

檜山の「食」と「農」を守る母さんたち

☀ Vol. 1 ☀

JA新はこだて 江差支店女性部



江差支店女性部



部長：笠原幸子さん

農家のお母さん15名で構成されている江差支店女性部は、江差町の産業まつりや各種イベントに参加し、江差の伝統文化でもあるお菓子「追分こうれん」を製造・販売しています。

懐かしく素朴な味わいは、地域の大切な財産として長く受け継がれています。

年間スケジュール

4月	こうれん支部会議	10月	新函館農協収穫祭
5月	こうれん作り	11月	女性グループまつり
6月	↓ 夏期研修会	12月	“花埋み”フォーラム
7月	6月は毎週のように こうれん作りを されています！！	1月	
8月		2月	女性部支部会議等
9月	もち作り・役員会	3月	道南女性部総会

昨年の
フォーラムの様子
(そば打ち体験)



※視察研修、ごくろうさま会などもあります☺

こうれんって？



江差町に
古くから伝わる郷土菓子。
添加物や保存料を
一切使っていないので、
じっくり天日干しをすることで
3年以上も常温で保存可能！

道の駅で販売中！
ラジオやテレビで
特集されたこともあります！！



こうれん作り

1. お米を水に浸しておく（前日）
2. 浸けていたお米を蒸かす
3. 餅つき器で蒸かしたお米をつく
4. 砂糖、塩、ごまを入れ、30gずつちぎる
5. でんぷん軽く振り、丸くのばす
6. のばすときに使ったでんぷんを取り除く
※残っていると干しあがりが悪くなります
7. すだれに干す（丸2日間天日干し）
8. 袋詰めをする ⇒ 完成！！！！

部員の皆さま、お忙しい中
取材にご協力いただき
ありがとうございました！

【発行元】

北海道檜山振興局産業振興部農務課農業経営係
担 当：谷内
T E L：0139-52-6573