



概要

設立年月 昭和32年4月

代表理事 山北 幸(やまきた さち)

構成員数 15人

住 所 球磨郡湯前町3116-3

主な活動地 熊本県内、全国各地

終戦後の精神的にも経済的にも疲弊した社会状況の中、女性の情報交換の場作り、余剰農産物の加工販売による収入確保を目的として、昭和三十二年、下村婦人会野菜共同加工部は設立された。各自が大豆や麦を持ち寄って、味噌作りから始め、試行錯誤を繰り返した末、この味噌に生姜や加子などを漬け込んで誕生したのが市房漬である。「市房漬」の商標は、ふるさとを離れて働きに出た子どもたちが、故郷の市房山を思い出してくれるようにとの婦人たちの母なる思いから付けられている。手作りと健康にこだわり、原材料は全て自分たちで生産し、防腐剤や着色料などは一切使用しないという考え方に基づき、おふくろの味を作り続け、その活動は、しばしば新聞、テレビ等のマスコミに取り上げられた。現在、市房漬は、素材を生かした加工や味付けが高く評価され、ふるさとの味・おふくろの味として全国的に知られるようになり、これまでの商品開発の結果、漬物をはじめとする三十八種類の加工品が製造販売されるようになった。また、その活動は、漬物作りだけに止まらず、益金の一部で子どものための「仲良し文庫」や「子ども遊園地」などを整備したり、町内の道路脇に花を植栽するなど、子ども文化環境や地域の景観づくりににも貢献している。近年、県内外へ販路を拡大する一方、各地で行われる食のイベントなど多くの催し物に積極的に参加し、市房漬を通して、地域の食文化の普及発展に努めており、今後ますますの活躍が期待されている。

これまでの活動歴

昭和三十二年	下村婦人会野菜共同加工部設立
昭和三十八年	味噌漬を商品名「市房漬」とする商標登録出願
昭和四十二年	企画委員会が運営活動に対する熊本県教育委員会賞受賞
昭和四十五年	市房漬「暮らしの手帖」に掲載
昭和四十六年	市房漬が熊本県観光土産品創作コンクール熊本放送大賞受賞
昭和四十七年	熊本県観光物産振興協会賞受賞 市房漬「きりしぐれ」
昭和四十八年	熊本放送賞受賞 市房漬「おこぎ」
昭和五十年	熊本県観光土産品創作コンクール熊本県商工会連合会会長賞 受賞 「市房漬竹籠詰め合わせセット」
昭和五十二年	第二十二回全国郷土特産展参加
昭和六十一年	熊本県農業コンクールで特別賞受賞
昭和六十二年	町制施行五十周年式典において、町長から感謝状を受ける
平成元年	日本一づくり運動特別賞受賞
平成三年	おふくろの味・食サミット開催（アジア七ヶ国の留学生と交流会）
平成四年	熊本県農産物加工食品コンクール金賞 市房漬「柚の詩」
平成五年	第五回くまもとデザインアワード準大賞受賞
平成六年	「市房漬小箱五点セット」
平成七年	熊本県むらおこし特産品ベスト賞受賞 市房漬「柚の詩」
平成八年	市房漬三十五周年記念事業として、地元の幸野溝両側に彼岸花を植栽
平成九年	婦人会活動が県広報「くまもとの風」に掲載
平成十年	熊本県農産物加工食品コンクール金賞（九州農政局長賞）
平成十一年	同コンクール銅賞受賞「野菜のピクルス」
平成十二年	ふるさと食品全国フェア中央コンクール国産原料利用部門農林水産大臣賞受賞「大豆をほろ」
平成十三年	全国地域づくり国土庁長官賞受賞「山北幸氏と下村婦人会」
平成十四年	熊本県農産物加工食品コンクール銀賞「私もモモ」
平成十五年	農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合設立
平成十六年	熊本県物産振興協会平成十二年度審査会金賞
平成十七年	「市房山味のふきよせ」