

名産づくり 味づくり

ここ高郷村には、かつての名産、郷土の味覚、それに素朴な昔語りがたくさん埋れており、中山間地の農村空間の魅力があります。わたくしたちは、この郷土の宝物である地域資源を掘り起こして復活し、創意を凝らしながら、個性と魅力ある地域づくりに活かしていきます。そのいくつかをご案内しましょう。数えきれないほどある試作品は、完成までお楽しみに!!



高郷特産あいづ米

会津路の河川の合流地点の河岸段丘に拓かれた約550haの肥沃な水田産で、品種はコシヒカリやササニシキ。炊き上がったときの色つやとまろやかな舌ざわりが特徴です。



J A 婦人部ふれあい野菜市と新鮮野菜

村の交流拠点「ふれあいランド高郷」の広場で、日曜には野菜市が催されます。キュウリやトマト、アスパラ、いんげんなどの基幹作物から自家菜園物まで品揃えは多彩です。



郷土食。たとえば雷神そば

地粉100%のじまんの味に、中山間地に欠かぬ雨乞いの雷神山の名を冠し、村ぐるみで商品化。「ふれあいランド高郷」で蕎麦打ちの実演販売。クーバックふるさと小包便あり。



太古の夢物語高郷の地酒たち

江戸期の会津の酒蔵は城下若松80軒、在郷70軒ほど。明治になると、会津錦は高郷村周辺唯一の造り酒屋で、酒処会津の風俗を今に伝えます。阿賀川と只見川の合流地点で、太古の夢をむさぼる緑色凝灰岩層の精を酌む。



銘菓雷夢かぼちゃパイ

高郷名物のおみやげ用の菓子づくり第一号で、雷夢くんは、雷神山スキー場の人気者。かぼちゃの甘さをふんわりとしたパイで包んである。村内で販売。



郷土食復活小鈴納豆と喜兵衛飴

水田の集団転作で収穫したマメ類を加工した東羽賀の営農組合の納豆と、婦人部員が水飴で固めた白あめ。郷土食の味は昔のままです。村内で販売。



創作郷土食材麺と味噌たち

各家庭にはそれぞれおふくろの味があった。その演出者がコウジとミソで、使い加減がちがうため。からしこやおでん味噌など、今では醸造元が創意を凝らしてくれます。そば味噌も食文化を豊かにする素材を開発中!!



川魚今昔鮭・鱒と赤腹・鯉

地震で村内に魚止めの薄ができてサケやマスが群がり、会津の若殿が見物にきたという記録がある。そんな溪流に今では巨大なダムもできて、コイヤウグイ（アカハラ）などが川のぬし。甘露煮やうま煮が名物となりました。



郷土の森の精「なめこのお山」と缶詰たち

栽培を楽しみながら、採取時はお好み次第、3〜4回食材にできる園入オガ（のご屑）玉バック。原木なめこの缶詰もあり、摘みとったものでオリジナル缶詰も作ってくれます。



民宿村の創作民芸品まゆ玉細工

かつて、高郷村の主な特産には米、和紙、木材、漆、桐、杉、薪や木炭、石材、酒、川魚蕎麦などがあり、養蚕や葉たばこ、麻など畑作物も盛んでした。漕艇場民宿の村里の昔を物語るカイコのマユ玉の心温まる民芸品が若妻グループから平7国体の関係者に贈られました。



創作民芸品雷夢くん

スキー場のある雷神山にちなんで、雪まつりのマスコットに考案された雷夢くん。いまではすっかり雪まつりの人気者。どこでも気軽に掛けられるようにした可愛らしい雷夢くんマスコットを制作販売しています。



高郷名産荻野石と工芸品たち

水にぬれると美しい緑色になり、火に強く建築材や彫刻材に。太古の海底堆積岩層＝グリーンタフで、層厚が400mほどもあり無尽蔵。芸術家には魅惑の石材です。

村は「群がり」が語源とか。社会の原点を物語ってられています。村議会は、その村民から選ばれた十二名の議員によって構成されています。

