



置賜の魂（ソウル）フード“味噌もち” ～川西町 大塚もち加工センター～



6次産業化で地域農業を活性化

川西町大塚地区にある「大塚もち加工センター」は、原料となるもち米の栽培から加工・販売まで、一貫した6次産業に取り組んでいる。会社は昭和61年に設立され、今年34年目を迎える。

大塚地区には昔からもち米を栽培してきた歴史と技術があること、そのもち米に付加価値を付けて販売し、地域農業の活性化につなげられないかという声も、もち加工を始めるきっかけになった。当初、地区を構成する各集落の代表者が集まって会社を立ち上げ、冬期間に限って加工販売を行っていた。

厳選した原料と手間を惜しまない加工に加え、地道なPR活動が実を結び、年々需要が伸び続けることになった。おこわや大福等の加工にも取り組んだことで、一年を通じた営業が可能となった。現在5名の構成員は、全員が大塚出身で、もちろん現役バリバリの農家だ。

メンバー全員でアイディアを出し合い、毎年新しい加工品を開発し、商品化につなげてきた。最近では、県内の事業展開に加え、県外に向けた商品の販路も拡大し、いまや山形そして川西町の特産品として消費者に認められている。

農業を続けながら、加工販売に取り組む苦労はあるが、当初の目的であった「6次産業化で地域農業を活性化」は、ここ大塚で実を結んだ。

ふるさとの味を活かした商品づくり

昔と比べれば、もちの需要はかなり減っている。それでも、昔ながらの味を守り伝えていきたいという想いは強く、昔から置賜地方に伝わる味にこだわった商品開発を心がけている。その中で一番チカラを入れているのが「味噌もち」だ。味噌もちは、自家製味噌と砂糖で味付けしたもちに、ゴマやクルミや青豆などを混ぜた切りもちで、少し焦げるくらい焼いて食べる、置賜地方に古くから伝わる加工食品だ。一度食べたら忘れられない、置賜独自のソウルフードなのだ。



自慢の厳選したもち米「こゆきもち」を使用



昔ながらの味を活かした商品



新たな商品も続々登場



杵つきにこだわるもちつき作業

材料・加工のこだわり

原料となるもち米は、各自が自信を持って育てた、厳選「こゆきもち」を使用。

味噌もちは、回転式のもちつき器で製造するのが一般的だが、大塚もち加工センターでは、手間のかかる杵つき式による昔ながらの製法を守りながら、味と食感にとことんこだわっている。

- お問い合わせ：(有)大塚もち加工センター
住所：山形県東置賜郡川西町大字西大塚 1267-7
連絡先：TEL0238-42-5159 FAX0238-42-5336
商品については公式HPからもご覧いただけます。
<http://motikako.com/index.html>