

# 始良市特産品協会 会員インタビュー

## (株)始良農産加工 様



## おふくろの味を届けます

——始良市街地より車で北上して約30分。始良市北山に所在する(株)始良農産加工 代表取締役 永峯 登美子 様にお話を伺った。

「もともと中山間地域の生活研究グループとしてはじまり、平成9年に株式会社化しました。グループ結成当初から、はだか麦を使った味噌作りを行なっています。当時は「木津志味噌」という名称で販売していました。今は「北山みそ」という名前になっています。

1か月に数回味噌作りを手がけますが、1回で200kg以上作れる機械も導入していますので、自分たちで麦踏みしていた時代に比べると、だいぶ効率的になってきました。

私たちが作る味噌を美味しいと言ってくれるファンの方々が全国にいらっしゃいます。

そのため、私たちもできるかぎり県外のイベントなどにも参加して、味噌をお届けできるようにして始良市特産品協会インタビューNo.20

います。」

——「関西かごしまファンデー」でも始良農産加工様の商品は好評です。また、始良市内においてもいろいろな活動をされておられますね。

「現在の社員数は7名です。皆60歳以上で、孫がいる方々が多いのですが、社会貢献の気持ちも込めて、認知症の方々にお弁当を持っていくなど地域に根ざした活動も続けています。

そのほか、私たちは県外で行われる全国大会にも参加しておりますので、各地に知り合いができました。60歳、70歳になっても新たに友人ができたり、行政とつながりを持ったりできるのはこの仕事をしているからならではと思うところです。」

——いただいた名刺に「おふくろの味を届けます」と記載があります。商品の味噌や焼肉のタレにも「おふくろの味」とありますが、これが始良農産加工様の、いわばテーマなのでしょうか。

「はい。伝統の味、古くからの味を守り、それを伝えていきたい。伝承ですね。お菓子づくりにしても、昔ながらの味を守っています。」



## 始良ばあちゃんすい〜つ

——いこ餅、あずっかん（小豆羹）など伝統菓子を「始良ばあちゃんすい〜つ」として売り出しています

すね。可愛いシールが目印です。

「煎ったもち米の粉から作る郷土菓子がいこ餅です。もち米は地元の玄米を使用し、粉も外部から仕入れるのではなく、手作りしているのが特徴です。こちらの鉄板で煎って、すぐ製粉しています。

あずっかん（小豆羹）は蒸した羊羹ですが、こちらも代表的な郷土菓子ですね。小豆も地元産です。地域のものを使っているのが始良農産加工の強みです。

年配の方から「いろいろ食べてみたけど、やっとこの味にたどり着いた。」とか「この香ばしさが懐かしい。これが昔食べていた味だ」と言っていたこともあります。本当に嬉しい一言でした。

始良ばあちゃんすい〜つは、これらの伝統菓子を、若い方々にも口にしてもらえるように、ひとくちサイズにカットしているのも特徴ですね。」



## たまねぎドレッシング

——味噌や郷土菓子のほか、たまねぎドレッシングも人気の商品ですね。

「これも始良市産のたまねぎを使っています。酢は福山酢を使い、サラダ油はノンコレステロールです。その他の原料も厳選したものしか使っていません。野菜をもっと食べたくなるドレッシングですので、ぜひ試してみてください。」

※【インタビューを終えて】

「自然に囲まれた静かな環境のもとで仕事ができ幸せです。早朝から仕事をするときは、星がすごく綺麗です。」と笑顔で語る永峯さん。古くから親しまれてきた味を受け継ぎつつ、始良ばあちゃんすい〜つの展開など、新しいことにもフットワーク軽く取り組まれるのが始良農産加工様の特徴だと思います。

(株)始良農産加工様の商品は、くすの湯、蒲生観光交流センターのほか、始良市内の各種スーパーで販売されています。はじめて購入される方は、まずはたまねぎドレッシングからいかがでしょうか。野菜の味を引き立てるさっぱりしたドレッシングです。ぜひご賞味ください。



**【お問い合わせ】**

株式会社 始良農産加工

〒899-5541 始良市北山852-6

電話 FAX : 0995-68-0233

**取材者・文責**

〒899-5492 始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145

始良市特産品協会インタビューURL

[https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhinn\\_interview.html](https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhinn_interview.html)