

産直便り

組合員と生産者がともに育てあう
生協の産直

有限会社 陶芸の里農産組合



有限会社 陶芸の里農産組合(越前町)
代表 武藤 吉明さん

1990年、丹生郡農業士会の仲間だった13戸の農家で設立。もち米の栽培から加工・販売、商品開発まで手掛ける。また、田んぼアートや食育体験など、地元根付いた多彩な活動にも取り組んでいる。



きめ細くなめらかで、粘りとコシが強い

産直 きねつき雪んこ餅

タンチョウモチの栽培から杵つきまで、 30年来の農家仲間と手掛ける餅作り

きめが細くなめらかで、粘りがあってコシの強い「産直 きねつき雪んこ餅」。福井県産のもち米タンチョウモチを使い、杵と臼で丹精込めてつきあげた昔ながらの味わいが人気です。

「33年前、丹生郡の専業農家が集まって、冬場の仕事を作ろうと餅の製造・販売を始めました。その時、もち米で一番美味しい品種は何かと話し合い、タンチョウ鶴の頭のように粉が赤くなるタンチョウモチを選びました」と、有限会社 陶芸の里農産組合 代表の武藤さんは当時を振り返ります。

組合名の由来となった「越前焼」で知られるなど、この地は鉄分を含んだ粘土質の赤土が特徴。水もちが良く、美味しい米やスイカなどの果物をはじめ、もち米の栽培にも適していると言います。



組合の生産者たちは鹿などの獣害を避けながら、9月上旬に収穫するコシヒカリと並行し、9月末から10月にかけて収穫する晩稲のタンチョウモチを栽培。現在、8戸の生産者で年間300~400俵のもち米を生産しています。

杵と臼でついた粘りとコシ 次世代育成の田植え体験も

収穫したもち米は、組合専用の加工場で年間通して管理。杵と臼でもち米をついてつぶす全自動餅つき機で、粘りとコシのある「産直 きねつき雪んこ餅」を作っています。「福井は雑煮に最初から餅を入れるので、煮込んでも溶けない硬さになるよう杵でつく時間を管理しています」と武藤さん。



2002年、隣に直売所が開店すると、それまでの加工・販売場を農家レストランにリニューアル。地元の食材を使った団子、ぜんざい、あられ、かきもちなど、試行錯誤しながら多彩な商品を提供しています。



また、次世代の新規就農者育成を視野に、田んぼアートや子どもの田植え体験といった食育も行っています。県民せいきょうの組合員との交流では、餅の製造工程見学や大福作り体験などを実施。見て、作って、食べて、笑顔を交わす、美味しい餅を通して日本の文化を伝承しています。



産直交流会(鏡餅作り)

おすすめの食べ方

「生の餅は冷凍すると表面に霜が付いてしまうので、冷蔵庫で保管し、早めに食べてください」と武藤さん。冷蔵した餅はお湯で6~7分ほど茹でるとききたてのようになり、ぜんざいなどにおすすめです。



〈丸小もち〉
産直 きねつき雪んこ餅

産直 雪んこ餅の かきもち 産直 雪んこ餅の あられ

ハ 〈さばえ・神中・たけふのみ〉 〈丸もち〉 ハ 〈さばえ・神中・たけふのみ〉
宅 〈12月2・3・4回(ふくい~な)〉 宅 〈次回12月4回(ふくい~な)〉

陶芸の里農産組合では、お正月のための鏡餅の注文も承っています。
【お問い合わせ】TEL:0778-32-2111(陶芸の里農産組合)