

ふくしまの 今

農家などの生産者が組合をつくり運営してきた「道の駅はなわ」の直売所。震災後の売り上げ減にもめげず、産学官連携のもと販路拡大に取り組んでいます。

※ダリちゃんとは町ぐるみでダリア栽培に取り組む埴町のイメージキャラクター。町営の温泉施設「湯遊ランドはなわ」にはダリア園が併設しています。



埴町の新鮮野菜・物産を 東京で販売

トラックで運んだ野菜が店頭並び始めると、「今日は何があるの？」と通りかかった人から次々と声がかかりました。昼近くには、店頭に行列ができるほどの大にぎわいです。ここは東京都葛飾区、JR新小岩駅北口にある『ダリちゃんショップ』。埴町が県の補助を受け新鮮な野菜や物産を都市部でPRするため、に設けたアンテナショップです。「顔なじみになったお客さん

に励まされて、いつも元気をもらっています」と話すのは店長の鈴木公雄さん。鈴木さんは、昨年3月まで道の駅はなわの駅長でした。埴町には震災の被害はほとんどありませんでしたが、道の駅の直売所では売り上げが2〜3割減少。放射性物質の検査体制が整ってからも、大型バスで立ち寄る観光客は減ったまま。直売所での販売を生きがいにしていた生産者たちは意気消沈して



埴町

ダリちゃんショップ（東京都葛飾区）

人情味あふれる応援が、復興の力に！ 東京の下町で埴町の野菜と物産をアピール

●はなわふるさと物産直売センター組合（埴町） ●道の駅はなわ物産組合

ました。

そこで町では、昨年7月「災害時における相互応援協定」を結ぶなど、以前から交流のあった葛飾区に販売の拠点を設け、安全・安心をアピール。店の運営には、埴町の農家などをつくる組合のメンバーと、葛飾区の東京聖栄大学が携わってきました。

大学の全面的な協力で 一年中売れる商品を

大学との連携は、一昨年の大挙祭で行われた「東北応援企画」がきっかけで始まりました。食品学科4年生の横塚有希さん

は、店を手伝う学生の一人。「埴町の新鮮な食材はどれも魅力的。販売に関わることで福島を応援できるのもうれいしです」と話します。

よく売れる野菜類は冬場は品薄になりがち。当初、店の営業は週3回、昨年末までの予定でしたが、地元からの要望もあって1月以降は週2回での継続が決まりました。商店街のにぎわいにもつながっているこの店は、もはやなくてはならない存在。郊外の大型店舗には行きづらい中高年のお客さんたちが「また必ず来るからね」と声を

かけ、次の営業日確かめて帰っていきます。

今後の課題は、採算の確保に向けた年間を通して売れる商品づくりです。現在、大学の協力を得て、竹パウダーで栽培したイチゴのジャムづくりや、店名の由来でもある埴町の名物「ダリア」球根の加工品などの開発が始まっています。

さらに付加価値を高めながら、食べた人たちが笑顔になれるおいしいものを力に、復興への歩みを進めます。



(左) 食品学科と管理栄養学科がある葛飾区の東京聖栄大学。「地域の絆、大学の特色を生かした支援が復興の一助になれば」と理事・事務部長の高橋成彰さん。

(下) 昨年12月に大学の施設で行われたジャムづくり講習会。埴町からも20人ほど参加して、真剣に学んでいました。



(上) 道の駅はなわで直売所を運営するのは、町民で組織する組合員。朝6時に埴町を出発、交代で店頭立ちます。

(右) 「食材はもとより、埴町から来る人が多いんですよ」と東京聖栄大学の横塚有希さん(中央)。「私もいつか埴町に行きたいと思っています」。店長の鈴木公雄さん(右)も、お客さんと会話を楽しんでいました。

絆つないで

地域活性化を目的に、村の野菜を使った加工食品の製造販売などを行っていた「葛尾村いきいき交流促進協議会」。震災後、三春町で仮事務所「えにし堂」をオープンさせ、村の郷土食継承や、村民と三春町民との交流を深める活動を進めています。

葛尾村いきいき交流促進協議会【葛尾村】

☎0247-73-8854



▲「えにし堂妙千屋」で販売していた葛尾村産の野菜など。

▲12月15日に開催された三春町のイベントに出品。

みんなが自由に集える交流の場に。 食文化をつないで広がる活動の輪。

「葛尾村いきいき交流促進協議会」は、地域活性化や地場農産物の振興を目的に、村の農業生産者を中心に平成21年に発足。翌年には、農作物の加工所を設置するとともに、郡山市にアンテナショップ「えにし堂妙千屋」を開店。店名には「たくさんの人と縁を結びたい」との思いを込めました。高原野菜や米粉ケーキ、おでん、漬物などの加工品を販売。毎日数多くの来店客が訪れ好評でした。常連客もでき、軌道に乗り始めた矢先、原発事故により活動休止を余儀なくされました。

「みんなバラバラになり、このままでは村の郷土食も途絶えてしまう」と考えた中村健彦会長らは、昨年夏、村民の6割が避難する三春町で休耕地を借り、野菜作りを再開。仮事務所も確保し、キッチンや談話室を備えた交流施設「えにし堂」と加工所「えにし堂工房」を設けました。現在は、郷土食の漬物やごんぼっば餅、こんにゃくなどの加工品を製造。三春町のイベントなどに出品しています。今後は、地元住民を招いた料理教室を開催し、調理技術の交流を図る予定。「村民や町民の皆さんが気兼ねなく集まれる場にしたい」と中村会長は話します。

郷土食の継承と新たな交流拠点として再開した「えにし堂」。ここでは、今日も新たな縁を結びながら、意欲的な活動が進められています。



▲山ゴボウの葉を鍋で煮詰めて、ごんぼっば餅づくり。

▲葛尾村いきいき交流促進協議会の中村さん(左)たち。