



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。

「そっだ、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。