

KIZUNA Story Book

農業編 | 2011→2015

復興応援
キリン
絆プロジェクト

笑顔で結ぶ。人を、日本を。



公益社団法人
日本フィランソビー協会

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業

キリングループが、東北の震災復興として取り組んでいる「復興応援 キリン絆プロジェクト」の中で、東北の経済基盤でもある農業において取り組んできた農産物のブランド育成支援、6次産業化に向けた販路拡大支援、将来にわたる担い手・リーダー育成支援について、各プロジェクトの一つひとつをストーリーとしてまとめました。

—— ふるさとの恵みと誇りを取り戻す、確かなあゆみの物語 ——



IWATE / MIYAGI / FUKUSHIMA

KIZUNA Story Book

農業編 | 2011 → 2015

目 次

02 | はじめに

04 | 岩手県

- 06 株式会社長根商店
- 08 農事組合法人久慈山蒲萄生産組合
- 10 三浦青果
- 12 特定非営利活動法人イーハトーブとりもと
- 14 出崎地区産地直売施設組合
- 16 花巻農業協同組合
- 18 大船渡市農業協同組合（菌床しいたけ）
- 20 大船渡市農業協同組合（たかたのゆめ）
- 22 大船渡市農業協同組合（気仙小枝柿）
- 24 農事組合法人陸前高田ふれあい市場
- 26 きこの SATO 株式会社

28 | 宮城県

- 30 リアス唐桑 食と地域の絆づくり協議会
- 32 南三陸農業協同組合 階上生産組合
- 34 南三陸農業協同組合 園芸部会（春告げやさい）
- 36 南三陸農業協同組合 園芸部会（アンジェレ）
- 38 株式会社椎彩社
- 40 いしのまき農業協同組合
- 42 石巻稲作研究会
- 44 有限会社マルセンファーム

- 46 伸萌ふゆみずたんぼ生産組合
- 48 仙台農業協同組合
- 50 農事組合法人 Champs du Mûrier
- 52 有限会社六郷アズーリファーム
- 54 名取岩沼農業協同組合
- 56 岩沼園芸研究会
- 58 みやぎ亘理農業協同組合
- 60 株式会社マイファーム宮城亘理農場

62 | 福島県

- 64 そうま農業協同組合園芸部会新地支部
- 66 北萱浜機械利用組合
- 68 南相馬農業復興協議会
- 70 フクベリー合同会社
- 72 そうま農業協同組合 トルコギキョウ生産部会
- 73 そうま農業協同組合 天のつぶブランド協議会
- 74 麓山高原豚生産振興協議会
- 76 大野農園株式会社
- 78 ふくしま土壤ネットワーク
- 79 郡山ブランド野菜協議会
- 80 富岡町アグリ環境協議会 他
- 82 がんばっぺ!! あんぼ柿協議会
- 83 一般社団法人 いわき6次化協議会
- 84 いわき市農業協同組合
- 86 いわき市農業協同組合ねぎ部会
- 88 いわきおてんとSUN企業組合
- 90 緑の風ネットワーク実行委員会

92 | 巻末インタビュー

はじめに

2016年3月で、東日本大震災から5年がたちます。改めて、被災者の皆様に心よりお見舞い申し上げますとともに、いまだに仮設住宅で暮らす18万人の方々をはじめ、多くの困難な状況におかれておられる方々の一日も早い復興を願わずにはられません。

キリングroupは、震災直後の2011年から、被災地域の方々とともに復興に取り組みたいという思いで、「絆を育む」をテーマに、幅広い分野で支援活動に邁進してきました。中でも、被災地が抱えていた中期的課題への対処として、復興の経済的基盤を作る「地域食文化・食産業の復興支援」に注力。食に携わる企業として、東北の基幹産業である農業や水産業に対する支援を実施してきました。

このうち、農業支援の取り組みは、まず営農の再開支援から始まりました。日々使っていた農業機械が津波で数多く流された中、2011～2012年の「復興応援 キリン絆プロジェクト 農業支援 第1ステージ」では、JAグループと連携し、再利用できる中古農業機械を全国から集め、岩手・宮城・福島の3県合計で386台（5億2100万円）分の購入資金を提供しました。被災した農家の方々が、復旧した田畑で再び耕作に取り組めるよう、日々のなりわいの再開を支援しました。

続く2013年からの「第2ステージ」では、被災地域の農業が震災以前から中長期的に抱えていた課題に対し、より根本的に取り組むべく、「農作物のブランド再生・育成支援」、「6次産業化に向けた販路拡大支援」、「将来にわたる担い手・リーダー育成支援」に着手。これらの支援テーマに沿って、地域の農業を支えるJAの新しい取り組みへの助成や、農業者をはじめとする方々が連携し復興を目指す取り組みへの公募助成をスタートさせました。2014年3月までに3県合計39プロジェクト（約8億円）への支援を実施。加えて福島県では1億円の追加支援を決定し、現在（2016

年2月末時点)、6件の新規プロジェクトが進んでいます。

これらの助成プログラムに並行して、2013年4月からは、担い手・リーダー育成の一環として「真の農業経営者を育てる」ことを目標に、「東北復興・農業トレーニングセンタープロジェクト」を開始しました。座学や、フィールドワーク、東京のプロフェッショナルとの協働を通して、農業経営者の経営力を高め、将来性のある事業創出の試みに伴走し、地域を牽引するリーダーを育成。これまでの3年間で、3県合計84名の農業者が、共に学び、お互いから刺激を受けながら、たくましく成長しています。

岩手・宮城・福島は、日本の食を支えてきた豊かな恵みの大地です。5年間を振り返ると、震災で多くを失った中でも、たくましく営農を再開し、地域の農作物への愛着と誇りを持って、新しいことにチャレンジしてきた農業者の方々、地域のJA職員の方々、また、プロジェクトを協働して進めてきた多くの仲間や応援者がいました。本書は「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援の第2ステージの助成プログラムのもと、さまざまな地域で、プロジェクトに取り組んできた方々の、^{ふとうふくつ}不撓不屈の意志を持ち続けた5年間のあゆみをまとめています。

ここに改めて、本事業の実施にあたり多大なご協力を賜りました全国農業協同組合連合会（JA全農）の皆様はじめ関係者の皆様に、心よりの御礼を申し上げます。

※福島県の農業協同組合については、2016年3月1日付で組織変更がありましたが、本書のタイトル・本文の中では、プロジェクト実施時の組織名、代表者名で記載しています。

岩手県

洋野町 株式会社長根商店 / 久慈市 農事組合法人久慈山蒲萄生産組合 / 岩手町 三浦青果 / 宮古市 特定非営利活動法人イーハトーブとりもと・出崎地区産地直売施設組合 / 大槌町 花巻農業協同組合 / 大船渡市 大船渡市農業協同組合 / 陸前高田市 農事組合法人陸前高田ふれあい市場・きのこのSATO 株式会社





岩手県

豊穡な大地の恵みを取りもどす

北海道に次ぐ広大な県土を有する岩手県。岩手山に代表される山岳地帯に囲まれた変化に富んだ気候と立地条件は、米・野菜・果樹・畜産などバラエティに富んだ農業を可能にしてきました。震災による津波は、リアス式の入り江が続く沿岸地域の農業に、特に甚大な被害をもたらしましたが、地域の特色あふれる農作物を核に、力強い復興が進んでいます。

株式会社長根商店 代表取締役社長・長根繁男

ひろのちよう

洋野町発祥の希少キノコ「三陸あわびたけ」の
ブランド化を軸にした6次産業化事業



洋野町

あわびそのままの食感を持つ希少キノコで 震災後の雇用を守りぬく

津波で大量の原材料と資材を失い、風評被害で天然キノコがまったく売れず、これまでの商売ができない。しかし従業員の雇用はなんとかしても守りたい。四面楚歌の中にあっても、懸命に研究を行って、希少価値の高い高級食材「三陸あわびたけ」を商品化した長根商店。震災後、県や町のサポートを受けながら必死に走ってきた5年間を経て、ようやく実りの時期を迎えている。

