

阿蘇へお越しの際は
ちょっと“高森”まで
御立ち寄りください。



高森町商工会女性部が“ふ菜やき”で
おもてなしいたします。



「ふなやき」は古くから高森の各家庭でつくられてきた郷土料理でした。

名前の由来は、室町時代の文献「親元日記」の記録にある麩焼（ふのやき）が転じたとか、船の上で焼く即席料理なので「ふなやき」と言われています。

女性部の大塚さんのおばあちゃんが来客をもてなす時によくつくられていたそうで、地粉の生地を高森特産の阿蘇高菜やゴマ・鰹節等を入れて焼いた地元ならではの食べ物でした。

今回女性部の新料理開発にあたりレシピをアレンジ。高菜の「菜」を取って「ふ菜やき」と命名させていただきました。おやつ、おつまみにピッタリです。



～ 地域の魅力“いいところ”“いいもの”発信！ ～

商工会女性部 おもてなし交流事業「おもてなしプラン」提案書

都道府県名	熊本県	市町村名	高森町
ふりがな	たかもりまち しょうこうかいじょせいぶ		
女性部名	高森町 商工会女性部		
所在地	熊本県阿蘇郡高森町高森1539-3		
URL	http://www.kumashoko.or.jp/takamori/		
TEL	0967-62-0274	FAX	0967-62-0782
E-Mail	takamori-shoko@wine.ocn.ne.jp	女性部担当者	山室勝美
女性部長氏名	甲斐 和子	女性部員数	71人
部費 (年間1人あたり)	3,000円	平成30年度 女性部予算総額	1,981千円
設立年月日	S54年12月20日	設立後年数	38年

おもてなしプラン 名称	郷土料理“ふ菜やき”の試食会 ～ 高森町商工会女性部によるおもてなし事業 ～		
おもてなしプラン 内容	高森町では、おやつやお客様へのおもてなし料理として、小麦粉に阿蘇高菜を入れて、焼いたものをふなやきと呼び、ふるまっていたそうです。その郷土料理を女性部で改良に改良を重ね、クレープ状に焼き、阿蘇高菜の油炒めを巻いて、二度焼きした物を“ふ菜やき”として商品化しました。商品化に至るまでの話を女性部長に楽しく語ってもらい、その説明に併せて、女性部員で“ふ菜やき”を作っていきます。出来上がったら、皆さんで試食します。		
受入可能時期	5月から11月まで	受入人数上限	10名程度
おもてなしポイント	女性部長の話術と、おいしい“ふ菜やき”が食べられます。		
全国の女性部へ メッセージ・PR	高森町に来てください。 おいしいものがたくさんあります。		
特色ある 女性部事業	町内外のイベントに出店し、“ふ菜やき”を焼いています。		
市町村の概要	宮崎県と大分県の県境にあり、農業が主たる産業ですが、近年、観光立町にも力を入れております。		
アクセス方法	国道57号線を阿蘇方面に走り、立野から迂回路を回り、国道325号線を15km程行き、高森駅方面への交差点を右折すると高森駅手前に高森町商工会の看板があります。		
PRチラシ	別紙のとおり		