

第06回 報告

題目：上市でしようが！

進行役：平井陽子氏

日時：02月05日 7時～8時

参加者：12人（町内7人）

場所：喫茶ラーク

◆ 今回は、上市商工会の女性部の副部長でがんばっておられる平井さんが進行役を務められ、上市町特産品の生姜シロップについて、プロジェクターを使わず、皆さんとお話をするという、独特のスタイルとなりました。

女性部でプロジェクトとして取り組んだ最初の仕事がシロップとのこと。2012年に作り出して早3年ですので、上市の方はいうに及ばず、富山の方も飲んだことはないけれどもそんな特産品があることを知っています、という方がほとんどでした。

参加者は12人(半分は上市)。普通の喫茶店で剣岳の雄姿を見ながら、会話に興じていました。

以下には、話の内容を記録風に記します。(皆さん、各自のご感想は是非ご投稿ください。)

◆ まずは、「上市でしようが」の誕生秘話からスタートしました。

まだ品物が出来ていないときから、ネーミングを関係者全員で集まって考えていたところ、誰かがふと「上市でしようが」と言って即決だったとの事です。

なぜ、生姜かというと上市では生姜が沢山取れるにもかかわらず、何か水っぽいとのことで大量の生姜が無駄になっていたとの事でした。女性の方々はこれを見て何とかしなくてはとの思いで製品づくりに励ん

だとのことでした。

ではなぜそんなことをしたいという気になったか。平井さんは「それは郷土愛です」と力強く言うておられました。皆さん、ウーンと静かに納得でした。

生姜シロップの利用活用の仕方にも話が及び、体調がすぐれないときに飲むと本当に体があつたまつたとか、(今は5倍にして薄めてのんでいるが)薄めずそのまま飲みたいとか、料理にてドレッシングや味付けにも重宝しているとか、など種々の思いが寄せられました。

平井さんの熱弁とともに、皆さんに「上市でしようが」がふるまわれ、へええー、体があつたまるね、おいしいね、など言いあいながら和気あいあいで味を楽しみました。その後、「カリントでしようが」も配られ、皆さんでおいしく食しました。

◆ この後、世間が自分たちの活動をほってほくれず、女性部ががんばっていることを富山県のコンテストで発表して欲しいと依頼され出場しました。結果についてはなんと「上市でしようが」が一位になったのです。また、モンドセレクション(国際味覚審査機構)の「優秀味覚賞2012」で金星二つの認定に輝きました。そんな話を誇ることなく、次への励みに、と謙虚に語っておられました。

今回は、進行役が皆さんの話の中に入り込んでの語り合いでしたので、興奮冷めやらずでした。ああー、勉強の朝活に加えてこんな朝活も結構いいねえってことになりました。しいて言えば、今回は交流そのものの原点といったモードで楽しみましたって事でしょう。参加の皆さん、どうもありがとうございました。

■■ 短縮版

商工会の女性部が町の特産品を開発することになって、メンバーの皆さんで知恵を出し合って、ショウガのシロップを作られました。

なぜ、ショウガかというと、町にはたくさん取れるので、何とか商品化したかったからとのことでした。

この商品は、味のコンクールで優勝したとか。平井さんが皆さんのためにショウガシロップを持ってこられ、皆さんでこれを試飲いたしました。おいしかったです。

いまは「かりんとでしようが」を開発して商品化されました。皆さんで試食いたしました。とてもおいしかったです。

たのしいひとときでした。平井さん、参加の皆さん、ありがとうございました。

by togashi