津波ですべてが流出。 再スタートはゼロから始まった

震災当日の午前中、長根商店の倉庫には、地元で買い付けたトン単位の天然きのこが入荷したばかりだった。あたりにはきのこのよい香りが充満し、首都圏や関西の得意先に出荷するのを待たばかり。そして午後三時過ぎ、その場を津波が襲ったのだった。

幸い人的な被害はなかったが、倉庫とともにリフトなどの機材もすべてが流され、被害総額は1億円あまりに及んだ。その上、原発事故の風評被害で岩手県の天然きのこはまったく売れず、長根商店は開店休業状態になる。30人の従業員たちは翌日から倉庫の片づけに奔走したが、仕事がない状態が続き、社長の長根繁男さんは夜も眠れない日々が続いた。

地域の大学と連携し あわびたけの育成方法を研究

そこで考えたのがあわびたけの開発である。もともと珍しいきのこの商品化に興味があり、元になる菌を中国から輸入。10年ほど前から細々と研究を続

けていた。滋養強壮に優れ、食感もいいあわびたけなら将来性があると思ったのだ。

思い立ったら、長根さんの行動は早かった。岩手大学林業技術センターや生物工学研究センターなどを訪れて協力を仰ぎ、あわびたけを発生させるための菌床ブロックづくりを始めた。

中国では漢方薬として使うあわびの殻を粉末状にして菌床に入れ、さらに地元の有機食材を加えて、きのこにとってより最適な配合比率を模索した。

長根さんはまさに全力を挙げて工夫したものの、当初、きのこの発生率はわずか3%。菌床ブロックに菌が繁殖しても肝心のあわびたけが生えないのだ。

「研究者にも菌床を持ち帰ってもらって、一緒に栽培をしました。ちょっとしたきっかけできのこが発生したら、その確率を上げるために、さらに条件を変えて実験。湿度、光量、温度など何百通りもの組み合わせを考え、最適な方法を探しました。今は発生率100%です。皆さんのサポートがあったからこそ

実現できた。本当にありがたかったです」とと長根さんは感謝をこめて誇らしげに語る。



左・長根繁男社長／右・栽培責任者の山田哲也さん

販路を首都圏に拡大し 6次化商品も手がける

栽培方法が確立した頃、廃校になった中学校舎を洋野町から借り受け、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて、あわびたけ専用の栽培施設を建設。2014年から本格的な生産が始まった。

あわびたけは1つの菌床から1つしか発生しない。それを5カ月かけて300gまで育て上げる。肉厚のきのこをスライスして軽く炒めると、食感はいわゆるそのもので、独特の旨味があり栄養価も高い。高級食材として都内の百貨店で人気を博し、現在は一流レストランなどに業務用として卸している。

また「あわびたけ」を燻製にしたところ、旨味がより凝縮し、おいしい逸品ができた。6次化商品として、本格的な販売を目指している。

長根さんは「三陸あわびたけ」という名前で商標登録を取り、「田舎でゆっくり育てるからおいしいきのこになる」と語る。この斬新なきのこが今後、洋野町という地域を活気づける存在になってほしい。



廃校の校舎を活用したあわびたけ栽培施設



施設内は4つの部屋に分かれ、温度・湿度・光量などをすべて詳細にコントロールしている。

プロジェクトから生まれた商品

震災被害の中から立ち上がり、希少なあわびたけの生産の成功。雇用を守りながら、新製品開発もを行い、多角経営を目指す。

●お問い合わせ

株式会社長根商店

担当：長根 繁男

所在地：岩手県九戸郡洋野町
中野 9-16-1

Tel: 0194-67-2121

<URL> <http://naganekinoko.web.fc2.com/>



折爪サービスエリアへの食材提供。写真は、「菜彩鶏と三陸あわびたけの醤油バター炒め丼」



クルーズクルーズ THE GINZA の諸星純一シェフによるあわびたけを使ったひと皿「三陸のヒラメとあわびたけのアロゼ 黒ニンニクのカプチャーノ仕立て」

ヤマブドウ樹液を原料とした化粧品の開発と販売



久慈市

新たな 6 次化商品を模索して
地域の宝・山ぶどうを守り育てる

滋養ある山ぶどうを絞って飲む。それは岩手県久慈^{くじ}周辺に古くから伝わる大切な生活文化だ。震災の影響と高齢化によって将来への不安が増した生産現場をサポートするため、春に採取できる山ぶどう樹液に着目。有機酸、ミネラルなどを豊富に含む天然の保湿剤を化粧品の原材料として商品化し、町おこしに繋げようというユニークな活動が実を結びつつある。

地域の伝統的な滋養食品として
愛されてきた山ぶどう

太平洋を臨む丘に海風が吹き、約 6000 本の山ぶどうの木が揺れる。久慈山葡萄生産組合の理事長・佐々木茂さんはこの農園で 45 年間、無農薬で山ぶどうを栽培。果汁 100% のジュースを作っている。

「全国でも山ぶどうを利用する文化が一番発達しているのが、久慈地域なのではないかと思います」

と佐々木さんは言う。鉄分やポリフェノール豊富な山ぶどう果汁は昔から久慈の家庭の滋養飲料として知られ、産婦や病気の子に飲ませるものだった。現在でも全国の約 4 割にあたる生産量を誇る。

ところが震災による津波で佐々木さんが保有する大量の果汁が流出。東北沿岸部に多かった顧客を失い、大きな損失になった。提携農園でも高齢化が進



山ぶどうを収穫するスタッフ

み、山ぶどうの生産は先細りの危機にある。

そんな折、たまたま剪定の遅れた山ぶどうの枝を切ったところ、樹液を採取できることがわかり、成分を調べたら保湿や消炎などの優れた効能が判明。久慈を復興させるためにも、天然の山ぶどう樹液を化粧品の材料として活用できないか。佐々木さんの頭の中に 6 次化のアイデアが湧いた。

山ぶどうの樹液は 天然の優れた保湿剤だった

山ぶどうの樹液は4月の2週間ほどで採取する。樹齢20年以上の木の枝に切り口を入れて細いホースを繋ぎ、ぼたりぼたりと落ちてくる樹液を集めるという根気のいる作業だ。現在は1500本の樹から3000～4000リットルほどが採れるという。

樹液の商品化にあたり、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けた佐々木さんは詳細な成分分析を行った。主成分はリンゴ酸、クエン酸などの有機酸、タンパクやミネラルなどで、天然の保湿剤としての優れた性質を持つことが判明。

また東京農工大学の支援を受け、35人の女性モニターを使った3カ月間の塗布試験に挑戦。「肌がつやつやした」「化粧ののりがいい」「色が白くなった気がする」などの好意的な反応が返ってきたという。

樹液の保存方法については岩手県工業技術センターなどと協働。濾過の精度を上げ、減圧滅菌することで保存料を使うことなく1年以上、変質しないことがわかった。化粧品の原料として申し分ない性質を備えていたのだ。



切り口から滴る樹液は無色透明で水のような触感だ。

年に二度の収穫で 山ぶどうの文化を守りたい

2014年、佐々木さんは自慢の樹液のサンプルを持って、東京・有明の東京ビックサイトで開催された国際商談会「化粧品開発展」に出展。商談は大いに盛り上がり、オーガニック系化粧品メーカーやエステサロンの他、天然の保湿剤を求めるペットショップからも引き合いがあったという。

この時の経験を踏まえ、佐々木さんは当初考えていた化粧品の自社販売ではなく、原料として樹液を販売する方向に転換。現在は希望単価で購入してくれるメーカーと交渉を行っている段階だ。

