

## さとやの会

【増毛町】

### はじまりは？

平成18年1月に増毛町内の果樹農家の主婦3名で結成し、坂口・富野・山口それぞれの頭文字を取り「さとやの会」と命名しました。

富野果樹園内の加工施設で、地元産の野菜・果物を使って福神漬け「かあちゃん漬け」等を作りイベント等で販売し、学校給食にも食材を供給しています。

当初は野菜だけで作っていましたが、町内の食堂から「果樹園なのに果樹は使わないの？」と言われ、摘果した梅を塩漬けして入れるようにしました。梅を入れた福神漬けは他で見られず、独特の食感を作り出しています。



商品の様子

### おもな活動



保育園訪問の様子

地元産の野菜や果物を活かした福神漬け「かあちゃん漬け」や、特産の果物を使ったジャムや、りんご・梨のコンポートを手作りで行っています。

平成18年から、増毛町の保育所や幼稚園を訪問し、収穫した果物を贈る活動を毎年行っています。町内の子供たちにおいしいものをプレゼントするのが楽しみです。最近の子供たちは果物をあまり食べないのですが、そんな子供たちに果物を食べさせておいしさを伝えることが楽しみになっています。

町内外の観光イベントや留萌振興局で開催された地域の交流イベントなどにも参加し、増毛の地場食材を活かした安全安心な食品のPR活動を行っています。

### ここが自慢

#### 【合成保存料は一切使用せず】

商品は果樹園で直売のほか、地元の量販店や飲食店、宿泊施設などで販売しています。

「かあちゃん漬け」はその年に畑で採れた野菜や果樹を、一年かけてじっくり漬け、翌年に販売となります。

合成保存料は一切使用しておりませんので、体に安心です。



販売コーナーの様子

### データ

■代表者:富野 良子さん／設立:2006年／会員:3名

■連絡先:北海道増毛郡増毛町暑寒沢

■電話:0164-53-2484

■FAX:0164-53-2484