



子どもたちにも人気の川島特産のにんにくを使用した焼肉のたれ

とくしま魅カスポット

徳島県内のキラッと光る商品や技術、場所、人にスポットを当て、創造の現場から発信される声や笑顔、そして、こだわりの品々をレポートします。

川島町生活改善グループ連絡協議会（焼肉のたれ）

吉野川市川島町は、かつて、日本一と言っても過言ではないほど、大量のにんにくが生産されていたといわれています。今回は、そんな川島町で約35年ほど前から作られているという『焼肉のたれ』について、生産者の川島町生活改善グループ連絡協議会にお聞きしました。

◆焼肉のたれを作ろうと思ったきっかけは？

今から 年ほど前、川島に入ったところらじゅうにんにくの匂いがたちこめていると言われる位、にんにくの生産高が高かった頃、商品としては少し価値が下がるようなにんにくを、何かに生かせないかと、試行錯誤していました。家ににんにくを持ち帰って、ミキサーで色々試しに作ってみたり、話し合ったりと、約2年かけて出来上がったのが、この焼肉のたれでした。

◆材料はどんなものを使っていますか？

川島のにんにくはもちろん、りんごやたまねぎ、2種類の醤油に酢、みりん、蜂蜜などで、水は一切使っていないのが特徴です。味噌は手作りのものを使っているし、材料はすべて国産品です。最近では、畑を買って、にんにく作りから始めてい



ます。収穫した後は、一つひとつ手で皮をむき冷凍保存します。冷凍すると水分が少なくなり、よりうまみも詰まって美味しくなります。

◆一年を通して作っているのですか？

材料を切って煮込み、ビン詰めをする過程は、月に4〜5回ほど行っています。バーベキュー

などをする方が多い夏場は注文が多いので、作る頻度は高いですね。



◆お客様の反応はどうですか？

お客様で、老若男女問わず、人気が高く、注文も殺到しています。県内のスーパーや農産店で販売しているので、ぜひ一度ご賞味ください。

毎年5月下旬頃、メンバーを中心に、早朝から収穫作業を行っています。しかし、人手不足が一つの悩み。お手伝いをしてくださる方、随時募集中です！

川島町生活改善グループ連絡協議会



徳島県吉野川市
川島町桑村1036
※商品については、
ひまわり農産市や
スーパーにお問合せください。