vol.3

福★島キラリ

Fukushima★kirari Fukushima★kirari Fukushima★kirari Fukushima★kirari

塙（はなわ）の〝姉（あね）さ〟たちが作る珍しい漬物の誕生秘話

▲ ダリア漬は、甘梅酢、キムチ、味噌、ワインの4種類。サクサクした食感が人気

女性加工グループ「アネッサ」

安部（あべ）トモ子（こ）さん

「道の駅はなわ」を拠点に活動する女性加工グループ「アネッサ」は、塙町産の野菜を使った漬物を製造・販売しています。代表の安部さん含め、現在のメンバーは6名。

「料理教室で出会った仲間たちで結成し、月に1回ほど集まって作業しています」

中でも珍しいのが、ダリアの球根の漬物。町から「特産品のダリアを使った商品を」と要望を受け、2年がかりで完成させました。しかし商品化前まで、ダリアの球根には毒があると信じられていたそう。食材として扱うことに抵抗はなかったのでしょうか？

「きちんと検査して、食べても問題ないことがわかりました。それどころか、ダイエット効果も期待できるヘルシーな食材だったんです」

そんなエピソードから、商品名は「大丈夫」という意味の方言「さすけねぇ」にかけて「さすけ根ぇ」に。なんともしゃれが効いています。

「ダリア漬は収穫から商品になるまで1年と非常に手間がかかります。それでも、みんなで集まるのが楽しくて。おしゃべりから新商品のアイデアが生まれることもあるんですよ」

和気あいあいとした雰囲気が、おいしさの秘訣なのかもしれません。

▲「アネッサ」の皆さん。作業の合間のお茶の時間が楽しみだそう

◀ 塙町では7月から11月ごろまで鮮やかに咲き誇るダリアが楽しめます

舛田玲香さんの記事を読み、同郷の方が頑張っている姿を心強く思いました。ぜひ県内で「個展」を開いてほしいです。（須賀川市 60代）
【編集担当より】以前、郡山市で個展を開催されましたが次回は未定とのことです。開催時はぜひ！

読者からのお便り