



杉樽3年仕込み 世羅の番場醤油蔵

古い蔵の中には、年季の入った杉樽が並ぶ番場醤油。1〜3年かけて熟成する「天然醸造」で出来上がる醤油は煮物などで、その味の差が出てくる。機械ではつくれない味だ。

番場醤油は「にんにく醤油」や「とうがらし醤油」など、オリジナル醤油の開発にも余念がない。写真は最高級「たまり醤油」(右)と丸大豆醤油「超特選」。

「一生懸命作ったものをお客さんへ届けたいんです」。3人娘のお母さんである近廣さんは、農業・子育てに大忙し。

農業生産法人 大和風土合同会社
【マップP8-B】
■三原市大和町上徳良4496-1
☎050・3437・8532 FAX0847・35・1011
🕒8時〜17時 📅不定休
※楽天ショップ「農家のむすめ」でも販売中



インパクトのあるビックサイズの厚焼きおかき。味つけなしの「素焼きのまんま」もあり、小さなお子さんにも安心。そのまま食べてもよし、麴やお餅の代わりに鍋に入ると、外はしっとり・中はサクサクした食感が楽しめる。



しょうゆと

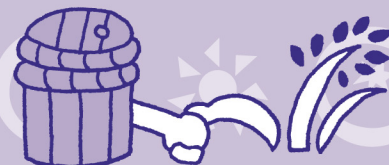
おかきは、目取どです



シンプルなおもち米お菓子「まんまおかき」。1枚ずつ手焼きで、さっくり仕上がっている。しょうゆ味で使用されているのは、世羅・番場醤油の「こいくち」だ。1枚120円、5枚で525円。



しょうゆ
まんまおかき



機械ではつくれない
手間ひまかけた
手焼きのお菓子

みはら
ちかひろ
近廣さんちの
もち米
せろ
ばんば
番場醤油の
樽仕込み醤油

大和町で安心・安全のお米づくりをモットーにしている米農家の近廣さん。お米を使った加工品はできないだろうか...と考え始めたのがきっかけで、自分たちで育てたもち米をお餅にし、手焼きした「まんまおかき」が完成した。天然ものにこだわったかたところ、「知り合いから、近くに天然醸造のお醤油があると聞いて、良い縁だと思いました」と近廣さん。素朴なもち米おかきを世羅の番場醤油がケツと引き立てている。

おこめの父 井掛さん

米農家でもある井掛さん。お米を他に活用できないかと、独自の製法で米粉麺「おこめん」を完成させた。工房には他県からの製麺依頼もあるそうだ。



JA尾道市 世羅営農センター【マップP7-C】
■世羅郡世羅町本郷685-1
☎0847・25・5029
🕒8時30分〜17時 📅土・日曜日

世羅台地の恵み！
お米とアスパラが
プリプリ食感の米麺に
平成18年に世羅台地のお米パスタとして販売された米粉麺が、新たにアスパラガスパウダー状にして麺に練りこんだ「アスパラめん」として生まれ変わった。その米麺を生み出したのが、大和町で米麺をつくっている、おこめん工房大和の井掛さんだ。パスタではソースがからむように平太麺、しょうゆラーメンには細麺と、味に合わせて麺の太さも調整。パスタ(カルボナーラ)550円、ラーメン(しょうゆ味・みそ味)530円、1袋2食入り。世羅町内の直売所やJA産直「ええじゃん尾道」などで販売中だ。



お米もあるよ
めん
アスパラ
認定 みはらっせブランド
おこめん工房 大和 だいわ
お米とアスパラ
みはら
せろ
「湯のびせず、プルっとした食感になりました！」とJAの宗実さん。