

葛城の情報発信サイト「きてみてネット」

「おいしくて安全」と草もちを味わう「きてみてネット」のメンバーら＝24日、葛城市新庄の「おのえ」



事故米被害の店を応援

安全でおいしい

安全でおいしいおもちです。米販売会社「三等ワーズ」(大阪市)からの事故米の流通先として農林水産省が公表した業者に含まれ、風評被害も受けているという和菓子製造店「葉匠庵」おのえ(葛城市新庄、尾上碩典店主)を応援、激励しようと、葛城市内の地域情報を発信しているインターネットサイト「きてみてネット」のメンバー四人が二十四日、試食会で安全性をPRした。

同店によると、事故米は数社の流通を経て、昨年十二月と今年の一月の二回、混入の可能性のあるもち粉を和菓子原材料の納入業者から仕入れた。

しかし、このもち粉は期間限定の羽二重もちに使用しただけで現在は使っておらず、加工業者にあった在庫のもち粉からも農薬は検出されな

和菓子店「おのえ」 試食会でPR

つたという。同店では、もち米はすべて県内産を使っているにもかかわらず、もちの需要が高い彼岸の時期に十数件のキャンセルが発生するなど、売り上げが半分以上に激減したという。

この窮状に接して「きてみてネット」が緊急企画として「おのえ」のページを作成、彼岸時に期間限定で発売されている自慢の菓子「およね」と「草もち」の十月四日までの延長販売に協力している。

食事で草もちを味わった吉村始・きてみてネット編集長(四〇)は「まじめにやってきた店が風評被害に遭うのはおかしい」と思っ、試食会を開いたが、少しでも地域に貢献できたのでは。草もちは柔らかくてヨモギの香りも良く、おいしかった」と話していた。問い合わせは、「おのえ」電0745(69)20008。