

# 女性力で甌島売い込め

## サラダ玉ねぎドレッシング



北風が吹き始めた11月下旬、薩摩川内市下甌の休耕田に女性たちのはつらつとした笑い声が響いた。手慣れた様子で、黒いビニールに覆われた畝に青々としたタマネギの苗を植えていく。収穫は来年3月末だ。

サラダ玉ねぎドレッシング。ハンバーグや焼肉など肉料理にも合う



辛みが少なく、甘みの強いサラダタマネギ。大きさや形が不ぞろいで出荷できないものを使い、手打生活研究グループ＝山内千和子代表（70）＝が3年前からドレッシングを作り始めた。

「サラダ玉ねぎドレッシング」と名付けられ、しゃれた瓶に入った商品は4～8月までの限定製造。タマネギの新鮮な風味と、島で「木の酢」と呼ぶダイダイの甘酸っぱさが人気を呼び島外からの注文が増えた。今年の製造分は既に売り切れてしまった。

同グループの女性メンバー13人はこのほか、甌島の郷土料理の混ぜずしの具や山菜のつくだ煮などを生産し、販売する。田舎みその作り方を小学生に教えるなど郷土料理の伝承にも取り組む。

時には福岡や東京へ、PRに出掛けることもある。メンバーは周囲から「いつ寝るの」と言われるほどの忙しさだ。西田イクエさん（78）は「忙しいけれど、仲間と楽しくやるのは健康の秘訣でもある。少しでも甌島のPRになればうれしい」と話した。

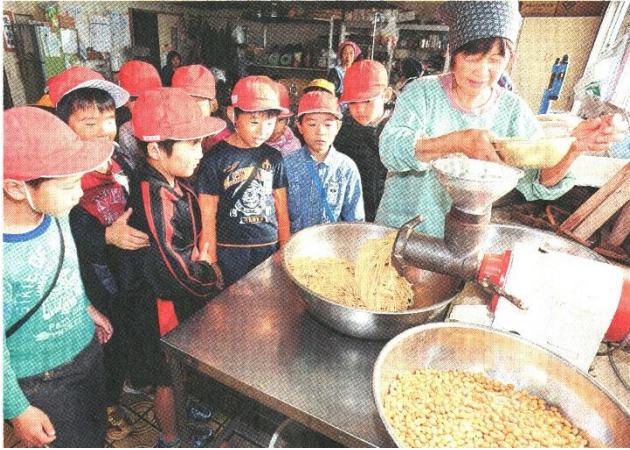
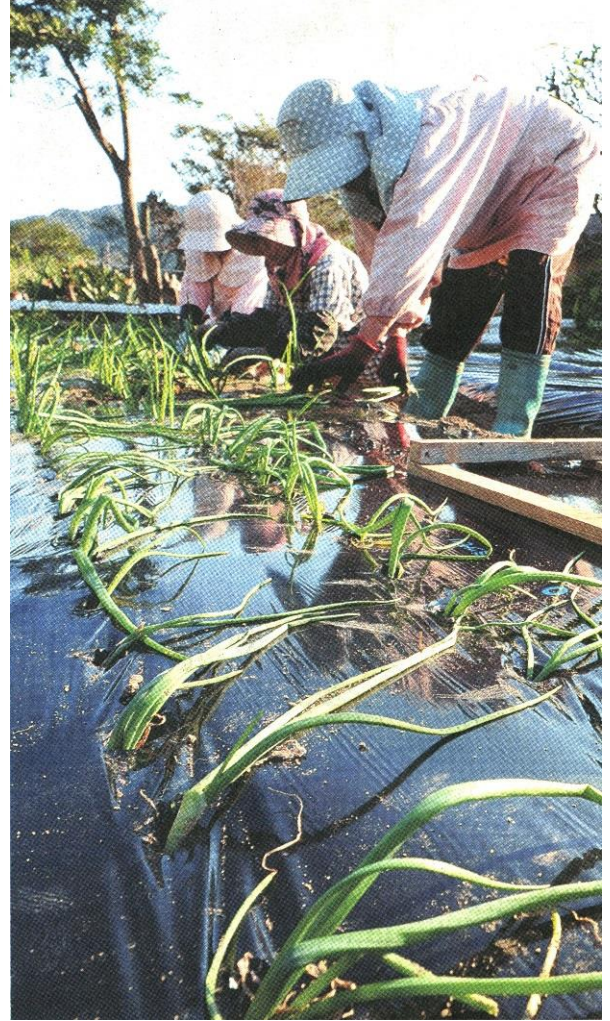
1本540円。商品の問い合わせは同グループ＝080（8952）6405

（橋口実昭）

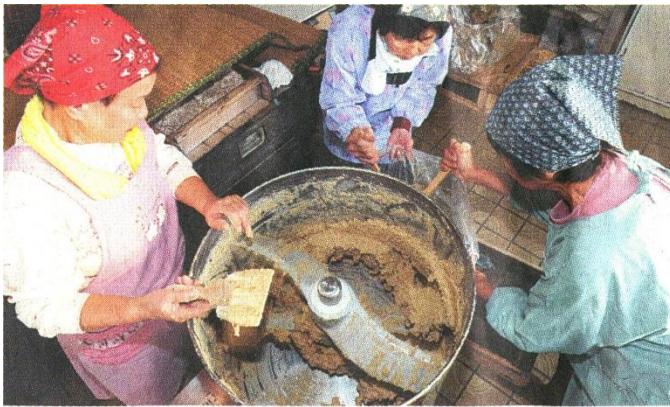


休耕田に植えられたタマネギ畑でほぼ笑む手打生活研究グループのメンバーら 11月18日、薩摩川内市下甌町手打

畑の畝に植え付けられるタマネギの苗。来年春には丸々と大きいサラダタマネギが穫れる



「郷土愛を深める授業」で、みそ作りを学ぶ小児産ら



塩分控えめで昔ながらの「うまかみそ」を作るメンバー。学校給食にも使われる



瓶詰めされるサラダタネぎドレソース。瓶詰めも手作業だ  
 〓6月10日