この事業が軌道に乗れば、春は樹液、秋はぶどうで2度の収穫チャンスが得られる。地域内に100カ所以上ある提携ぶどう園は後継者問題を抱えているが、生計を立てられる収入があれば継続が可能だと



東京ビックサイトの「化粧品開発展」に出展した佐々木さん

佐々木さんは言う。

「岩手県は今でも日本一の産地。山ぶどうの文化は絶やしてはならないと強く考えています」

久慈でしか採れない山ぶどうを深く愛する佐々木さんと地元の人々にとっても、樹液の活用は大きな希望につながっている。

プロジェクトから生まれた成果と関連商品

成分研究と展示会での経験を経て、化粧品の原料としての将来性に着目。化粧品メーカーのニーズに合わせた製品づくりを検討中だ。

●お問い合わせ

農事組合法人久慈山葡萄生産組合

担当: 佐々木 茂

所在地: 岩手県久慈市小久慈町

2-2-10

Tel: 0194-53-3121

<URL> <http://www.kibudou.com/>



冷凍保存された山ぶどうの樹液を持つ佐々木さん。



地域で昔から愛飲されてきた自慢の無農薬山ぶどうで作った100%ジュース

日本一歴史あるキャベツのまちから 協業による地域ブランドの構築



岩手町

おいしい食べ物を直接消費者へ。 農家が食をプロデュースする時代がやってきた

岩手県で農業を営む三浦大樹さん。原発事故後の風評被害をきっかけに、地域の野菜・加工品・肉類をひとまとめにした宅配事業「ダイキッチン食卓 BOX」をスタートさせた。また宮古水産物商業協同組合と協働し、宮古のさんまにセットする大根おろしを商品化するなど、農作物の6次化も実践。みんなと一緒に新しい波を起こしたいという彼の思いが地域を輝かせている。

首都圏の台所を支える キャベツの名産地

岩手県盛岡市の北に位置する岩手郡岩手町。東北新幹線「いわて沼宮内^{ぬまぐない}」駅の程近くに「いきいき農園」がある。この地域は100年以上前からキャベツの生産に取り組み、同農園でも売り上げの約4割はキャベツだ。その他にも大根、人参、ニンニク、ほうれん草、トマト、カブ、春になれば山菜、夏はきゅうりやトウモロコシ。東京ドーム18個分の広大な農地に次々と季節の野菜を植え、1年を通して出荷している。まさに首都圏の台所といってもいい。

1960年にスタートした「いきいき農場」は初代の三浦五兵衛さん、2代目の正美さん、そして3代目の大樹さんが経営を支えている。現在は正規スタッフが15人、パートと海外研修生を含めて30人以



大根おろしや冷凍ニンニクなどを加工する工場

上の大所帯だ。

震災時、幸いこの地域は大きな被害もなく済んだが、原発事故の風評被害のため、取引スーパーから価格の引き下げや販売の一時中止などを求められた。今後、岩手県の農業は大丈夫なのか。自分たちの将来について考えざるを得ない状況になっていた。

生産も販売も重要。 消費者と直接つながりたい

これからの農業は「どこのもをかうか」より「誰の作ったものをかうか」という流れに変わってきていると三浦大樹さんは考え、東京・恵比寿で年に4回、マルシェを開催。首都圏の消費者に直接会って、岩手町の野菜や加工品、肉類などを販売した。

「いいものはいい。おいしいものはおいしい。それを末端にまで届けるのは、農家として当たり前のこと。岩手町が食の総合産地として復興するために、生産も販売もどちらも重要なんです」

その思いを形にしたのが、消費者と産地を繋ぐ「ダイキッチン食卓BOX」だ。「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、2014年からスタートしたこの事業では、20人ほどの提携農家の野菜、いわて短角和牛などの畜産商品も含めて、



「いきいき農場」で働くスタッフ

おいしい食材をひと箱に詰め合わせ、全国に宅配している。また季節によって宮城や福島などで頑張っている仲間たちの作物を入れることもある。三浦青果がハブになり、地域ブランドの確立、そして生産地と消費地をつなぎ、将来の食のあり方まで考える場にしたいと三浦さんは言う。

新しい波を起こし続ける。 それが理想の未来を創ってくれる

また地域の農家には未利用野菜が大量に出て、大きな損失になっているので、これらを6次化商品にする活動にも着手している。

宮古水産物商業協同組合と連携し、「さんまの直送便」に大根おろしを同梱。「便利で助かる」と消費者からも好評だ。冬の間はニンニクを手剥きして急速冷凍し、外食産業に販売。今後はコーン、枝豆、空豆など豆類の冷凍食品、漬物づくりなども考えている。

「新規事業がうまくいくか、いかないかを心配するより、常に新しいことを実行し、ウェーブを起こし

ていきたい。現状維持のままでは、いつか必ず衰退につながりますから」

と三浦さん。結果を出し続けられれば、少しずつ周囲もついてきて、気がついたら一段、高みに登っている。その繰り返して、地域、県、東北をも巻き込む事業を創りたいと希望は膨らんでいる。



三浦 大樹さん

プロジェクトから生まれた商品

地域の野菜・肉等を同梱した「ダイキッチン食卓BOX」を消費地に届けることで岩手町及び東北の魅力を消費者に伝え、地元ブランド化を目指す。

●お問い合わせ

三浦青果

担当: 三浦 大樹

所在地: 岩手県岩手郡岩手町大字久保
5-30-3

Tel: 0195-62-2682

<URL> <http://www.dai-kitchen.com/>



「いきいき農場」で採れる季節の野菜



「ダイキッチン」通販サイト

被災者雇用拡充による営農と地域ブランド品
製造・販売の六次産業化推進

特定非営利活動法人イーハトーブとりもと 代表者・小幡勉



「働きたい」という若者の気持ちを支える 歴史ある港町・宮古の底力

宮古市

障がいを持ちながらも努力をする若者たちに仕事創りの場を創りたい。そんな思いでスタートしたレストラン「咖喱亭」^{かーりー}。震災後、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けてレトルト工場を新設。岩手の食材にこだわって作った無添加レトルトカレーを生産し、人気を博している。近隣の農水産・畜産業と連携しながら、地域ブランド商品を通して障がい者の働く場を広げる活動に注目が集まっている。

やる気のある若者に仕事創りの場を創る。 その志が旨いレトルトカレーに結集した

宮古の魅力にひかれ、東京から移住して焼き鳥居酒屋「鳥もと」を経営していた小幡勉さん。体験学習にやってきた知的障がいを持つ青年達と接するうちに、いつしか障がい者雇用に取り組むようになったという。

「最初は焼き鳥の串を1本打つこともできなかったのですが、本人たちは楽しそうに働いている。そして1年経ったら、焼き鳥の串が山積みになっていた。時間がかかったけれど、すっかり仕事を覚えたんですね。そうやって努力する若者に仕事創りの場を創るのは、僕達、大人の役割だと思ったんです」

当時のスタッフだった3人の知的障がい者のために、本格派インドカレーの店「咖喱亭」を作り、接



新設されたレトルト加工場

客から調理まで多くの仕事を任せ。また厨房の一角にレトルト用設備を置き、レトルトカレーの製造をスタート。岩手県産骨付き鶏もも肉を1本丸ごと使う贅沢なチキンカレーが人気を呼び、売り上げが着々と伸びていた矢先だった。あの地震と津波が彼らの小さなカレー店を襲ったのだ。

加工工場の新設で可能性の広がる 1 次産業×福祉の連携

宮古を襲った津波で「鳥もと」は全壊した。幸い「咖喱亭」は 30 センチの浸水で済んだので、全力で復旧し、3 月 28 日に開店。レトルトカレーも 4 月 29 日に再出荷したという。

