まったのは今から十年ほど前のことです。平成九年、三十五人の栽培愛好者で古川ぶどう研究会を結成。ぶどう作りに切磋琢磨を重ね、平成十四年にはJA古川にぶどうを中心とした果樹部会が設立されました。現在約八十人の会員がおいしいぶどう作りに取り組んでいます。

取材に協力いただいた古川地域荒田目地区の加藤栄一さんのお宅では、紅伊豆、藤稔、多摩ゆたか、ロザリオビアンコ、巨峰といった、大粒で甘い五種類のぶどうを三棟のビニールハウスで栽培しています。十年前からぶどう作りに取り組んでいる加藤さんも「みんな素人だったから、最初は苦労したよ。」と当時を振り返ります。

ぶどうの栽培はとにかく手が

かかるもの。初春の芽かきから始まり、葉おろし、重さも大きさも同じにするための摘粒。そして一房一房への袋掛けなどなど。ずつと上を向いての作業だから、首が苦しくて大変。年寄りの仕事にはきつけれど、どれも大切な作業だから頑張っているよ。」と、一緒にぶどう作りに励む奥さんの和代さんと二人、苦勞も笑顔で話します。

また、ぶどうはとても病気に弱く、管理がとても大変ですが、加藤さんは堆肥と竹酢液だけを使い、無農薬でこだわりの健康なぶどうを栽培しています。

いよいよ待ちに待った収穫の時期。加藤さん宅ではぶどうのもぎ取り園がオープンし、新鮮なもぎたてぶどうをその場で味わうことができます。

たわわに実った、古川のぶどう。ぜひ、この秋、古川産ぶどうをご賞味ください。



▲取材にご協力いただいた加藤さんご夫妻。手間と愛情をかけて甘くて美味しいぶどうを作ります。



その他のぶどう栽培農家も、自宅や農産物直売所などで販売をしています。詳しくは、JA古川営農部園芸課 ☎ 23-6527 へお問い合わせください。