

# やまぐに (有)山国さきがけセンター さん

(京都市右京区)

お米、大豆、農産物加工品など



秋に収穫した大豆が、これから「まごころみそ」になります

地域の農業後継者が減少する中、耕作放棄を防ぎ豊かな農地を守るために日々がんばっているのが山国さきがけセンターさん。京都市右京区京北山国地区の自治会や農家組合、有志らが出資して立ち上げた組織です。

山国地区の約16ヘクタールの農地を任せられ、主食用や加工用の水稻、白大豆などを栽培しています。

京都市の中でも北部に位置し中山間地である京北地域は、米づくりに適した地域です。しか

し中山間地であるが故に、シカやイノシシによる農作物の被害は大きく、獣害防止のために大変苦労をされています。

収穫したお米や大豆はそのまま販売するだけでなく、自社の工場でお味噌やお餅などに加工して販売しています。その中でも、さきがけセンターならではの商品が納豆を使ったお餅。実は京北は納豆発祥の地の一つと言われており、関西でありながら昔から納豆が食べられています。さきがけセンターでは、業者に自社生産の大豆を預け、納豆加工してもらっています。

正月三が日に新年を祝うお餅として、「納豆もち」を食べる風習が今でも残っているのですが、これは、少し塩を和えた納豆と砂糖を白いお餅で包み込み、きなこをまぶしたもので、甘塩っぱくて癖になる味です。この正月の納豆もちを多くの方々に味わってもらおうと、手頃な大きさにし、食べやすくしたのが、山国さきがけセンターの「あみがさもち」です。

他にも、納豆を白いおもちに突き込んだ「納豆もち」、京都市教育委員会で小学校の給食用にも使われている「まごころみそ」など数々の加工品を自社で製造しています。

地域の農地を守るだけでなく、地元産原料にこだわった加工品を製造し、京北山国地域を盛り上げている山国さきがけセンターです。

山国さきがけセンターのホームページもご覧ください



作成日:2018年2月19日(掲載内容は作成日現在の情報です)