



ごまおこわ
浸水しておいたもち米を一度蒸してからボウルにあげ、ごま・調味料・甘納豆を合わせて再度蒸す。その後蒸らして完成。2度蒸す時間と蒸らす時間はすべて同じ。

1. 夫の隆夫さん
2. 甘納豆が綺麗
3. 義母から受け継いだゴウダソウ。2年草で毎年育てている。
4. 開店を待つ巨大ソフトのオブジェ
5. 大切な商売道具のソフトクリームマシン



湯口地区「ソフトクリームをめへや」といえば、言わずと知れた有名店。奥様の洋子さんは、直売所林檎の森へ加工品を出荷するようになって20年が経過するという。「はじめは赤飯を作ってお祝いの時などに近所に配っていた。そのうち売って見たらと勧められて、今はお祝いに限らないで食べられるごまおこわを出荷している」。最初はおにぎりやニシン漬けも作っていたが、今はおこわと、キュウリの時期だけ漬け物も出荷している。ごまと調味料を混ぜこむと、おこわがツヤツヤと輝いた。「甘いのは母の味。混ぜ込む直前にごまを擦るようにしてる。あまり変わらないかも知れないけど」。そう言ってしまうと入れると、ごまの良い香りがふわっと漂った。最後にカラフルな甘納豆を混ぜ込んで出来上がりだ。

夫の隆夫さんは「ワは配達担当」と笑い、陳列のため店頭に向かう。洋子さんは選果員としても活躍中のため、加工品出荷は「継続してきたが、お休みするときもある」。母から受け継いだほっとする味。売場で見たら運命かも。ぜひ手に取ってみてほしい。

JA相馬村広報

りんごの森

2023.9 Vol.494

■発行 相馬村農業協同組合
〒036-1593 青森県弘前市大字五所字野沢23-1
TEL.0172-84-3215 FAX.0172-84-3497

■編集 総務課広報
ホームページURL <http://www.ja-souma.or.jp/>
e-mail:soumuka@ja-souma.or.jp

■発行日 2023年9月15日

本所	0172-84-3215(代)
本所フルーツステーション	0172-84-3293(代)
本所フルーツステーション特産販売	0172-84-3218(代)
JA共済事故受付センター	0120-258931
湯口支所・機械化センター	0172-84-2470(代)
湯口セルフスタンド	0172-84-2550(代)
直売所「林檎の森」	0172-84-3411(代)
津軽LPガス保安センター	0172-36-0404(代)
ライセンスセンター	0172-84-2217(代)
りんご加工センターA棟	0172-84-3380(代)
相馬支所・フルーツステーション	0172-84-2534(代)
JA津軽葬祭センター	0120-7676-60