



## 「あすなる工房」の様々なこだわり加工品をPR 二子玉川で群馬県産加工品を販売！

### 二子玉川ストリートマーケット ふたこ座

- 期日：11月17日(土)～18日(日)
- 場所：二子玉川ライズ リボンストリート
- 主催：ふたこ座実行委員会
- 内容：全国からのこだわり青果物や加工品の試食宣伝や雑貨等の販売

### ■産地直送のこだわり青果物やハンドメイド雑貨等を販売！

二子玉川駅を出てすぐの会場で二子玉川ストリートマーケット「ふたこ座」が開催されました。これは全国から約60店が出店し、様々な青果物や加工品、ハンドメイドのアクセサリーや洋服・ハーブティーなどこだわりの商品を販売する生産者の想いが詰ったマルシェとなっています。

当日は、大分県から有機米粉を用い歯切れにもこだわった小麦・卵・乳製品不使用ベーグルの「Gluten Free 工房 warmth」、栃木県から有機肥料米とその米粉を使用した様々な焼き菓子や米粉のホットケーキミックスの「Momo farm × Kabaco」、秋田県から男鹿市の安全寺地区で、日当たりや風通し、昼夜の寒暖差など美味しいお米ができる条件が整った棚田で育てられた「あんぜんじのあんしんまい」等様々なこだわり青果物や加工品をPRしていました。

### ■「あすなる工房」自慢のオリジナル和調味料をPR！

群馬県からは「あすなる工房」が出店しました。こちらは昭和村でほうれんそう等の季節の野菜を栽培して出荷もしていますが、米麴・天然醸造米味噌・漬物(無添加沢庵漬けや季節の漬け物)・オリジナル和調味料などの加工食品を積極的に手がけています。

当工房では「無添加」と「発酵・熟成」をコンセプトに、自家栽培と群馬県の信頼のおける仲間たちが育てたお米や農産物を用い、「必要ないものは入れない」をキーワードとして、食品添加物や保存料を使用していない安全・安心な加工品を季節感とともに提供しています。

当日販売していた「なめらかな柚子こしょう」は、農薬や除草剤を使用せず自家栽培した唐辛子や柚子をふんだんに使用しており、当工房で醸した米麴を加えて半年以上熟成させることで辛さに加えてまろやかな「塩味」と「旨味」を味わえる保存料無添加の逸品となっています。また、ほうれんそう・春菊・ピーズ等の自家製野菜、冷蔵庫のなかった頃の昔ながらの作り方にこだわった「塩糀」、砂糖不使用で米麴の天然な甘みが特徴の調味料としても使える「甘糀」等の加工品も積極的にPRしていました。

「私は美術館学芸員、妻は京都の着物の企画から製作・販売といったサラリーマンから転職・就農して3年目になります。昭和村の寒暖差の大きな気候や、適度な軽石を含んだ土壌からはぐくまれる旨み豊かな野菜。それを素材として『発酵・熟成』といった昔の人々が培ってきた智慧の奥深さにふれながら、四季を通じて農産者だから可能な無農薬や低農薬、化学調味料や保存料の無添加、アレルゲンフリーなど安心して安全な食品の選択肢としていただけるよう心掛けた食品づくりを行っていると思います。」と当工房代表の吉川さんはコメントしていました。



「ふたこ座」看板



会場の様子



「Momo farm × Kabaco」ブース



「あすなる工房」ブース (左：出店の様子、中：様々な「なめらかな柚子こしょう」、右：米糀や甘糀等

