

# シリーズ 当別この逸品 その6

町内のこだわりの味をレポートします



## いもだんご汁 当別町商工会女性部

たかがいもだんご、されどいもだんご…

当別発 おふくろ便



いもだんごを製品化し、当別の味を目指している  
商工会女性部 石本留美子部長（右から3人目）と部員の方々

- 女性部の取組みがどうしてもいもだんご？ -  
商工会女性部 石本部長に聞いてみました。

**きっかけ** は冬のイベント「あそ雪の広場」で体も心も温まる汁物メニューが出せないか？とみんなで考えた時です。どうせなら当別でそろう食材で、簡単スピード料理、さらにおふくろの味を出したいと行き着いたのは「いもだんご汁」でした。

**いも** だんご。それ自体は、昔よく食べられていたものですが、それを汁物にするには味付けにかなり試行錯誤がありました。そんな時、秋田の知人からお土産にもらった「きりたんぼセット」を見てこれだと思いました。具材とタレがセットで調理も簡単、これをヒントに製品化しようと思いついたのです。さっそく町内の菓子屋さんに行き「もちもちしているもの香りがある」食感にこだわり、試作をお願いしました。「失敗してももいい、たかがいもでしょ。」と思ったものの、取り組んでみるとなかなか難しく奥の深いものでした。

**目指** したことは「当別の味の確立」です。いもだんごというと、農村地域ではごくあたりまえの味ですが、これが都会の方にとっては田舎風のなつかしい味（おふくろの味）と感じられているのです。現在、町内の学校給食にも月1度はメニューになっており、喜んで食べていただいていると耳にします。この子たちが社会人になった時、“懐かしい味＝当別の味”として受け継がれるように、あせらず、息の長い味として作っていきたいのです。

**製品** 化への取組みは、「当別産のジャガイモやにんじんなど農産物の地産地消と、女性部の取組み自体が他の皆さんの刺激になれば、まちの活性化に少しは役に立つのでは…」との考えもあってのことです。今後はいもだんごを使った食べ方レシピなどを制作し、さらに愛されるなつかしい味として定着するよう取り組んでいきます。

▼当別町商工会女性部（錦町 1248・☎ 23 - 2447）  
販売は「ふれあい倉庫」ほか商工会女性部会員のお店で  
いもだんご汁セットは3人前 630円  
海鮮居酒屋「いろは」（☎ 22 - 2162）にメニューあり