

# 笑顔と、おいしさでつながる 18年の歴史

—— 玉川町 ——  
ふれ愛茶屋 さん

12  
市町村  
大家の  
家族

第14回



今治市合併20周年記念事業で「おむすび」を  
キービジュアルとしたロゴマークを作成しました。

今年度は  
「むすぶ」をテーマに紹介します。



▲シイタケとタケノコの佃煮



▲鈍川米の「おむすび」

## どのような活動をしていますか？

地域の方のボランティア活動で支えられている「ふれ愛茶屋」は、もうすぐ18周年を迎えます。地元の鈍川米を使ったちらし寿司や、いなり寿司、草餅、かしわ餅などを心を込めて作り、玉川湖畔の里や、鈍川せせらぎ交流館、皆楽荘で販売しています。ぜひ、玉川の魅力を味わいにお越しください。配達後のお茶の時間は、メンバーそれぞれがおしゃべりを楽しむひとときです。これが認知症防止にもなり、笑うことで健康にも良い効果があると感じています。イベントの際には、朝早くから作業を始めることもあります。午前中に商品が売り切れることもあり、大変うれしく思っています。「もうちょっと頑張ってみる」が今の合言葉で、体力が続く限り、この活動を続けていきたいです。

## おむすびの紹介

鈍川は昔からシイタケの栽培が盛んな地域なので、今回はシイタケとタケノコの佃煮を紹介します。家庭ごとにさまざまなアレンジがある佃煮ですが、基本の作り方はとても簡単です。また、鈍川のお米は清流と気温差で育ち、その美味しさには定評があります。鈍川米で握ったおむすびも、ぜひお試しください。

※作り方は下記の動画から



動画はこちら

