

生産者の顔がわかる 地元の野菜を使い、 安全な商品を提供します。



右から2番目 平岡文代さん

Q 始めたきっかけについてお聞かせください。

A きっかけは町の6次産業化の呼びかけです。いくつかのグループに分かれ、私たちはお酢(醸造酢)を作ることになりました。しかし、温度管理や条件がなかなか難しく、断念することに。けれども、せっかく集まったからには何か出来ないものかと考え、お酢がダメならお酢を使った商品を作ろうと考えました。以前から、メンバーそれぞれが野菜を作っていたので、ピクルスにすれば新鮮な野菜が長期保存できるものになるんじゃないかと考え、教えてもらったレシピを使い、アレンジを加えて試行錯誤しながらこまめでたどり着きました。旬の美味しい時期に採れる能勢の野菜を感じてもらいたいと思いますながら作っています。

Q 生産のこだわりについて

A 初めは醸造酢を使っていたが、使う野菜・果物によって米酢やリンゴ酢に変えました。他にも使用している醤油は亀岡の蔵元まで行って購入しています。あとは何と云っても、地元の野菜・果物を使うことです。ピクルスの色もそれらから自然と出たものです。色んな野菜を食べてもらいたいので、販売している瓶詰めピクルスは5種類以上の野菜から出来ています。なので野菜がない時期は作りたくても作れません。スーパードに行けば野菜はありますが、や





主な商品

▼お酢を使った商品
ピクルス・ドレッシング・ボン酢
季節の果物を使ったフルーツピネガー
しそシロップ(夏季限定) など



地域の農を支える生産者

能勢町地黄地域

歌の郷 代表

ひら おか ふ み よ

平岡 文代さん

はり地元の野菜を使いたいという想いがあります。そんなこともあって、フルーツピネガーが始まりました。フルーツは漬けると野菜以上に長持ちしますからね。そうやって商品が増えてきました。すだちや柚子のボン酢は、酢を使わず、柑橘の汁だけで作ります。みんなで絞っています。

Q おススメの食べ方について

A ピクルスのおススメの食べ方は、そのまま食べて貰っても良いのですが、刻んでマヨネーズを入れていただいたらオリジナルのタルタルソースになります。フルーツピネガーにも醤油・コシヨウやオリーブオイルを少し入れていただいたらフルーツ系のドレッシングにもなりますよ。たくさんアレンジして欲しいですね。

Q 大変だったこと、嬉しかったことはありますか。

A 試行錯誤を重ねているなかで、これは商品に出来ないなというものもたくさんありました。ケチャップも試してみ

ましたが、時間の手間や煮詰めると少なくなってしまう点など、コストパフォーマンスが悪いなど断念しました。あとは、ドレッシングを要冷蔵にして販売していたのですが、夏場や遠方の方はなかなか購入が難しいとのことで、少し火入れして長期保存が出来るように工夫したこともあります。そうやって新しい商品開発では苦勞しますが、それ以外では仲良く4人で楽しく作業しているので特に問題はありません。嬉しかったことは、リピーターさんが直接購入したいと電話をくれたり、商品が美味しく出来た時は、みんなで喜んでいきます。

Q これからの目標や夢をお聞かせください。

A 現状維持です。この4人で結成してから約9年になりました。今ぐらいのペースで、みんなの負担にならないように楽しく続けていきたいです。そして商品を通して、能勢の野菜も味わってもらいたいですね。