当時、還暦を超えていた小幡社長夫妻は障がい者雇用の安定をめざし、障がい者就労継続支援 A 型事業所^(※)運営の資格を取得、震災の翌年福祉事業所の指定を受けた。2014 年 7 月には「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成金を活用してレトルト工場を新設。市内の畑で自家生産する玉ねぎ、ニンニクの他、地域の有機農家、畜産家が生産する食材を活用して現在は月 5000 食のレトルトカレーを製造販売している。

「A 型事業所になったことで、新たに精神障害の青年、脳梗塞で半身不随になった 50 代の男性に来て



スタッフを指導する小幡さん

もらっています。ここで働いているスタッフを見て、『障がいのある人も働けるんだな。うちにも来てもらいたいな』と言う漁業関係者、農家の人たちもいます。障がい者雇用に関わる社会制度を利用し、彼らの働く場所を広げたいですね」と語る小幡さん。漁業×福祉、農業×福祉という新しい連携が宮古の地で生まれる可能性は高い。

※障がい者就労継続支援 A 型事業所

一般企業での雇用が難しいが、雇用契約に基づく就労が可能な障がい者に就労の機会を提供し、仕事に必要な知識、能力の向上のために必要な訓練やサポートなどを行う事業所。障がい者は契約先から給料をもらいながら働くことができる。

同じ方向を向いている人たちが集い 宮古ならではの本物を作っていきたい

新製品開発は常に続けており、これまで地域の食材を活用した「玄米雑穀ぞうすい」「ムール貝水煮」「岩手のうまい炊き込みご飯シリーズ」などを製造・販売。近隣で活動する出崎地区産地直売施設組合 (P.14 参照) の新製品開発にも協力しているという。

「このあたりは食材が豊富だから、奇をてらわなくても、十分に面白いものができるんです。近所にいい牛乳を生産している人がいるから、ミルクジャムはどうか。いい菜種油とリンゴ酢を作っている人もいるからマヨネーズもいい。この工場なら製造が可

能なので、一緒にやりましょうと地域の人に声をかけています。同じ方向を向いている人は集まってきますね。そして自分たちの立場をわきまえて、流されず、本物を作る。そうすれば皆さんに支持してもらえる。そういう場にどうやって私たちの製品が展開できるかを常に考えています」そんな小幡さんと地域の住民、障がい者の取り組みを今後もぜひ応援していきたい。



玉ねぎの皮むきをするスタッフ

プロジェクトから生まれた商品

本物の素材と丁寧な調理で作られた
た宮古の地域ブランド商品

●お問い合わせ

特定非営利活動ハートブとりと

担当: 小幡 勉

所在地: 岩手県宮古市崎嶇ヶ崎

第 18 地割 17-19

Tel: 0193-64-5484

<URL> torimoto@kfz.biglobe.ne.jp



チキンカレー

岩手県産鶏骨付きモモを 1 本丸ごと使った贅沢なカレー。食品添加物は一切使用しない。



ビーフカレー

生産量が少なく、通常では入手しにくい岩手県岩泉産短角牛肉をたっぷり使用。



ポークカレー

岩手県の銘柄豚「岩泉町産龍泉洞黒豚肉」と、昆布・鰹だしで旨みを加えた贅沢カレー。



キーマカレー

製品重量中、なんと 35% が岩手県産鶏肉。お肉たっぷりの贅沢感が人気の本格派カレー。

地域ブランド「宮古のひつつみ」等の 加工品製造および販路拡大



宮古市

野菜も魚介も宮古産のものにこだわって 組合員みんなで作るふるさとの味を届けたい

宮古の人々に愛されていた産直施設「シートピアなあと」が震災で全壊後、産地直売施設組合の農家たちは出張販売などを通して、地域の食を精一杯支えてきた。2014年、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成によりトレーラーキッチンを導入し、地域ブランド食「みやこ（宮古）のひつつみ」を開発。ようやく復旧した「シートピアなあと」を舞台に、宮古の食文化を盛り上げるべく、地道な活動を続けている。

宮古の食を支える台所が直面した危機

宮古の観光名所として名高い浄土ヶ浜。そこからほど近い埠頭の突端、宮古湾に面して建つのが産直が入居している施設「シートピアなあと」だ。

震災前は年間客数が14万人、売り上げは1億円以上。宮古市内の産直施設の中でもトップクラスの実力を誇る。観光客はもちろん、地域に暮らす人々が地元で採れた旬の農産物、水産物を買いに訪れる。まさに宮古の台所のような施設だ。

ここで活躍していたのが出崎地区産地直売施設組

合である。宮古で農畜産業を営む約70名の組合員が、それぞれ自慢の野菜、果物などを販売。彼らにとっても大切な生活の拠点なのだ。

ところが地震後の津波により、施設内の店舗はすべて流出。組合員たちは産直を支えてくれた宮古の人のためにもと商店街の空き店舗利用や、トラックでの移動販売で農産物の供給を続けた。

2013年7月には「シートピアなあと」が復旧。着実な復活を遂げているようではあったが、震災の傷跡は大きかった。家が流出した地域住民は転居し、売り上げは震災前の7割程度に落ち込んでしまう。

トレーラーキッチンで作る 懐かしい郷土の味

時間はかかっても、震災前と同じように魅力ある産直を取り戻したい。自分たちが頑張っている姿を

地域の皆さんにも見て欲しい。そう考えた組合員たちは、郷土食である「ひつつみ」の製品化を考えた。宮古地区は昔は麦の栽培が盛んで、小麦粉を使った料理が多い。「ひつつみ」は小麦粉をよくこねて、一口大にちぎり、ゆがいて作るすいとんのような料理

だ。煮干しや昆布出汁の中に旬の野菜とひつつみを
入れて煮込み、^{あつあつ}熱々を食べるのが楽しい。

次の目標は食品加工場を作ることだったが、「シートピアなあと」周辺は県の土地で、新規工場の建設は難しい。そこで「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、移動できる加工場としてトレーラーキッチンの導入を決めた。車両を食品加工場にするという案は日本初の試みで許可の取得に時間がかかったが、2014 年秋から本格稼働がスタート。最初の 6 次化商品として「みやこ（宮古）のひつつみ」を売り出した。

「具の野菜はすべて組合員が作ったもの。宮古らしく海のものと一緒にしようと考えて、鮭のつみれとベビーホタテを入れました」と佐々木幸子組合長は言う。組合員が手作りする同商品は地元宮古での 2013 年 Sea 級グルメコンテストでグランプリを取り、翌年夏に広島県尾道市で開催された第 5 回 Sea 級グルメ全国大会に出場。宮古の思いがこもった味が高く評価された。



飲食店と食品加工の許可を取得したトレーラーキッチン。総菜やお弁当も提供できる。



地域の伝統食「ひつつみ」

みんなで集まって考えるから 新しい発想が生まれてくる

取材当日、「シートピアなあと」の裏に設置されたトレーラーキッチンには佐々木さんほか 2 人の女性組合員が集まり、楽しくおしゃべりをしながらひつつみの包装作業を行っていた。ここは加工場でもあり、同時に組合員たちが交流しながら、新製品のアイデアを出し合う場でもある。これまでに「松茸ごはん」や「宮古の海鮮まん」を作り、地域のイベントで販売。好評を博している。

