

惣菜さくら

地区の桜まつりにお弁当を頼まれたことがきっかけで誕生した「惣菜さくら」。旧飯田工業高校裏手の改築した民家を拠点に、毎日お弁当づくりに奮闘しています。

メンバーは現在8名のベテラン主婦。地区の会合や、農繁期には地元農家からもお弁当や皿盛りの注文が寄せられます。地元の野菜を使い、栄養バランスに気をつけ、「一から手づくりで」「家庭の味を、それぞれの人に合わせてお届けしています。細かな注文にも応えられるのが、地元ならではの強み」といいます。

「主婦は365日毎日3食、家族の食事をつくっています。この技や力をつけていと思う。その一人ひとりが持っている力を活かす場所がここと、代表の宮沢と子さんは力を込めます。「私たち自身が楽しく充実している」「家ではあまりつくりたくない料理もここに来ればできる」「日々勉強」。メンバーが口にするように、惣菜



さくらはお互いに刺激を受けて切磋琢磨し、さらに輝く場になっています。家庭内にとどまっていた一人ひとりの力量が、共に働く「場」と「仲間」を得ることで、その力は相乗的に成長し輝きを増していきます。

建物の一角には近所の人たちの「寄り合い」の「ごころ」が設けられています。「引き籠もっているのではなく、どんどん外に出てきてほしい」。グループの夢である農家レストランに向かって、元氣な地域の未来を見据えています。

惣菜さくら 電話 0265-23-4894

「ふるさとパック」は、旬の座光寺農産物の詰め合わせ。ふるさとを離れて暮らす方に、自然の香りや懐かしい味をお届けしています。

ふるさとパック
夏の味覚満載便
2,000円(送料別)



- お申し込み先 座光寺自治振興センター内 麻績の里ふるさと応援倶楽部 (TEL.0265-22-1401・FAX.0265-22-1475) E-mail:zakouji@city.iida.nagano.jp
 - お申し込み締切 平成26年8月末
 - お届け時期 平成26年8月末～9月上旬
- ※代金は商品到着後にお支払いください。



※今回のふるさとパックは、上記惣菜さくらの「しそ巻き」が入ります。フルミ、胡麻を合わせた味噌をシンの葉で巻いた、お酒にとても合う逸品です。

信州飯田 麻績の里 座光寺便

2014.7 No.15 共和号



座光寺 19地区探訪③ 共和

共和地区を望む



共和には多くの石造文化財が散在している。写真は正泉寺の石碑群

共和の前身は江戸時代の流田(ながれだ)、五郎田(ごろうだ)、五郎田下(ごろうだした)です。太平洋戦争が始まる昭和16年頃、この三つの組がまとまって「共和」と名称を変えました。

「五郎田」の由来は五郎という人が開墾したとする説、石がゴロゴロしていたとする説があります。流田は字のごとく水に関係した名称です。共和とその周りには、水と田んぼに関わる小字が数多く残っています。かつては田んぼばかりだった共和ですが、現在は国道沿いに街が開け、戸数も82戸と増加しています。



