

交流を深め 地域を知ろう！



10月10日、那須町ジュニアリーダーズの中高校生7人と友好都市である大洗町の高校生9人が、交流研修会を行いました。
那須町と大洗町を交互に研修先とし、毎年、両町の特徴を生かした内容の研修となっています。
6回目の今回は、那須平成の森の散策が悪天候により中止となったため、高原公民館でボードゲームを行い交流を深めました。



高橋さんのモッツアレラチーズ作りの実演のあとに、両町1人ずつ体験しました

午後には、那須高原今牧場チーズ工房の高橋雄幸さんが「美味しいチーズが出来るまで」をテーマに講演しました。高橋さんは、チーズ作りを始めたきっかけやおいしいチーズを作る秘訣などを話し、「チーズがぎゅっかけて地域とのつながりもできた。チーズをとおして、もっと那須の酪農を盛り上げていきたい。みなさんも小さいことでもいいので、一つ目標を見つけ、目標に向かって頑張ってみてください」と、子どもたちに熱意を持って行動することの大切さを伝えました。
横濱匠太郎さん（那須中央1年）は、「モッツアレラチーズは手にくっついてしまいがちなのが難しかったです。ボードゲームも楽しかった。これからも研修会に参加したいです」と話し、研修会は、充実したものとなったようでした。
町は子どもたちがさまざまな体験ができるよう、これからも大洗町と協力し交流を続けていきます。

左から大森美子さん、母久子さん、姉の義母常盤フジイさん、姉の常盤久美子さん



あつという間にあんこを包む手際の良さにびっくり！



レシピを書いたノートは、作った感想も添えてきれいにまとめています

「つぶ庵（大森まんじゅう）」を切り盛りするのは、大森美子さん。自宅脇の作業場で炭酸まんじゅうやおこわなどを作り、道の駅やスーパーへ出荷しています。
美子さんの父母が湯本のおんせん朝市で炭酸まんじゅうを売ったことが店の始まりだと言います。その後、「大森まんじゅう」として売り出し、2年前に美子さんが父母から引き継ぎました。
「母の頭の中にある」というレシピをノートに書き留めてきた美子さんがこの日作っていたのは、栗

の炭酸まんじゅう。刻んだ栗を入れた自家製あんこを、小麦粉、水、黒糖、酢、重曹で作る生地で包み、さらに栗をのせ、せいろで蒸します。できあがった炭酸まんじゅうのふっくら柔らかな生地と豊かな栗の風味に驚きます。
他にも、よもぎ大福など、季節の食材で作る「つぶ庵」の商品。「身近な食材で作って、おいしいと言われたら最高じゃない」と笑顔で話す美子さん。母のレシピを守りながら、今は新しいレシピ作りにも奮闘中です。



那須のいろんなおいしいものを、作る人の思いも一緒にご紹介。

No.22 つぶ庵 (大森まんじゅう)

身近な季節の食材で おいしいものを



ぜいたくに栗を使った「栗の炭酸まんじゅう」

つぶ庵（大森まんじゅう）

住所 高久丙747 ☎77-0200
商品は下記の店舗で購入できます。
・ザ・ビッグ那須店
・道の駅那須高原友愛の森
・MEGAドン・キホーテ黒磯店