「この産直にはみかんもバナナもないんです。自分たちの作った新鮮で安心な食材だけを提供する。

すべてメイドイン宮古。これは変えたくないですね」と佐々木さん。地元の味の魅力を発信し続ける彼らの存在は、宮古という町を支える大きな力になっている。



トレーラーキッチンで加工した惣菜はイベントでも好評だ。

プロジェクトから生まれた商品

「みやこ（宮古）のひつつみ」は産直売場（シートピアなあと、市内販売所）のほか、イベント等での販売が好評だ。

●お問い合わせ

出崎地区産地直売施設組合

担当：佐々木 幸子

所在地：岩手県宮古市臨港通 1-20

Tel: 0193-63-7581

<URL> <http://www.miyako-san.com/>



専門家の指導を受け「ひつつみ」のレシピを開発し、1 食パックの商品「みやこ（宮古）のひつつみ」を発売。宮古の味を地域ブランド化した。



産直売場「シートピアなあと」内の産直店舗

新規産直施設を軸に起こす 復興ムーブメント



復興のシンボル・産直施設が 町の活気と住人の笑顔をつくる

大槌町 ●

東日本大震災で町全体が壊滅するような大きな被害を受けた大槌町。地産地消で暮らしてきた住民に必要とされてきた産直施設が 2016 年 1 月によく完成した。地元農家からの農産物や加工品、花巻農業協同組合（JA いわて花巻）が作る「いか餃子」などの 6 次化商品がにぎやかに並び、レストランでは地場産の蕎麦をすすめる。震災で失った活気を取り戻すための長い努力が成果を見せつつある。

新しい大槌町の要になる 産地直売施設

三陸リアス式の美しい海岸線が続く大槌湾に面した人口 1 万人あまりの大槌町。あの日、震災による津波は 10m を越え、町全体を飲み込んだ。町長と町役場の職員幹部をはじめ、住民の 1 割が亡くなるという甚大な被害があり、港湾施設も商店街も病院も、なにもかもが破壊され、機能をストップした。

海と山に囲まれた大槌にはもともと耕地が少なく、当地では地元の青果市場や直売用にわずかな農産物

を出荷する程度だ。それでも日曜市には人々が集まり、地産地消の生活を楽しんでいた。津波で市街地が消失したため、農産物を売買する場がなくなり、産直施設建設は大槌町の暮らしの復活には欠かせないものだった。

そこで計画されたのが産直施設「母ちゃんハウスだあすこ 沿岸店」である。

同施設は大槌川のほとりに建ち、周辺は大槌町復興基本計画による施設の新設が相次ぐ。川向こうへは連絡橋が通り、対岸には消防署と高層の災害公営住宅ができた。三陸縦貫自動車道の大槌インター（2018 年開通予定）の出口にも近い。まさに新しい大槌町の要になる。

「この場所に建つということに意味があります。人が集まる場所ですし、地元の農林水産品などの物流の拠点になる。買ってくれる人が増えれば作り手も増えてくれると思うんです」JA いわて花巻の高橋一弥さんは言う。



花巻農業協同組合
遠野地域営農センター
営農振興課長 高橋一弥 さん



産直施設「母ちゃんハウスだあすこ 沿岸店」

6 次化商品の開発で もう一度、元気を取り戻す

これまでにない大災害を経験し、疲弊の激しい大槌町の人々。彼らにもう一度、立ち上がる意欲を持って欲しい。試行錯誤していた JA いわて花巻は「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、地元の産品を使った大槌ならではの加工品づくりに挑戦した。地元の加工品も取り揃えた産直施設をてこに、大槌町を復活させる。その計画をさらに進化させる考えだ。

まず考えたのが大槌町で以前から栽培されていた蕎麦の活用だ。地元の蕎麦を商品化し、「大槌の里そば」を製造。また釜石市の被災菓子屋と連携し、蕎麦粉入りの「蕎麦どら焼き」を開発した。蕎麦粉 5 割、小麦粉 5 割で作られる皮から蕎麦の香りが漂い、しつとりと上品な食感が楽しめる。

また地元水産との連携で誕生したのが「いか餃子」

火を通すとうっすらピンク色に染まる「いか餃子」



「大槌の里そば」を使った
天ぷら蕎麦

左・紫じゃがいも入りホット
スムージー
右・ほうれん草とヨーグルト
の定番スムージー



だ。刻んだイカ、大槌産の復興キャベツ、原木しいたけが入った餃子で、店舗では冷凍された状態で販売される。火を通すと赤く染まったイカが皮越しにほんのりとピンクに見えるのが特徴だ。

ゆっくりと、でもしっかりと。 前を向いて進む大槌町の人々

いよいよ念願の産直施設がオープンしたのは 2016 年 1 月。オープン当日は平野公三大槌町長も出席し、華やかにテーブルカットが行われた。

店内は産直施設とレストランが併設され、近隣に暮らす人々が初日から大勢やってきた。地元農家の出す農作物や加工品、JA いわて花巻管内の米や農産物なども陳列され、売り場はとてにぎやかだ。

レストランでは「大槌の里そば」、「いか餃子」を食べることができる。また産直で扱っているほうれん草などの野菜、岩手県早池峰産のヨーグルトを使った「野菜まるごとスムージー」も新規開発し、オープン初日から売り出された。

「このあたりでは『スムージーってなに?』と疑問に思う人が多いので、まずはスムージーの紹介から始めていこうと思っています」と高橋さん。この他に洋菓子の新商品開発計画もあり、また漁協との連携も視野に入れている。

「その日にあがった魚で、おいしいのに量が取れず、値段にならないものがあるんです。そういった魚を仕入れて、こちらで売りたいと思っています」

公営復興住宅の建築は進んでいるものの、5 年が経つ今でも、いまだに 3000 人ほどが仮設住宅に暮らし、同 JA も生鮮品の巡回販売を続けている。かつて何度も津波による災害を経験した町だけに、復興への足取りはゆっくりだが確実に進んでいる。

プロジェクトから生まれた商品

地元の野菜類だけでなく、漁協からの海産物も扱う幅の広さが特徴。今後も新製品が続々と誕生しようだ。

●お問い合わせ

花巻農業協同組合
産直施設「母ちゃんハウスだぁすご沿岸店」
担当: 菊地 清重
所在地: 岩手県上閉伊郡大槌町
大槌 16-28
Tel: 0193-42-8151
<URL> <http://www.jahanamaki.or.jp/index.html>



地元で採れる蕎麦粉を使った「大槌の里そば」



皮に蕎麦粉が 5 割入った「蕎麦どら焼き」



冷凍食品として販売中の「いか餃子」。すぐに食べられるのが嬉しい。

菌床しいたけの生産復興と加工品開発

大船渡の主力作物を
斬新な 6 次化商品で復興させる

大船渡市

震災前、大船渡市農業協同組合（JA おおふなと）の基幹作物といえば菌床しいたけだったが、震災による津波ですべてが壊滅。復興の動きと同時に 6 次化商品の開発もスタートした。大きな被害を受けたからこそ、これまでにない形で復活したい。そんな想いを受けて誕生したのは「しいたけのディップソース」「しいたけのバーニャカウダ」などニュータイプの加工品だ。JA おおふなとは斬新な新製品の販売で新たな顧客を開拓しつつある。

16 年間の営農努力が
一瞬にして消え去った

JA おおふなと管内の気仙地区では、1995 年から天候に左右されない菌床しいたけの栽培事業が始まり、最盛期は 50 棟ほどの栽培用ハウスで約 40 軒の農家が働いていた。

「気仙しいたけ」とも呼ばれる菌床しいたけは仙台、盛岡などの東北地域だけでなく、東京・大田市場や千葉にも出荷。震災直前の 2010 年度は販売額が 3.2 億円になり、これは JA おおふなとの農産部門販売額 7.2 億円の 44% を占めている。まさに同地区の基幹作物に成長していたのである。

