

インタビュー形式で町内で頑張っている方を取材

お仕事中の西さん

「美味しかった」と言っただけだと本当に嬉しい

「どんなお仕事をしていますか？」
日高川町生活研究グループ（五月グループ）で6名で活動しており、主に
お味噌とお餅を作っています。活動回
数は、月1回お味噌を作り、月1〜2
回お餅を作ります。お味噌は、麦味噌
と金山寺味噌とお正月用の白味噌を
作っており、お餅は、草餅と柿餅を作っ
ています。現在は、町内の道の駅Sa
n Pin中津と道のほっとステーション
みやまの里、広川町の道あかりで販
売させていただいております。

— 今のお仕事を始めたきっかけは？
元々は別のお仕事をしていたのです
が、知人から、手伝ってほしいとお声
がけいただき、このお仕事に出会いま
した。今年で20年目ほどになります。

— お仕事をしていてやりがいを感じる
ことは？
食べてくださったお客様から、「美
味しかった」と言っていたけると本
当に嬉しいです。また、上手に作れた

時や、美味しくできた時なども嬉しくやがいを感じます。

— お仕事をするうえで、こだわりはありますか？

国産の材料を使用するようにしたり、添加物を使わないようにしております。また、調理時には、衛生面においても徹底的に気をつけています。

— お仕事をするうえで、難しく感じることは？

気温によって発酵時間が変わるので、調整が難しく感じます。また、それができあがりにも影響してくるので日々試行錯誤しております。

— 最後に、広報日高川町を読んでいる方にメッセージなどがありましたらお願いします。

無添加で、体にとっても優しいので、是非一度食べていただけると幸いです。



西さおりさん「船津」

お仕事／日高川町生活研究グループ
(五月グループ)

つなぐる白高川

Vol.
71



和歌山信愛大学

教育学部 子ども教育学科

日高川町の発展と人材育成のため
連携協定を結びました。



和歌山のまなびをともに創造します。