



農家の台所の、  
味と人情を  
持ち寄ります。

火の国阿蘇の  
恵みのブランド

# 然 zen A s o C i t y

季節の野菜などで仕上げる煮しめは、  
室町時代の生活教科書『庭訓往来』にも  
その名が見えるというから、わが国の食卓にのぼってきた歴史は長い。  
永富美津子さんがリーダーを務める「あすか」は、  
その煮しめや太巻き寿司をはじめ、  
まんじゅうやおはぎや粽に至るまで  
「農家の家庭の台所」をそのまま持ちこんで、  
みんなで丹念につくりあげる「味わい製造所」です。  
日々の食卓はもちろん、慶弔の席にも重宝がられ、引く手あまた。  
素材を持ち寄り、アイデアを持ち寄り、ワザを持ち寄り、  
できあがったら配達もみんな女性陣（人生のベテラン）でこなします。  
目新しいことはせず、伝統的なものをたっぶり手間かけて作る。  
「そうだ、むかしはよくこういう味を母さんが作ってくれたもんや」  
というなつかしさを思い出し、だれもが深くうなずきます。

J A阿蘇町女性部加工班「あすか」 永富美津子

あるがまま、という貴さ。  
人と自然が共作する阿蘇。