

九州の食文化を  
WEBでお取り寄せ

九州ナチュラマール



「愛林館」のクッキーセット  
8個 2500円(送料別)

■製造者：水俣市久木野ふるさとセンター・愛林館  
■内容量：70g×8個(大豆、そば、大豆カカオ、ごま、お茶、梅干し、プレーン、抹茶)  
■原材料：九州産小麦粉、国産バター、砂糖、九州産そば粉、久木野産小麦、グラニュー糖、砂糖、国産卵、国産卵黄、自家製梅干し、自家製梅干しあん、プレーンヨーグルト、牛乳、パナソニック、ココア、ココアミルク粉、ふるさと産米粉、練りごま、黒ごま、沖縄の塩

057-0131  
【送料別】 携帯電話まで

お取り寄せ方法  
「九州の食文化」Webサイトより注文  
<http://www.skyku.net>  
九州の食文化 検索



「愛林館」は1994年開館した村おこし施設。朝晩の空の眺めやグリーンエッセイ、地元の人々を訪ねた伝統的な活動を行う。贈答セットでは、自家製の産品や地元の特産物なども関係。毎年2月には「しんじゆん」も開催。

熊本県水俣市久木野1071  
0966 (69) 0485  
<http://aimlin.jp/>

千葉の  
イチオシ  
015



千葉のぶさんセレクト  
「愛林館」のクッキーセット

## シンプルで食べ飽きない 香り豊かなクッキー

文＝風條博 写真＝朝川芳徳、編集室

### 地元・久木野産の素材を存分に生かして。

「愛林館」には農食食育研究会の設立当初から、指導でも行っている。そのためにクッキーを焼く良い匂いが漂ってきて、調理場で忙しそうに働いていたのが野田さん、ほんとは美味しそうなお野田だったので、その場でお土産に買って帰ってしまいました(笑)。

地元の高校生の方たちも昔ながらの料理やお菓子の作り方を教わるのを聞いたり、家庭料理を集めた食育文化祭を行っている千葉さん。

千葉さんお気に入りのクッキー

各地の地産の素材を使った商品は、も心が高い。「8種類のクッキーの材料には地元で採れた素材が入っています。お茶、梅など、いずれも作り手が分つてくるので、安心して食べられます。抹茶も野田さんが一人で作っている。「野田さんはとても器用で明るい。クッキーのほかに、も産内の加工品を作っているから大丈夫(うげ)と、温かい笑顔で迎えてくれますよ」。

は「プレーンクッキー」。サクッと心地いい感じが大好きなんです。それに梅クッキーは、喉だれ除菌に善い香りが、ぶらぶらの中、温かいのが嬉しいですね。材料も味も、とてもシンプルですが、これだけ食べ飽きない、素材が一番の魅力なのを聞いて、挑戦しようと思っ



千葉のぶさん(鹿児島県鹿児島市在住)はこんな人

1963年 鹿児島県生まれ。管理栄養士、フードコーディネーター。NPO法人農食食育研究会代表。2004年に同会を設立。農食食育料理学校「望山食育アカデミー」を運営し、農食の向上と理解を促す各地の活動が知られる。「食への伝承」などをテーマに、毎年1回開催している「食の文化祭」は、農食の食育料理が150品前後並ぶ「食育料理大集合」をメインに開催。2011年7月8日を迎え、全国から約1500人が集まるほどの盛況がだ。

「自分で作ってみたい」と千葉さんは言う。いつか野田さんにしてほしいと聞いて、挑戦しようと思っ



「愛林館」のクッキーセット

### 価格 2500円【送料別】

野田さんが1週1回き上げる8種類のクッキー。サクサクした食感が人気のプレーンをはじめ、水俣市久木野産の小麦製粉を加えた胚芽クッキーは胚芽の豊かな風味が生きており、控えめな甘さが好評だ。野田さんが自ら選りる地元産の梅を使った梅干しクッキーはさらさらした酸味が楽しめる。女性におすすり。卵は地元で育てられた平飼いの雄鶏、小麦粉は州産を使用している。梅やお茶は無農薬で育てられたものだ。



### 作っているのは 野田亮子さん(熊本県水俣市在住)

1951年、熊本県生まれ。1995年から熊本県の水俣市久木野ふるさとセンター「愛林館」に勤め始める。同館のレストランで作るタイカレーやタイスキなどの加工品、すべての料理の制作を担当。8種類のクッキーのほか、「たまごまぐろ」なども製造。クッキーは多い時で1日に100個作るという。