



① 細い薪で細かに火を調整しながらへつついさんで炊きあげるご飯はふっくら絶品 ② 奥河内くろまろの郷レストランに提供しているおからコロッケ ③ 素材の色をそのまま活かしたジャム ④ 佃煮に使うしいたけは原木で栽培 ⑤ 代表の中浦吉康さん

千早口駅の周辺、奥河内の豊かな自然に囲まれた上岩瀬地区に、「大地の里 友邦」があります。「ここは、地域の女性たちが一人暮らしのお年寄りにお弁当を配ろうと発起し、平成24年に上岩瀬自治会が中心となり、地域の活性化や高齢者の憩いの場として発足した農産物加工所です」と代表の中浦吉康さんは語ります。上岩瀬地区は、高野街道沿いに位置する約60軒の小さな集落。平均年齢60歳を超える住民が試行錯誤しながら、農産物の生産や加工、販売まで行う6次産業

化に取り組み、設立から今年で5年目を迎えました。おおさか河内材をふんだんに使った建物に入ると、木の香りが心地よく漂い、木製テーブルや切り株の椅子などがやさしい雰囲気を出しています。厨房には、薪を使ってご飯を炊く「へつついさん」と呼ばれるカマドがあり、災害で電気が使えなくなった時でも、炊き出しができるとのこと。現在、毎週金・土・日曜日に予約販売している「友邦の週替わり弁当」は、このへつついさんで炊いたふっくらご飯に、肉や魚などのおかずと、地元の野菜や手作り味噌を使ったお惣菜などが入って550円。また、奥河内くろまろの郷レストランにもお惣菜を提供しています。



大地の里 友邦

河内長野市岩瀬 1358-5

千早口駅から徒歩 1 分

☎ 21-1049

営業時間 午前10時～午後1時ごろ

定休日 不定休

「今後は商品開発や販路拡大に加えて、味噌作りなどの体験イベントも実施し、住民みなで上岩瀬を6次産業の地域にしたい」と中浦さん。その言葉には地域活性化への意気込みが感じられました。

かわちながの ものづくり探訪

Made in Kawachinagano

作

19

創

昔ながらの素朴な味で 地域を盛り上げたい

大地の里 友邦



▲加工品は奥河内くろまろの郷ビジュアルセンター、あすかてくろで河内長野店、コノミヤ南花台店で販売中。