

# 村本 真由美さん



## ご主人が育てた野菜を利用した商品づくり

「季節の五目おこわ」や「よもぎ餅」など農産物直売所でおなじみの商品を加工・販売している村本真由美さん。能勢町野間中にある自宅横には、

加工室と広大な畑があり、ご主人が育てた旬の野菜や能勢町産の食材を利用した商品づくりをされています。

季節の五目おこわやよもぎ餅に使う餅米はもともんご主人が育てたもので、在庫がなくなつてしまつたら、能勢で栽培している知人から仕入れた物を使用。

早朝3時から作るよもぎ餅の量は売れ行きや時期により差はあります。3つ入りのよもぎ餅を60パック。それ以外にも季節の五目おこわ等の商品も並行して調理します。1週間で30kg入りの餅米を4袋使うことも。

**美味しいのはもちろん、季節感、見た目も重要。**  
**バレンタインにはハート型のお餅を！**

加工食品を作るうえで、季節感は重要です。旬の食材を使うのはもちろん、見た目もこだわっています。季節の五目おこわでは人参の飾り切りを入れています。「秋には人参をイチョウ型に型取ると茎の部分が折れやすく大変ですが、見て食べる際に季節を感じてもらいたいから、手間がかかりますが続けています」と笑顔で話されました。

季節を感じさせる商品づくりのインスピレーションが豊富な村本さんは、面白いアイディアが思い浮かべばすぐに実践するそうです。

バレンタインの時にはハート型の少し甘いお餅を作りました。餅の色は3色（白、濃いピンク、淡いピンク）で、パッケージにはリボンなどを付けて販売。作りすぎてしまった物を近所の子どもに配ると「おばちゃん、美味しい」と好評だったそうですが、珍しくて記憶に残るハート型のお餅を渡してみてはいかがですか。

## 思い立つたら行動

村本さんが加工食品を作り始めたのは約15年前。以前よりご主人が育てた野菜の有効活用を考えていたことから作り始めました。今までに、能勢町でたこ焼き屋を経営していたり、うどん屋に修行として働きに出していました。ある日知人から「能勢妙見山で店をやらないか?」と言うお誘いがあった際に今までの経験を活かせると思い「奥山茶屋」を開店されました。

また、地元で開催予定のイベントの情報があれば、イベントに出店され、お客様より「こんな商品が食べたい」と言う声があれば、すぐに商品づくりを始められるそうです。

## 秋にオススメの商品(一部抜粋)

### よもぎ餅→

能勢で摘んだよもぎをたっぷりと使用。餡入りと餡無しがあります。(写真は餡入り)



### 季節の五目おこわ↑

春は桜型、七夕は星型、クリスマスはベル型、バレンタインはハート型等、季節に応じて細かく変わるトッピングの人参の形に注目。秋にはイチョウやもみじ型の人参と栗がトッピングされています。

## 季節の商品年間カレンダー(抜粋)

よもぎ餅や季節の五目おこわは年中販売しています。

### 春 桜餅

### 4月~7月頃 タケノコご飯

### 8月 黒枝豆ご飯 (早生の黒枝豆を使用)

レンコン梅シソご飯(梅シソで炊いたご飯の上に味付けしたレンコンをトッピングしています。)

### 9月~10月 栗の赤飯 栗入りおこわ

### 黒枝豆ご飯 (丹波黒枝豆の品種で大きい黒枝豆を使用)

### 11月1日~3月31日 丁稚羊羹

(能勢気候を生かして自然の温度で固ませています。)

他にも時期に応じて

◇柚子茶のシフォンケーキ◇柚子茶のパウンドケーキ

◇オカラのパウンドケーキ (能勢町の豆腐屋さんから仕入れたオカラを使用しており、なんと小麦粉は不使用)。

など、様々な商品を販売しています。



## 「美味しい」と、お客様の声があるから頑張れる

手間暇かけて作った商品が売れ残ったり、早朝から蒸したはずの米が蒸し器が壊れていたことから全く蒸せていないなど、見た目が黒いレンコン梅しそご飯の上に緑のシソをトッピングしてみたが、シソが蒸れてしまつて結局黒くなつたりと、失敗することもあり落ち込むこともありました。また栗の時期には夜通し栗を剥いては調理することもありますのでとても大変な日々です。

そんな時はお客様の声が勇気づけてくれるそうです。「奥山茶屋」にて営業している時、お客様から「以前購入したもののが美味しいしかつたから、ここまで来ました」「ここでは本物のよもぎ餅が売っています」とお声を頂きました。餅米粉を使ったよもぎ餅や添加物の入つたよもぎ餅は時間が経過しても柔らかい物もありますが、村本さんのお餅は昔と同じ方法で餅米をついて作っているので、当たり前ですが時間が経つと硬くなります。ずっと柔らか人がいることがとても嬉しくて励みになります。

健康の秘訣は「よく食べて、よく寝て、今を大切に生きること」と言われる村本さん。これからも笑顔を絶やさず楽しんで商品づくりをしてほしいですね。



黒枝豆の生育状況を確認



## 能勢妙見山の参道で営業している「奥山茶屋」



能勢で活躍している知人の大工さんに建ててもらった木の優しさが感じられる店舗。以前は旅館が建っていたそうです。



ご主人手づくりのメニュー表や看板



### 奥山茶屋

営業日▶土曜日・日曜日・祝日

営業時間▶11:00~15:30

住所▶兵庫県川西市黒川字奥山3

妙見の森ケーブルカーや妙見の森リフトで上がっていくと、鳥居や8頭の新馬の像が見えます。その間を通り抜けた先にある信徒会館「星嶺」の近くに構える「奥山茶屋」。

能勢妙見山の自然に囲まれて、木々の間から日光が入り明るい店内にはご主人が作った手作りのメニュー表や看板が並び、優しい雰囲気を感じさせます。

うどんやそば等、様々なメニューが楽しめる奥山茶屋の中で、一番の人気メニューは「おにぎりセット」！

手造り味噌を使ったきのこたっぷり具だくさんお味噌汁と自家製季節の野菜を使ったお漬物やおにぎりが2つ付いてくるこのセットはボリューム満点。ご主人が育てたお米と季節の野菜を使用しており、能勢の四季を堪能できます。取材した夏野菜の時期には、ハート型や星型のキユウリのお漬物がついてきました。育てる時に筒状の型に入れて栽培するとこんな可愛らしい形になるそう。ご夫婦で力を合わせて作られたこのセットは、山道を歩いた後の参拝者やハイキング客の疲れを癒します。

時期に応じて、ご主人が育てた野菜や村本さんが作ったオカラのパウンドケーキやよもぎ餅なども販売しておりますので、能勢妙見山に行かれる際は是非お立ち寄りください。



オススメのおにぎりセット 800円  
※季節に応じて内容が一部異なります。