

SATOYAMA

Volume Two

農業の今、 福島の今。

福島県浪江町が取り組む、
人と人をつなぐ商品づくり。
自分たちでつくったものを、道の駅にならべよう。
ただ育てるのではなく、
目的のある産業を目指す

「これは浪江で昔から
食べていたもの、
浪江の誇りだよ」
って言って売りたい。

今でも何気ない言葉
で傷つくときがあり
ます。でもそれに負
けないで、一緒にか
ぼちゃ饅頭を作って、

生きがいを持つ。

逃げずに伝える「浪江」の誇り

震災後生まれた交流

今回は震災後浪江から福島市へ避難されてきた、石井農園の代表・石井さんを訪れて、二本松農園の代表・齊藤さんと一緒に話を伺いました。お二人の出会いとは？

齊藤：震災後スタートした、飯館村を中心として、漬物とか色々なものを作るプロジェクト・通称「母ちゃんプロジェクト」で出会いました。「自分たちでどうにかしないと」という活気ある雰囲気でしたね。

石井：その時に「ただできゅうりをあげるから、加工してみる？」と齊藤さんが言ってくれたのが出会いです。あの時はとにかく色々作って、毎日放射能検査してました。基準は100ベクレル未満でしたが、20ベクレル以下じゃないと絶対に外に出さなかったです。

齊藤：当時から石井さんは、行動力があって、更に商品をお客さまに提供するプロだった。何より前向きだったから、意気投合しました。こう見えてカラオケの十八番はシャ乱Qなんですよ（笑）

浪江出身の石井さん。避難されてきてどうでしたか？

石井：震災後、50年余り過ごした浪江を離れましたが、離れてみて良さがわかりました。浪江は海と山があって、破天荒な人も穏やかな人もいて、すごく面白い場所でした。

齊藤：そういうことを、僕たち中通りの人達は震災前まで知らなかったんです。浜通りと中通りは別々の国で、交流はなかった。それが、震災が起こって否応なしにですが、福島県内の交流ができました。

石井：避難先には本当にお世話になりました。でもやっぱり浪江は特別。ふるさとに恩返ししたいとはいつも思ってます。

県内一丸となった反面、苦労も？

石井：出身地が違う者同士でしたから、文化の衝突はありました。

齊藤：大学や行政がプロジェクトの形は作ってくれるんですが、やっているのは生身の人間だから。最初が盛り上がるのは当たり前ですが、継続できるかが肝心ですね。

石井：口先だけで偉いこと言うだけでは商品は出来ないし。利益を追求するだけではなくて、人と繋がることで生まれる価値を商品に込めたいと思いました。

浪江発の商品づくりへ

その後プロジェクトは解散。石井さんを中心に浪江発の商品づくりをはじめられた。

石井さん：そうですね。ふるさとである浪江の商品を作りたかった。エゴマやかぼちゃの作付けをしていたので、それで「みんなの健康にいいものを作ろう」って思っていました。試作が出来たら、いろんな会におやつにして持って行ってね。合言葉は「自分達で作ったものを、道の駅に並べよう」。ただ育てるんじゃなくて、目的のある産業をしよう、それで収益をあげるのが目標でした。

齊藤：そういうビジョンを描けるのはいいですね。「これ作ろう、あれも作ってみよう」って。

石井：その想いは変わらないです。美味しく健康にいいものを作って、道の駅に商品を並べたいですね。

懐かしい浪江のおやつ

その中で生まれたのが、浪江発の「かぼちゃ饅頭」。

石井：そうですね。元々「かぼちゃ饅頭」は私の思い出のお菓子でもあります。私の義理の母が、浪江で九重栗かぼちゃを使って饅頭を作り販売していたんです。九重栗かぼちゃは半分に切るとハートの断面になって可愛いし、普通のかぼちゃに比べてしっとりしていて甘みも強いです。

石井農園
石井絹江

齊藤：私はかぼちゃが苦手。でもこれは美味しいんですよ。

石井：嬉しいです（笑）その後、私は浪江の役場で働いていたんですが、そこでかぼちゃ饅頭を食べる機会があって、とても懐かしくなりました。それがふるさとである浪江のかぼちゃ饅頭商品化のきっかけになりました。

堂々と浪江発を謳える「かぼちゃ饅頭」づくりを

浪江の人たちも、こういった話は喜んでいるのでは？

石井：必ずしもそうではない。浪江の人たちは浪江出身だということで傷ついた経験があります。だから浪江の話をしたがらないんです。

齊藤：気持ちはわかる。でも逃げていてはダメです。僕も野菜を東京に売りに行く時は「福島」って堂々と掲げています。正面突破ですよ。

二本松農園
齊藤登

石井：今でも何気ない言葉で傷つくときがあります。でもそれに負けないで、一緒にかぼちゃ饅頭を作って、「これは浪江で昔から食べていたもの、浪江の誇りだよ」って言って売りたい。