ところが地震による津波の被害は甚大だった。

栽培用ハウス 6 棟、さらには農産物の処理加工施設、集出荷施設のすべてが流出。他地域で津波の被



大型で、肉厚、乾燥に強い「気仙しいたけ」

害に遭わなかった施設でも、ライフラインが途絶えたために暖房施設が停止し、菌床そのものが壊滅的な被害を受けた。

16 年にわたって育成してきた「気仙しいたけ」の栽培そのものが、一瞬にして消え失せてしまったのである。

新しく始めるからこそ 大型で肉厚の新品種に挑戦

しかし菌床しいたけ栽培の仕事を守りたいと願う農家の気持ちは強く、確実に復活の動きが進んでいた。国の復興交付金を活用して栽培用ハウス6棟を再建。2013年から本格的な栽培をスタートさせた。

再出発にあたって、JA おおふなとは新しい菌種を導入。大型でみずみずしく肉厚、そして乾燥に強い品種を選び、周年栽培と高品質生産を目指して、農家とともに技術を研究した。ここでモデルを作り、順次、既存のハウスへ新品种を広め、「気仙しいたけ」を力強く復興させる計画だ。

ディップとバーニャカウダ 斬新な新製品に注目が集まる

また次なる6次化商品を開発するにあたり、JA おおふなとは盛岡市の商品開発コーディネーターの協力を求めた。そして岩手県内の著名なフレンチレストラン「ロレオール」の伊藤勝康シェフにレシピ開発を依頼。「気仙しいたけ」を中心に国産素材にこだわった、斬新な6次化商品が誕生した。「しいたけのディップソース」「しいたけのバーニャカウダ」「かなり贅沢な炊き込みごはんの素」である。

ディップソースとバーニャカウダはそれぞれ野菜などをつけて食べるとろみのあるソースで、イタリアンやフレンチにも使える幅の広い調味料だ。また「かなり贅沢な炊き込みごはんの素」はJA おおふなと管内で作ったしいたけや人参、ごぼうの他、三陸産の帆立なども入る具沢山の逸品。いずれも化学調味料は一切使用せず、天然の滋味を味わえる。

2015年3月には新商品の発表と試食会を開催。

栽培の目途がつけば、次は販売が重要になってくる。これまで通り、生しいたけとしての出荷はもちろん、今後は6次化商品を増やし、「気仙しいたけ」の新たな顧客を増やす必要があった。そこでJA おおふなとは「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、菌床しいたけを使った新たな商品開発をスタートさせた。

最初の商品企画は乾燥しいたけのスライスである。乾燥機、しいたけスライサーを導入し、加工販売に着手。もともと県内産の生産量が少ないこともあり、将来性のある商品だ。2014年10月に農産物処理加工および集出荷施設がようやく再建できたので、少しずつ生産量を増やしていく段階に入った。

伊藤シェフがみずから調理した料理を約40名の関係者が堪能し、その日の様子は地元新聞などにも掲載された。2015年11月には「平成27年度岩手県ふるさと食品コンクール」で「しいたけのディップソース」と「しいたけのバーニャカウダ」は「食品企業部門」優良賞を受賞。そのおいしさに注目が集まっている。

「6次化といっても、自分ではしいたけの佃煮しか思いつかなかったので、プロに頼んでよかったです。ただし販売は発売2年目になる今年が正念場ですね」とJA おおふなと営農経済部の吉田浩昭さんは言う。現在、県内では7店舗で扱いがスタート。大船渡港に立ち寄る豪華客船「にっぽん丸」乗船客向けの営業なども視野に入れ、「気仙のおみやげ」として継続して販売できるよう活動に力を入れている。



大船渡市農業協同組合
営農経済部 農産園芸課長
吉田浩昭さん

プロジェクトから生まれた商品

大船渡の食材を活用し、地元水産加工業者とも協力しながら開発した6次化商品。外部コンサルタントの新感覚が光っている。

●お問い合わせ

大船渡市農業協同組合

担当: 吉田 浩昭

所在地: 岩手県大船渡市盛町

字下館下 7-16

Tel: 0192-26-5216

<URL> <http://www.jaofunato.or.jp/>



和風味の「しいたけのディップソース」(左)、
洋風味の「しいたけのバーニャカウダ」(右)



「かなり贅沢な炊き込みごはんの素」。
陸前高田市のオリジナル米「たかたのゆめ」とのセット売りを検討中だ。

新ブランド米「たかたのゆめ」(いわた13号)の 地域ブランド確立事業



陸前高田市のブランド米が担う夢。 震災前の水田風景と地域の活力を取り戻す

大船渡市

岩手県沿岸地域で米作りをおこなっていた陸前高田市では、2015年度には、被災した水田の7割弱が復旧した。大船渡市農業協同組合では、2013年から生産が始まったブランド米「たかたのゆめ」による農業復興を目指して、生産の安定、販路の拡大を図ってきた。今後は地域ブランドとしての独自性を高めて、付加価値と農業者所得の向上につなげたいと、ひたむきに事業を推進している。

水田の7割が被災。 「たかたのゆめ」は農業復興のシンボル

陸前高田市は、寒さの厳しい岩手県内でも有数の温暖な気候に恵まれた地域だ。豊富な農作物が実り、なかでも米は、基幹作物のひとつとして大事に生産されてきた。しかし東日本大震災で、水田の7割が被災。給排水設備は壊れて、土壌には塩が入り、農業機械も流された。こうして甚大な被害を受けた農業復興のシンボルとして、新ブランド米「たかたのゆめ」が生まれた。

「たかたのゆめ」は、日本たばこ産業株式会社が、自ら開発・保有していた品種「いわた13号」を、

復興支援を目的として陸前高田市に寄贈したもの。全国に向けた公募によって、「みんなの夢をのせた米」として、ブランド名「たかたのゆめ」と命名された。

この米は「ひとめぼれ」と「いわた3号」を親として、東北の気候に適し、いもち病などの病害にも強い。もっちりとした粘り気のある食感を特徴とするブランド米だ。

「岩手県沿岸部随一の水田地帯の復活を目指して、営農再開の希望の光としたい」との熱い思いが、「たかたのゆめ」にかける関係者のあいだに広がった。

陸前高田市発のブランド米。 一過性の話題で終わらせないために

「たかたのゆめ」は陸前高田市独自で取組むブランド米。異品種の混入を防止し、優良な種を供給する種^{たね}の管理が重要だ。そこで「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて、大船渡市農業協同組合では管理施設を整備。2013年秋から稼働させて、乾燥・調整した種^{たね}を保管できるようになった。

こうした施設の充実と水田復旧によって、2013年には、作付け面積 10.5 ヘクタール、33 トンだった収量が、翌年には作付け面積 54 ヘクタール、収量 260 トンと増加。しかし、2015 年は作付け面積 52 ヘクタール、収量 202 トンとやや減少する。



「たかたのゆめ」が実る^{ほしやう}圃場の風景

ブランド米としての付加価値を高めるために化学肥料や農薬を抑える「特別栽培米」として栽培しているのも、復旧田では土づくりが難しい。話題だけに終わることのないよう、農業指導を含め、長期的な生産体制の確立が必要だ。

陸前高田市も全面協力。 「たかたのゆめ」が牽引する地域の力

「楽しみながらやりましょう！」2015年の5月、陸前高田市の戸羽市長の声があがると、約120名の参加者が田植えを楽しんだ。3年目となり恒例となった田植え式。そのあとで、参加者に「たかたのゆめ」を使ったパエリアが振舞われた。「たかたのゆめ」はこうした料理にも適している。

このほか稲刈り式や産業祭などでPR活動に励んでいる。また市内への認知度アップにも努め、毎月一回、小中学校の学校給食で「たかたのゆめ」を提供している。

こうしてイベント等でファンを増やすとともに、作付け面積を拡大して、生産の安定を確保しつつ販路を広げていく。6次化商品の展開として、地元の



地域の人たちが楽しみながら参加する田植え式はすっかり定着した。

酒造メーカー「酔仙酒造株式会社」の協力で日本酒造りも進めていくそうだ。

地域ブランド米『たかたのゆめ』を大切に育てることで、地元で震災前の美しい水田風景が広がり、付加価値を高め農業者の所得向上を図ることで、地域の活力を取り戻すことが期待される。

