

JA新しのつ女性部生活見直しグループ ててむすび

【新篠津村】

はじまりは？

活動のきっかけは、知り合いの中学生のお子さんの「お母さんの作ったおにぎりより、コンビニのおにぎりの方がおいしい」という話を聞いたことです。そこで自分達が育てたお米を使って、新篠津村の子供達に「おいしい」と言ってもらえるおにぎりを作りたいと考え、地域の仲間に声をかけて、JA新しのつ女性部の加工部門に加えてもらい活動を開始しました。

設立当初は、メンバーにおにぎりについての詳しい知識がなかったため、各自が自費で本州方面に行き、既に手作りおにぎりを販売されている方々から実習を受けさせてもらいました。その後、地域の懇談の場等で試食をしてもらいながら活動を続けていく中で、地元のスーパーからおにぎり販売の打診を受けたことから、平成21年(2009年)から販売を始めました。



美味しいおにぎりで
新篠津村のお米をPR

おもな活動



新篠津村のお米を使用して、炊き方、
にぎり方、具材にこだわったおにぎり

おにぎりは、お米の炊き方、にぎり方、海苔、塩、具材にこだわっており、特に、必ず一口目から具を味わえるおかずのいらぬおにぎりを作っています。

コンビニでは食べることが出来ないおにぎりというこだわりを持っているので、具材は、何かの具材と何かの具材を掛け合わせたものとしており、50～60種類のレパートリーがあります。

おにぎりは、基本的に、毎年5月～10月の毎週土日に、**村内の農協販売店及び道の駅直売所**にて販売しています。

また、札幌市内等において他のグループのイベントに参加して、新篠津村産の米を用いたおにぎりを実演販売し、新篠津村の米のPRを行っています。

ここが自慢

【おにぎりで新篠津村の米をPR】

農村では、女性が家庭の外で何か活動を行うと男性から特別な先入観を持って見られてしまうという慣習が残念ながら残っています。そんな中、こつこつと、おにぎりで新篠津村の米をPRする活動を続けていく中で、地域のイベントでおにぎりを注文してもらえるなど、地域の中で認められるようになりました。

子供からお年寄りまで新篠津村の全員が美味しいおにぎりを作れるようになるという夢を持って、活動を続けています。



北広島市内の**農協直売所**にて、
おにぎりを実演販売

データ

■代表者：藤永美雪さん／設立：1996年／会員：2名

■連絡先：石狩郡新篠津村第37線北35番地

■電話：0126-58-3511(営業期間：5月～10月)

■FAX：0126-58-3511