齊藤：逃げよう、隠そうとするとドツボにはいっていく。だから、何が悪いんだ、俺たちは悪くないって思っています。

石井：私は浪江をなくしたくない。こんな小さいかぼちゃ饅頭だけど、浪江の個性として伝えていきたいって思います。

かぼちゃ饅頭のような象徴的な商品があると、いろいろな人との架け橋にもなる。

石井：そうですね。復興祭をやった時にかぼちゃ饅頭を振る舞ったんですが、福島市の人がたくさん買ってくれて。かぼちゃ饅頭が浪江と福島市を繋げてくれたと感じました。

齊藤：福島を想ってくれる県外の方が、かぼちゃ饅頭を買えるようになれば、福島県外にもつながります。

石井：それに作り手側もつながれるのは大きいです。避難生活は生きがいを奪ってしまったし、もう浪江の話はしたくないっていう人もいるけど、そうではない。「いつか浪江に戻って道の駅で商品を売るんだよ。」って夢を語ると、皆が輝きを取り戻します。

齊藤：住む場所がバラバラになっても、ふるさとと同じだから、きっかけがあれば繋がれますよ。石井さんはその架け橋ですね。

石井：夢物語では終わらせないですよ（笑）饅頭が売れたら、加工技術を浪江の人たちに届けてバックアップを続けたいですね。

現在リニューアルし、再発売を控えたかぼちゃ饅頭。今後はどのように活動を？

石井：味には自信があるから対面販売を試みて、お客さまの反応もみてみたいな。

齊藤：このかぼちゃ饅頭のストーリーを伝えられたら、さらに美味しく感じますよ。家族で食べたなら、話も弾むはず！

石井：話が止まらなくなりますよ（笑）とにかく売ること。売れたら作らなきゃいけないって目標が出来るから。そうして浪江の人たちの希望になればいいって思っています。

生地にも餡にも九重栗
かぼちゃたっぷりの
鮮やかな黄色い饅頭。
6月～7月のかぼちゃの
一番美味しい時期に
まとめてペーストに
加工する。保存料なしの
優しい甘さは石井さん
いわく「ぼくぼくした
甘さ」。



蒸しあがりふっくら。
時間が経つと指を押し
返すほどの弾力がある。
季節によって変わる
部屋の湿度も考慮して、
毎回生地の配合を変え
る念の入れよう。現在、
商品化に向けてパッ
ッケージや商品自体を
改良中。

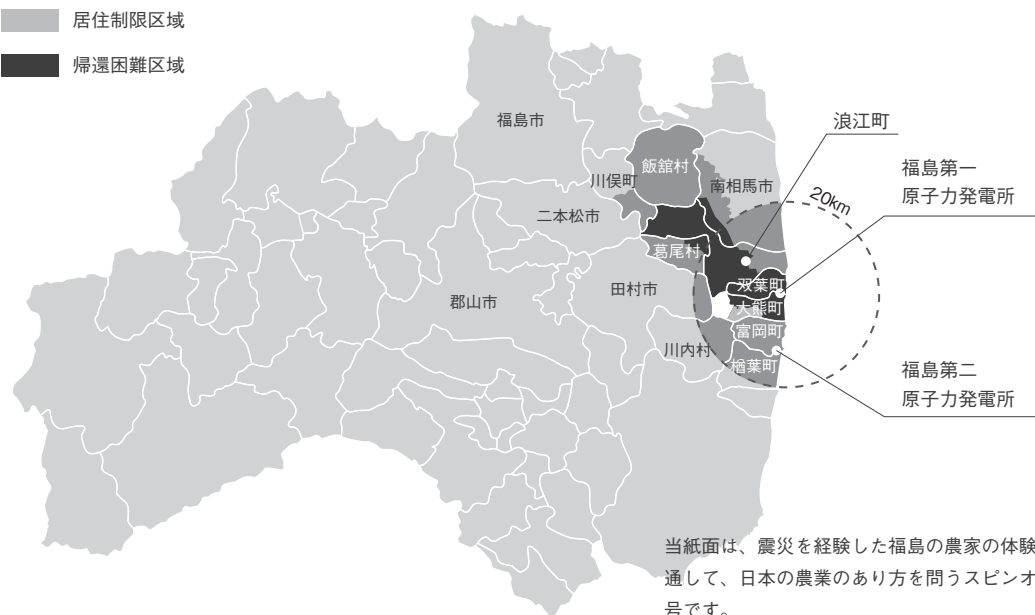


エゴマが練りこまれている「じゅうねん餅」も
石井さん自慢の商品。焼くと香ばしく膨らみ、
軽い食感が美味しい。更にエゴマを楽しんで
もらおうと、「じゅうねんジャム」も開発中!!
焼いたじゅうねん餅につけて食べると、まるで
新感覚スイーツのようだとか。お披露目
が待ち遠しい。



SATOYAMA Volume Two 2018.02

- 避難指示が解除された区域
- 避難指示解除準備区域
- 居住制限区域
- 帰還困難区域



里山ガーデンファームとは

里山ガーデンファームでは、50以上の
生産者が集い、福島豊かな地形が生む
様々な野菜や果物、加工品を生産している。
集荷センターなどを介さず、生産者から
直接買って届くだけでなく、生産者に会い
に行き、実際に農業の体験もできる。
創り手と消費者が限りなく近い、信頼関係
を築ける場所。おいしさと一緒に、福島の
今を知ってもらいたい。

NPO 法人 がんばろう福島、農業者等の会
〒964-0976 福島県二本松市新生町 490
TEL:0243-24-1001 FAX:0243-24-1536

当紙面は、震災を経験した福島の農家の体験を
通して、日本の農業のあり方を問うスピノフ
号です。

2018年2月20日 発行

平成29年度福島県ふるさとふくしま交流・相談
支援事業補助金（県内避難者・帰還者支援事業）
により発行しています。