プロジェクトから生まれた商品

津波による破壊的な被害を受けた
陸前高田市の復興の一翼を担う新
ブランド米「たかたのゆめ」。

●お問い合わせ

大船渡市農業協同組合

担当：紺野 勉

所在地：岩手県大船渡市盛町

字下館下 7-16

Tel: 0192-54-2029

<URL> <http://www.jaofunato.or.jp/>



たかたのゆめ。やさしい甘みでもっちりした食感。
冷めてもおいしく、おにぎりにも適している。

地域特産果樹「気仙小枝柿」安定生産と 加工・販売の取り組み



こえだがき 地元で愛された小枝柿を 五つ星の手土産に育てる

大船渡市

大船渡の気仙地区で江戸時代から続く「小枝柿」の栽培と干し柿作り。近年は農家の高齢化と震災の影響で出荷量が減少している。そこで大船渡市農業協同組合（JA おおふなど）は、新たに導入した施設を活用。上品でまろやかな甘さが特徴の「小枝柿」の干し柿を、さらに高品質化した。大粒で美しい贈答用のプレミアムを発売するなど、地元自慢の手土産を、より洗練された逸品に育てている。

江戸時代から続く 気仙地方の柿の栽培

大船渡市、陸前高田市、住田町周辺は気仙地域と呼ばれ、岩手県内でも、もっとも温暖な場所だ。ここには数千本にもおよぶ柿の木があり、100軒ほどの農家が栽培に携わっている。大船渡市三陸町越喜来には樹齢300年といわれる柿の古木があり、この地域における柿作りの長い伝統が偲ばれる。

ここで栽培されているのは小枝柿という小粒な種なし柿で、緻密な果肉と高い糖度が特徴だ。1970年代終わりには同じ小枝柿の中でも、干し柿加工に適する系統を選抜して育成。1980年代に入ると、自動皮むき器、専用の乾燥棟の導入などが行われ、干し柿作りは秋冬期の農家の大切な仕事として営まれてきた。1998年には42ヘクタール、干し柿出荷量1000万円というレベルにまで拡張している。

しかし近年は生産者の高齢化が進み、出荷量が低



自動皮むき器（左）／低酸素式窒素乾燥機（右）

迷。また干し柿を乾燥させるには寒さと風が必要なのだが、温暖化の影響でなかなかうまくいかない。一方で長い伝統をもつ小枝柿の干し柿は根強い人気があり、商品としての可能性が高かった。

そんなとき、震災による津波で三陸町にあった農産物加工処理施設が流出。JA おおふなどは「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、施設機能の復活とともに、新たな6次化を進めて、地域ブランド「気仙小枝柿」を再興させようと動きだした。

人の手で形を整えるから おいしい干し柿になる

震災後、高台に移転した新しい加工処理施設には、全自動皮むき機、低酸素式室素乾燥機など、高品質の干し柿作りに必要な設備が導入された。

「乾燥機を入れたので、干しあがりぐっと速くなりました。天然乾燥では12月半ばくらいの出荷になり、お歳暮に間に合わなかったのですが、これからはもっと早く出荷できると思います」

加工処理施設の中で、すだれのように下がった小枝柿を眺めながらJA おおふなと営農経済部の伊藤諒さんは言う。もっとも干し柿作りは、乾燥が済めば終わりではなく、次に人の手で干し柿の形を整える「整形作業」が待っている。これを行うことで柔らかな食感と甘味、美しい飴色が現れる。底の浅い容器にずらりと入れられた小枝柿をひとつひとつ手に取り、平たい円形状に整えていくのは非常に根気



「整形作業」が終わった「気仙小枝柿」

のいる作業だ。

こうして丹精をこめて作られた干し柿はサイズによって仕分けされ、1個40g以上のものは「気仙小枝柿プレミアム」として1箱8個入りで販売。素材の柿は皮をむいた状態で120g以上はある大玉を使っている。

また今回、ブランド化の中でパッケージもリニューアルし、黒とオレンジを使った高級感のあるものになった。2016年1月にJAのインターネット通販「JAタウン」で発売。あっというまに完売してしまった。

栽培技術の向上が ブランド力アップのカギ

加工処理施設が完成して2年。今後を考えると、小枝柿の栽培技術の向上が重要になると伊藤さんは考えている。

「初年度は3トン。2年目は6トンの柿が持ち込まれました。その中でプレミアムになる柿は全体の5%程度。大きな柿を作る農家さんは剪定や摘果をきちんとしています。やはり、管理の行き届いた農家の柿と、手入れが不足している農家の柿では、干したあとの質が全然違う。ですから部会活動を通して品質を統一する栽培指導が必要です」

春先には県の普及センタースタッフとともに、伊

藤さんも剪定指導役として地域を回る予定だ。

またせっかく収穫した柿をよい形で加工しなければ上質の干し柿はできない。これまでは自宅で干し柿を作っていた農家も多かったが、今後は衛生面でより安心できる加工場の活用が重要だと伊藤さんは言う。

「『気仙小枝柿』というブランドをどう広めていくのかを考えると、まずはものづくりですね。よい干し柿を作って、どんどんブランド化を推進していけたらいいと思っています」



JA おおふなの伊藤諒さん

プロジェクトから生まれた商品

気仙地域では核無の小枝柿だが、同じ品種を他地域で栽培するとなぜか種ができる。まさに同地域ならではの特別な産物を使った商品だ。

●お問い合わせ

大船渡市農業協同組合

担当：伊藤 諒

所在地：岩手県大船渡市盛岡

字下館下 7-16

Tel: 0192-22-7520

<URL> <http://www.jaofunato.or.jp/>



「気仙小枝柿プレミアム」
(320g)



「気仙小枝柿」
(300g)



「気仙小枝柿」の徳用袋入り
(フードバック 180g)

「北限のゆず」の未利用果実等の活用による 震災復興プロジェクト



魅力ある地域ブランド創設への道は 震災後も実り続けたゆずが教えてくれた

陸前高田市

震災後の津波で多くを失った陸前高田。ふと気がつくと、そこには「北限のゆず」が実っていた。200年以上前から各家庭の庭先に植えられていたゆずの実が「地域の宝」だったと気づき、復興のシンボルにしようという活動がスタート。地域ぐるみでゆずを育て、商品化まで実践。外部から訪れる収穫サポーターも多く、まちの活性化につながっている。

200年以上前から 陸前高田にはゆずが実っていた

震災による津波で甚大な被害を受けた陸前高田。復興はまだまだ道半ばだが、あらためて故郷を見ると、以前は気がつかなかった地域の宝物があった。それが「北限のゆず」である。

岩手県内でも温暖で日照時間が長く、やわらかな海風が吹くこの地には、200年以上前から庭木としてゆずが植えられ、果実は各家庭が暮らしの中で利用していた。幸い、震災後もゆずの木は失われることなく、たくさんの実を実らせた。

陸前高田の人々にとって、昔と変わらぬ姿を見せてくれるゆずは特別な存在だ。復興のシンボルとして、新しい地域ブランドに育てようという機運が高まり、「陸前高田ふれあい市場」など地域の産直施設



佐々木さんが植えたゆずの苗木。数年後には収穫できる。

が中心となり「北限のゆず研究会」を設立。地元企業や陸前高田市、岩手県などもサポーターとして参加。活動の輪が次々と広がっていった。

さらに同研究会は、「北限のゆず」を商標登録。「陸前高田といえば、ゆずのまちだね」と言われることを目指して活動を開始した。

「北限のゆず」を使った 地域ブランド商品が続々誕生

これまで地域のゆずについての調査はなく、研究会は地区ごとの本数を確認。樹齢60年程度のものが多いことがわかった。さらに高知県から苗木を取り寄せ、新規に植栽もスタート。現在、ゆずは800本ほどに増え、季節ごとの栽培管理について講習会を開催している。

