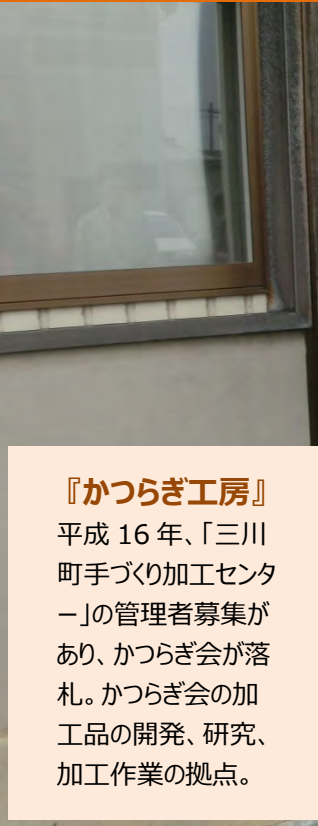


# 個の特技を

# 活かす



## 『かつらぎ工房』

平成 16 年、「三川町手づくり加工センター」の管理者募集があり、かつらぎ会が落札。かつらぎ会の加工品の開発、研究、加工作業の拠点。

## 平成 4 年設立

かつらぎ会は、三川町押切下町町内会婦人会が自分たちの育てた作物を加工するようになったのが始まり。「かつらぎ」は、住所の歌枕（かつらぎ）に由来する。三川町の特産品研究グループ育成事業をきっかけに、会員の経済と親睦の向上を目的に結成された。

設立時から、個々の役割を明確にし、解散の方法まで定めた規約も作成。それぞれの特技を生かした役割分担で、責任を持った仕事を果たすことが、組織の堅実な運営につながっている。

## 家族の理解と協力が

## 活動を後押し

加工品の開発や製品の研究、業務の精算のため、月 1 回定例会を行っている。作業を効率的にするための工夫や意見交換が、永く活動を続ける秘訣。

加藤代表は、「快く送り出してくれる家族の理解があるからこそ」という。家族への感謝が活動を後押ししている。

## 『かつらぎ会』の活動方針

- ① 少ない注文でも引き受ける  
老人クラブや町内会の行事など、地域からの信頼が第一。
- ② 特技を活かした役割分担で責任を持った運営  
ひとり一役。それぞれが能力を発揮する場がある。任せ従う関係を築いている。
- ③ 収入を得る。ボランティアでは続かない。
- ④ 年に一度はみんなで旅行  
励みに頑張るための目標を設定。



平成 1 8 年頃 「弁慶めし」を作りながら撮った集合写真



# 里芋だんご

里芋だんごは、里芋とコメを練り合わせたもの。「はえぬき」のデビューに併せてコメの消費拡大のために開発した。研究を重ね、試食のお願いに鍋を持って町役場へいったことも。里芋の風味とうまみを感じる里芋だんごは、学校給食に採用され、かつらぎ会の主力商品となっている。道の駅庄内みかわで提供する「鴨でんでんうどん・そば」の具材にも使われる。横浜市の小学校との交流会の食事づくりや、福祉まつりへの出店など町の様々な行事に会員は腕を振っている。



なごやかに効率よく作業



里芋の畑にて



鴨でんでんうどん（里芋だんご入り）

## 『かつらぎ会』のこれから

活動が実を結び、平成18年度『食アメニティ・コンテスト』優良賞を受賞するなど、設立から今年で26年。歳を重ね、たいへんな作業も増えてきたが、お互い助け合い、作業している。『かつらぎ会』として、これまで培った加工の技をつなぎ、生産し続けていくために、若い世代を雇用するなど、次の手段を考え始めたところ。



## 手づくりのパッケージ

製品に貼ってあるシールは、絵心のある会員が描いたもの。温かみのあるパッケージが好評。



ばばちゃんのしょうゆの実

## 乾燥野菜



## 郷土料理 弁慶めし

弁慶めしは青菜漬けで包んだ味噌おにぎりをあぶったもの。名前の由来は、袈裟で顔を覆った武蔵坊弁慶に似ている、という説もある(諸説あり)。



## < 購入はこちら >

『道の駅 庄内みかわ 物産館マイデル』  
 営業時間 9:00~17:30  
 山形県東田川郡三川町横山堤 172-1  
 電話 0235-68-2500

