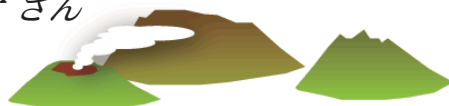




井手 キミ子 さん

(68歳、中通)



「ふる里の味」「食の宝庫」
阿蘇ならではのイメージを大切に

阿蘇で食事をした観光客は阿蘇らしい雰囲気の中で懐かしい味を楽しみたい。そんな時、おふくろの味にイメージされるが井手さんです。そのイメージから熊本県の物産展などにも郷土料理の達人として参加依頼を受け、阿蘇を大いにPRされています。

ご主人と農業を営み、長年農業に汗を流す井手さんは、平成13年一の宮町生活研究グループ連絡協議会に入会。ここで盛んに会員の皆さんと郷土食伝承活動(高校生への料理実習)や各種イベントでの健康食の提供などに取り組

今月は、食の安全面からも、

作り手の顔が見えるやり方で、

地産地消に取り組む井手キミ子さんをご紹介します



まれています。安心安全な食材の生産と、また、それらの食材を使った料理づくりにつとめる井手さん。その成果が認められ、平成18年には、地域の食文化を伝承する「くまもとふるさと食の名人」に認定。井手さんが考案し、その時出品した「馬肉の揚げヨウザ」は、当時の審査員潮谷県知事をもうならせました。

「くまもとふるさと食の名人」が、
4人いる最強の台所！
食事処「うなり茶屋」3周年

農村女性の有志が始めた食事処「うなり茶屋」が10月で3年目を迎えました。ここは、農家の女性たちが我が家の野菜を持ち寄り調理してくれる、体にも心にもやさしい食事処です。ここの代表としても活躍する井手さん。65歳にして始めて経営に乗り出しました。それを大きく支えたのがメンバーの皆さん。現在8名でやりくりされていますが、なんとそのうちの4人が「くまもとふるさと食の名人」認定者という層の厚さ！阿蘇市にいたる名人7人のうち4人が揃っているのです。そんな皆さんが手掛ける食事処は阿蘇の食卓そのもの。地元の昔ながらの食

卓を提供したいという皆さんは、とにかくお客さんの意見を聞くことを心がけ、味の向上やメニュー作成に努めています。「あつという間に3年が過ぎました」と言う井手さん。3年後メンバーが行き着いた先は「食べて元気になる安心安全な地元の農産物を使うこと」。農家として、地元農産物の普及は大きな課題です。ご当地グルメ『あそんだご汁街道』の加盟店としても、うなり茶屋では、野菜はもちろん味噌も小麦粉も阿蘇市産、ほぼ100%地元の産のだご汁を提供しています。「今後も、お客さんと接することができる現場(うなり茶屋)で、生産者とい



▲高校生への料理実習で指導する井手さん



▲調理指導の様子。熊本の味は大阪の人たちに大好評！

う立場を大いに活かし、健康的な食事の提供につとめたい」と、8人の顔がはつきり見えた取り組みが進められています。

阿蘇のよさを全国に知ってもら

10月22、26日、大阪府豊中市で開催された「熊本県の観光と食の物産展」での熊本ふるさと食の名人・郷土料理講習会(23日)に、県代表の食の名人として井手さんと紫垣さん(熊本市)が出演。高菜めし・いきなりだんご・からし蓮根を調理指導され、熊本の「食」と阿蘇のすばらしさを大いにPRしてこられました。