



いとう せつこ
伊藤 節子 氏（阿武町）

企業組合あぶホームメイド 代表理事

◆出荷できずに廃棄されるのはもったいない

規格外として出荷できずに廃棄される町内産の果物を活用し、阿武町の特産品をつくることを目的に、平成27年5月、伊藤さんが中心となって、町内農家の女性・JA女性部員24名で「企業組合あぶホームメイド」を設立し、主導しています。

阿武町の特産であるキウイや梨などのジャムやジャムを使用したお菓子を製造し道の駅阿武町や周辺直売所で販売しています。キウイジャムを使用したマドレーヌ「あぶれーぬ」は、地元企業や団体の出張時の手土産に活用されるなど、人気商品となっています。



◆地元の高校と連携した特産品づくり

熱を加えてもキウイの魅力である“エメラルドグリーン”の色彩が変化しない「緑煌めき製法」を開発した県立奈古高校（現萩高校奈古分校）の生徒たちとコラボし、キウイジャムを使用したあぶれーぬを商品化。阿武町のふるさと納税返礼品にも登録されています。



キウイジャム

また、令和3年3月には、萩高校奈古分校内に、全国でも珍しい「高校敷地内の民営加工場」をオープンし、生徒にジャムづくりを教える食品加工研修への協力や、連携した特産品づくりを主導するなど、地域における女性リーダーとして活躍し、地域の活性化に大いに貢献しています。



加工所オープン



萩高校奈古分校の生徒の食品加工研修に協力