



## 昔から、六郷の物日には欠かせない まごころこもった「おごっそう」。

「おごっそう」は甲州弁で、ごちそうの意味

六郷特産品加工組合 | 小林 佐嘉枝 さん

緑に囲まれた山あいの風景が楽しめる県道9号線沿いに、市川三郷町六郷の特産品を販売する「夢ひろば」があります。地元のお母さんたち手作りの郷土食「あんびん」と8種類の具材がたっぷり入った「太巻き寿司」は、知る人ぞ知る人気商品です。

おいしい地元野菜を使って地域を  
活性化したいと集まったお母さんたち

「自分たちの住む地域を活性化したい」と思い、隣近所の農家の女性たちで声を掛け合って始めました。もう25年も続いています。野菜は味が良くても規格外だと出荷できないので、付加価値を付けて売ることを考えて、まずコロッケを作りました。それが評判になって、専門家や行政の協力により、平成8年には『六郷特産品加工組合』を発足し、県の助成金を受けて加工施設も完成したんです。あんびんや太巻き寿司などの材料は、ほとんど自分たちで育てた野菜を使い、添加物はいれていません。皆さんの『おいしい』という声を聞くとうれしくて、やりがいを感じますね」

「あんびん」と「太巻き寿司」は  
地元で愛されてきた郷土の味

「あんびんは、サツマイモやトウモロコシの粉、小麦粉などに、刻んだサツマイモを混ぜ、手でこねて、たいて、蒸して作るこの地域の郷土食です。それで『たたく』の意味の『ピンタ』があんびんの名の



六郷特産品加工組合  
手づくりの店 夢ひろば

市川三郷町落居2261-1  
TEL.0556-20-2525  
営業時間：9:30～17:00  
定休日：月曜日・火曜日



### Information

「夢ひろば」では、私たちがまごころこめて作った、ほくほくのコロッケ、豆餅なども販売していますよ。

由来になったようです。太巻き寿司の具は、素材ごとの食感や味わいを生かすように別々に煮ます。注文が多い日は朝の3時ごろから仕込みをするんですよ。昔は結婚式も家で挙げましたから、何か忙しい女性に代わって男性が太巻き寿司を作りました。『男しさん、お寿司をついとくれ』って言うんです。そんな郷土の味は今もみんなに愛されています。六郷では印章供養祭や印章にちなんだ秋祭りなどがあり、私たちも出店します。出来たてのあんびんや太巻き寿司は一段とおいしいですから、ぜひ食べていただきたいですね」

**太巻き寿司**

でんぶ、卵、ニンジン、ゴボウ、ちくわ、油揚げ、かんぴょう、インゲン豆の8種類の具材が入っている

**あんびん**

サツマイモの粉をこね、さいの目切りのサツマイモを生地に混ぜ込み、白インゲン豆のあんこを入れた、優しい味わい