


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>こんにゃく</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鹿沼では江戸時代からこんにゃく作りの歴史があり、鹿沼こんにゃくと呼ばれた</li> <li>・ 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</li> <li>・ 鹿沼市では「鹿沼の逸品」としてブランド化</li> </ul>	
技術	<p>伝統的な手法によるこんにゃくの製造と多様な料理メニューの提供</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手作りこんにゃくを専門レストランで、様々な料理に加工・提供</li> <li>・ 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</li> <li>・ 凝固剤に伝統的な天然素材の灰汁を利用し、1年を通じてこんにゃく芋を茹でず、生ずりで使用</li> </ul>	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 義母から学んだ手作りこんにゃくを平成17年頃から宇都宮の飲食店で提供</li> <li>・ 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「おこんにゃく茶屋」を開業</li> <li>・ 来客に、使用している鹿沼産の在来種こんにゃくの調理方法等について説明</li> <li>・ こんにゃく芋の植付けや、こんにゃく作りの体験学習を実践</li> </ul>	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生のこんにゃく芋を用いたこんにゃく作り</li> <li>・ こんにゃく作りに使う灰汁の作り方</li> <li>・ こんにゃく芋の保存方法</li> <li>・ 絞りこんにゃくキットでの体験学習（こんにゃくそば作り）</li> </ul>	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成29年 粕尾さと山振興会（原料こんにゃく芋を生産）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</li> </ul>	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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）</li> </ul>	
HP	http://konjac-cafe.jp/（おこんにゃく茶屋）	



こんにゃく絞り体験