


平成29年度		
氏名	おおしま ゆき 大島 由紀	
生年	昭和40年生	
住所	栃木県鹿沼市	
品目	<p>こんにやく</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿沼では江戸時代からこんにやく作りの歴史があり、鹿沼こんにやくと呼ばれた ・ 在来種は、マンナン含量が多いため、ぷりぷりした食感で品質が非常に優れる ・ 鹿沼市では「鹿沼の逸品」としてブランド化 	
技術	<p>伝統的な手法によるこんにやくの製造と多様な料理メニューの提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 手作りこんにやくを専門レストランで、様々な料理に加工・提供 ・ 原料は鹿沼市内で耕作放棄地を利用して減農薬・有機肥料で栽培された在来種を使用 ・ 凝固剤に伝統的な天然素材の灰汁を利用し、1年を通じてこんにやく芋を茹でず、生ずりで使用 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 義母から学んだ手作りこんにやくを平成17年頃から宇都宮の飲食店で提供 ・ 平成27年10月に鹿沼版地域おこし協力隊に就任（第1号）し、28年2月には専門レストラン「おこんにやく茶屋」を開業 ・ 来客に、使用している鹿沼産の在来種こんにやくの調理方法等について説明 ・ こんにやく芋の植付けや、こんにやく作りの体験学習を実践 ・ 平成30年5月より鹿沼の在来種のこんにやくを守るため、福祉施設と農業者との連携を開始 ・ 平成31年3月、インターネット販売開始予定 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生のこんにやく芋を用いたこんにやく作り ・ こんにやく作りに使う灰汁の作り方 ・ こんにやく芋の保存方法 ・ 絞りこんにやくキットでの体験学習（こんにやくそば作り） 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成29年 粕尾さと山振興会（原料こんにやく芋を生産）が栃木県元気な農業コンクールの「いきいき農村部門女性高齢者活動の部」で下野新聞社長賞を受賞 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成27年 鹿沼版地域おこし協力隊（平成27年10月1日 鹿沼市長より委嘱） 	
HP	http://okonnyakutyaya.jp/ （おこんにやく茶屋）	



こんにやく絞り体験