

ふくしまの 今

塙町の新鮮野菜・物産を 東京で販売

トラックで運んだ野菜が店頭
に並び始めると、「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』。塙
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

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
取り組む塙町のイメージ
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。



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。塙町には震災の被
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い

- はなわふるさと物産直売センター組合 (塙町)
- 道の駅はなわ物産組合



「塙町を応援してます!」
と常連のお客さん。

人情味あふれる応援が、復興の力に! 東京の下町で塙町の野菜と物産をアピール



(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時に塙町を出発、交代で店頭
に立ちます。

(右)「食材はもとより、塙町から来る人にファンが多
いんですよ」と東京聖栄大学の横塚有希さん(中央)。
「私もいつか塙町に行ってみたいと思います」。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ぱ餅、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」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、ごんぼっぱ餅づくり。

▲葛尾村いきいき交流促進協議会の中村さん(左)たち。

大学の全面的な協力で一年中売れる商品

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

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、埴町の農家などで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。

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しいです」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、昨年未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。郊外の大形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、次の営業日を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。