



金山会生活研究グループの目玉商品
「ブルーベリーソース」と「りんごソース」

素材を活かしたこだわりの味をお届け！
～金山会生活研究グループ（岩手町）～

岩手町で活動している、金山会生活研究グループを紹介します。

金山会生活研究グループは、平成8年に主に岩手町東部地区のお母さん達で結成したグループです。名前は、かつて金山があったことに由来しています。現在は金山はありませんが、4名のグループ員が生き活きと輝いて活動しています。

こだわりの商品をご紹介します！

金山会生活研究グループの目玉商品はこだわりの手作りフルーツソース。現在は、「ブルーベリーソース」と「りんごソース」の2種類を作っています。どちらも町内産のフルーツと砂糖のみで作った無添加のソースです。シヤムよりも柔らかいのが特徴で、パンだけでなく、ヨーグルトや牛乳、紅茶とも相性バッチリの逸品です。

「ブルーベリーソース」は、グループ結成当時から先代のグループ員が加工・販売していた商品です。高齢化により継続が困難になっていましたが、「この味を絶やしたくない！」と現在の2代目のメンバーが技術を受け継ぎました。平成25年には新たなパッケージで販売を始め、



すりむん
ーく込イ
ソっ煮ポ
ごじで
ん、火が
りは弱のト



ヨーグル
トにも
ピタリ
ッタリ



は豆
日ら
いか
寒朝
腐作

金山会生活研究グループの看板商品となっております。フルーツソースのシリーズとして、平成28年の「いわて国体」をきっかけに誕生したのが「りんごソース」です。町内産のシヨナゴールドと、果肉が中まで赤いメイポールとシエネバの3つの品種を使っています。果肉の赤色を残したままソースにできるように試行錯誤し、見事かわいいピンク色のソースに仕上げることができました。使っているりんごの品種本来の味を活かしているため、味はちょっぴりすっぱめで、甘いジャムが苦手な方にもオススメです。

期間限定の味も

一年中楽しむことができるフルーツソースのほかにも、冬限定で「凍み豆腐」や「ほすな（干し菜）」を作っています。どちらも、冬の寒い時にしか作ることができない、昔ながらの岩手町の味です。「凍み豆腐」は豆腐から手づくりしているため、大豆の香りが濃いのが特徴です。外の寒さにしっかりさらして凍らせるため、天気と相談して身も凍るような寒い日に作ります。「ほすな」には、大根の葉ではなく、昔から地元で種を採取して栽培してきた、かぶ菜を使っています。寒い冬は、「凍み豆腐」と「ほすな」を使った、身も心も温まる「ほすな汁」が食べたくなる季節。セットで購入するお客さんも多いそうです。



金山会生活研究グループコーナー
(道の駅石神の丘)

これからも「いいもの」を作っていきたいと、代表の熊林さん。(写真右)
凍み豆腐は若い人にも食べてもらいたい。無添加のソースはママさんにもオススメ、と事務局の佐々木さん。(写真左)



いずれの商品も、金山会生活研究グループが素材にこだわって作っている岩手町の味です。商品は、道の駅石神の丘の産直コーナーや岩手広域交流センタープラザあい等で購入できますので、岩手町にいらした際はぜひお買い求めください。また、「ブルーベリーソース」、「りんごソース」は、岩手町のふるさと納税の返礼品にもなっていますので、コロナ禍で遠出が難しい方はぜひそちらからお求めください！

(文：八幡平農業改良普及センター
八重樫恵子)

(写真：岩手町地域おこし協力隊 菅原みき、八幡平農業改良普及センター)

金山会生活研究グループ 詳細情報	
会員数	4名
商品販売店舗	道の駅石神の丘産直コーナー 岩手広域交流センタープラザあい (ソースのみ) ふじきん (凍み豆腐のみ)
主な商品	ブルーベリーソース、りんごソース、凍み豆腐、ほすな (干し菜)、大根のブルーベリー漬け など
問い合わせ	各販売先をお願いします。