

# こだわりの天然素材を使用 能勢町田尻の味をご賞味あれ



田尻生活改善グループ  
加工部さん



広大な自然に囲まれた能勢町  
田尻地域に、農事組合法人田尻  
農産が運営する農産物直売所田  
尻農産「よつといで田尻」があり  
ます。

この直売所では地元の組合員  
が生産した自慢の農作物や加工  
品が並び、店舗の奥にはとてもい  
い香りが立ち込めた加工場があ  
ります。そこでは、田尻生活改善  
グループ（加工部）のメンバーが地  
元食材を利用した柚子ジャムや  
お味噌、お餅やおはぎ、山菜おこ  
わ等の季節に応じた加工品を作  
っています。

お子様にも安心して食べて頂  
けるように、合成着色料や化学調  
味料は一切使用せず、安心・安全  
にこだわっていますので、一度、田  
尻の味を味わってみてください。

## メンバー名

若田 峰子・泉 富美子  
下條 敦子・仲 清子  
元古 榮子・中垣内 貴美子  
中垣内 文代・上森 順子

この他にも様々な加工品  
を作っています。

温度調整しています。

美味しく作る秘訣は、楽しみながら作ることと、手を抜かないこと!!

## 糀



地元で採れたお米に麹菌を  
混ぜて3日間発酵させます。  
発酵には適切な温度管理が  
必要になるため、夜も交替で  
温度調整しています。

## 糀2倍みそ



大阪産（もん）認定。糀から手作  
りしたお味噌です。甘めの味  
噌で味噌汁はもちろんゆず  
ジャムと混ぜ合わせて田楽味  
噌にし、お餅等に乗せて食べ  
れるのもオススメです♪

## ゆずジャム



パンやヨーグルトに付けても  
美味しいですよ。

## ゆずシロップ

濃縮タイプですので、水など  
に混ぜてお飲みください。ブ  
ランデーやワイスキーに入れ  
ても美味しいですよ。

合成着色料・化学調味料

不使用！



黄色は

クチナシの

煮汁を使

用しています。自宅でクチナシを栽培し

使用しています。とても鮮

やかな色合いで



緑色は

抹茶を使

用してい

ます。



色は  
ピンク

ビーツの

煮汁を使用しています。メンバーや花が花まめの為にビーツを栽培しています。



乳色は  
ショウガの

搾り汁を

使用しています。ほんの  
り、ショウガの味がありと  
ても美味しいります。

## 天然素材で、カラフルな色合いに!!



5

袋詰めを行い完成!!



4

丁寧に混ぜることで、一粒  
一粒の周りにコーティングされます。



3

タイミングを図りながら、火からおろすのが遅いと豆にまぶすことが出来ず、早いと固まらなくなってしまいますので、火からおろすタイミングが重要です。



2

砂糖、小麦粉、ビーツの煮汁を加えたものを中華鍋に入れ、火にかけます。

1 重曹水に5時間つけた大豆を水から上げ、数時間置いたものを、オーブンに入れ、炒ります。

同様に、抹茶  
クチナシ、ショウガ  
プレーン味も作ります。



花まめはそのまま食べる  
のがオススメ！  
ひな祭りの時期には、能  
勢町の学校給食で生徒  
に配られています！



## 喫茶でほっと一息

「みんなで話す場所を作りたい!」という思いで作った喫茶は田尻生活改善グループ加工部のメンバーが交替で営業しています。

中でも、注文が入る度に一杯ごと豆を挽いて入れるコーヒーは香り高く絶品です。また、毎週日曜日には加工部で作った山菜おこわやお餅なども販売していますので、田尻地域の憩いの場に足を運んでみてはいかがですか。



注文ごとに豆を挽くコーヒーは  
1杯たったの200円!!



田尻農産「よつといで田尻」  
店内奥にある喫茶

### ●営業時間

#### 田尻農産「よつといで田尻」

平日 9:00~12:30

土・日・祝 9:00~16:00

#### 喫茶

平日 9:30~12:00

土・日・祝 9:30~15:00

●定休日 毎週水曜日

〒563-0123

大阪府豊能郡能勢町下田尻 130-1

TEL.072-737-2003

