

# 始良市特産品協会 会員インタビュー

## (有) 蒲生農産加工 様



(有)蒲生農産加工は、蒲生町漆にある蒲生農産加工センターの指定管理者として、地域に根ざした農産加工・販売活動を行うと共に、始良市蒲生町物産館くすくす館の組合員として、地域農産物の普及に努めている。本日は、代表の西堂路美鈴さんにお話をうかがった。

——(有)蒲生農産加工様の歴史は古く、法人化される前の前身の組織から数えると、30年以上の活動実績をお持ちですね。

「はい。味噌づくりはその当時からの伝統です。漬物づくりも少しずつですが始めていましたね。」

——蒲生農産加工様の商品の特徴として、にがごりしば漬、きゅうり漬など漬物の種類が豊富なことがあげられると思います。

「園芸農家の方たちがにがごりをたくさん作られていまして、それを分けてもらって作り始めたのがにがごりしぼ漬です。他の漬物も周りの農家の方たちからいただいたものを使うのが当初は多かったですね。」

——平成17年に有限会社として法人化されたことで取引先も増え、商品のラインナップも増えたようですが、何か変化はありましたか。

「取引先が増えたことで「小豆かん」や「いこ餅」といったもともと節句用のお菓子が通年出せるようになってきました。

また、賞味期限が短いものでもくすくす館ができたおかげで置けるようになったのは大きな変化でした。

お菓子類の商品が豊富なのが蒲生農産加工の特徴のひとつです。昔ながらのお菓子を作り方も受け継いで作っています。小豆かんやいこ餅のほか、あく巻き、だご巻き、ふくれ菓子などさまざまです。」



——どの商品もパッケージの字体などデザインが統一されていて、パツと目に留まりやすいですね。それぞれの商品のPRをお願いします。

「はだか麦味噌は、もろふたという木箱を使って麴を作っており、機械は使っていません。自分たちの経験と勘で毎日麴の状態を確認しています。普通の大麦と比べて、はだか麦のほうがまるやかな味わいになり、味噌にも適していると思います。

かもしょう油は手間ひまかけている商品です。地元産の小麦と大豆を煎って麴と塩水を加えて、樽に入れて15か月間管理します。その期間中は毎日樽の中をかきまぜるんですよ。できあがった醤油は普通の醤油より辛めで、鹿児島によくある甘口醤油とは全然違った味わいです。時間をじっくりかけて作っている手づくり醤油なので値段も高めに設定しています。

ゆがいた筍を使っているのが「筍の佃煮」です。塩漬けした筍を干した後に二次加工した商品が「筍のごま醤油漬」。どの商品も化学調味料は使っておらず無添加なのが特徴です。」

——「かもろ焼肉のたれ」や「めんつゆ」など、農産物の加工品以外の商品も作られていますね。

「焼肉のたれもめんつゆも、もともとは農産加工センターの施設を利用しているグループが作っていたものです。その方たちも高齢化などの理由でだんだん作れなくなってきたんですね。それで相談を受けて、自分たちが作り方などを引き継いで商品化しました。

「にんにく味噌」は、別の地域の方からこういう商品を作ってもらえませんかと提案を受けて研究、開発した商品です。「ダブルスタミナ味噌」はごはんのおかずになるものを目指してつくった最近の新商品です。

あとは、予想以上に好評なのが「梅干し」です。昔ながらの酸っぱさが受けるようで1年分作っても数ヶ月で売り切れてしまうほどです。」



——味噌や醤油をはじめとした基本の調味料から伝統のお菓子まで、充実した品揃えですが、今後はどのような展開を考えておられますか。

「年配の方々は私たちが作る昔ながらの商品を懐かしんで買ってくださいます。ぜひ若い方々にも地元の味噌・醤油や伝統のお菓子を知ってほしいですね。

また、多くの方々、特に漆のみなさんに助けられてここまでやってこられたと思っています。これからも、仲間意識があり地域が一体となっているこの場所のでがんばっていききたいと思います。」

**【お問い合わせ】**

**(有) 蒲生農産加工**

**〒899-5301 始良市蒲生町漆312-1**

**電話・FAX：0995-52-8604**

**※商品はくすくす館、蒲生観光交流センター  
等で購入可能**



**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**