収穫は各自で行い、研究会に販売する方式だ。研究会はこれを岩手県二戸市の酒造会社南部美人に卸し、「ゆず酒」を製造。さらに、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて新設した食品加工場で柚子の皮を利用した「ゆず味噌」を作り、会員の所属する産直施設などで販売している。

「北限のゆず」の知名度が上がるにつれ、これまで庭先にゆずを放置していた人も収穫するようになり、



「陸前高田ふれあい市場」の産直施設



新設された加工場

生産量は激増。2015年は地域全体で9トンも採れた。ゆずを使った菓子やビールを作る会社も現れ、町全体を巻き込んだ動きにつながっている。

県内外から集う ゆず狩りサポーターズ

陸前高田のゆずは自由に伸びたままの姿なので、大木が多く、収穫は手間のかかる作業だ。枝には太いトゲが生えているので、革手袋と脚立、高枝ばさみは必需品。しかもゆずの実が熟す1カ月ほどの期間で摘み取らなければならない。

そこでスタートしたのが「ゆず狩りサポーターズ」だ。県内外からのサポーターが来訪し、楽しみながら収穫。2015年はのべ100人以上の人が陸前高田の町の魅力を体感した。

着実に広がりを見せる「北限のゆず」に、陸前高田ふれあい市場代表理事の佐々木隆志さんは大きな可能性を見る。

「地元で菓子作りをするお母さんたちもゆずを使ったオリジナル商品に興味を持っていますし、将来的には産業面でも観光面でもいい形になるのでは。組織の基盤をどう作っていくのかが今後のテーマです」

「北限のゆず」は実が大きく、爽やかに香る。その魅力のままの地域ブランドに育っていくことを期待したい。



採れたての柚子を持つ佐々木隆志さん

プロジェクトから生まれた商品

外部連携団体との協働で現在10個の関連商品がある。この他、陸前高田ふれあい市場によるオリジナル商品も販売及び開発中だ。

●お問い合わせ

農事組合法人陸前高田ふれあい市場

担当：佐々木 隆志

所在地：陸前高田市米崎町字佐野

200番地1

Tel: 0192-47-3715

<URL> <http://rikutaka-fureai.jimdo.com/>

jimdo.com/



手作り味噌にゆずの皮をたっぷり入れた「ゆず味噌」



三陸野田産の天然塩にゆずの皮の粉末を加えた「ゆず塩」

きのこのSATO株式会社

代表取締役社長・佐藤博文

地下水循環システムによる夏用肉厚しいたけの生産と輸出冷凍しいたけの商品化



「奇跡のきのこ」の生産を通して 陸前高田で新しい町をデザインする

陸前高田市

自宅もきのこ栽培用ハウスも失ったが、情熱は失わなかった。きのこのSATO株式会社の佐藤博文社長は、陸前高田の海風が育てる「奇跡の生しいたけ」を復興させ、雇用を守りながら地域ブランド化を追求。地下水利用や自家発電によりエネルギーを循環させるエコシステム構築も試みる。陸前高田のグランドデザインまで見据えた活動をパワフルに続けている。

陸前高田の海風が育てる 肉厚美味の生しいたけ

佐藤博文さんは震災前から高品質の生しいたけときくらげを生産し、首都圏の高級スーパーなどにも卸してきた。陸前高田という町の環境は、おいしいきのこ作りに最適なのだという。

「陸前高田の海は暖流と寒流がぶつかる場所で、複雑な潮風が吹きます。適度な塩分濃度を含んだ風に当たると、きのこは発芽も成育も遅くなる。あえてリスクを与えることで生命力が活性化し、おいしくて大きなきのこになるんです」

佐藤さんは菌床しいたけ栽培用ハウス17棟を、津波で更地になってしまった町の中心部に再建。「奇跡の生しいたけ」という名前を商標登録を取り、本格的な復興をスタートさせた。

きのこの栽培には温度管理が重要で、従来の空調



キリンの支援によって導入された地下水循環システム。
ハウスの冷暖房を行う。

方式だと光熱費が膨大になる。そこで「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、地下水循環システムによる低コストの空調設備を導入。水量の不足などで運営に苦労したが、少しずつ軌道に乗ってきた。夏場の温度管理がこれからの課題だという。

冷凍にした「奇跡の生しいたけ」を 日本や世界に売っていきたい

現在、佐藤さんのもとで50人近いスタッフが働き、生しいたけときくらげを合わせて、年間100トン以上を生産している。

「奇跡の生しいたけ」は地元スーパー約20店舗に卸し、高品質のものは首都圏へ販売。地域ブランドとして広めるべく、今後は東京にも事務所を設立し、関東圏全域に向けて営業を行う予定もある。

しいたけ栽培を軸に 新しい陸前高田を模索する

同社は地元の岩手大学と連携し、セミドライに加工したしいたけの研究を進める計画もある。生とも乾燥とも異なる旨みの構成要素を調べ、商品化にまで繫げたい考えだ。「工場内に施設を作り、研究者に常駐してもらいたい」と言う佐藤さん。新たな産学協同の取り組みともいえるだろう。

また新規事業として取り組みを始めたのが発電だ。しいたけ栽培の際に出る廃菌床をペレット化。これを燃料として発電機を動かし、電気と熱を生み出す。熱交換で夏は冷房、冬は暖房ができるので、栽培用ハウスの環境を自前で整えることができる。

このように佐藤さんの頭の中には「やりたいこと」が次々と生まれてくる。

「失敗したらそれを糧にして、うまくいけば先に進む。夢は常にたくさんあるのです」

新しい陸前高田をデザインするための活動はまだ続きそうだ。

6次化商品として、業務用の冷凍「煮付けしいたけ」を開発し、中京の飲食チェーンに販売。急速冷凍した「奇跡の生しいたけ」の商品化も試みた。石づきを取り、自動洗浄・脱水を行い、そのまま冷凍するというシンプルな工程だ。冷凍のまま軽く炒めるだけですぐに食べられる上、もともと肉厚なしいたけなので、火を通してふっくらとした歯ごたえが消えない。近く新規ラインを導入し、量産体制をスタートさせる予定だ。現在は国内からの引き合いが多いのだが、将来的には海外輸出も視野に入れているという。



しいたけ選別作業中のスタッフたち



発芽準備中の菌床ブロックがビニールハウスにずらりと並ぶ。

プロジェクトから生まれた商品

地下水循環システムを導入し、年間を通じて肉厚なしいたけ生産を行う。また冷凍技術を確認し、加工品の販売もスタートする予定。

●お問い合わせ

きのこの SATO 株式会社

担当: 佐藤 博文

所在地: 陸前高田市高田町

字中長砂 55-1

Tel: 0192-55-3457

<URL> <http://www.kinoko-no-sato.com/>



肉厚で旨味の強い
「奇跡の生しいたけ」



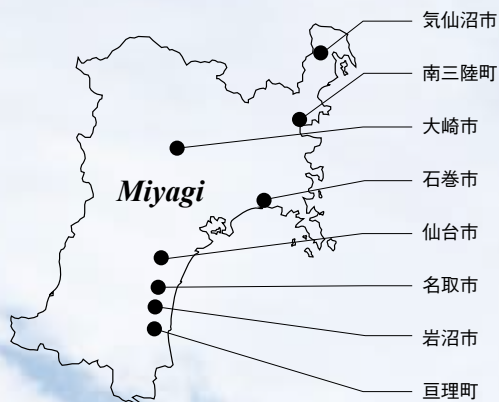
外食産業用に開発
した冷凍の「煮付
けしいたけ」



「奇跡の生しいたけ」の冷凍。
短時間の加熱ですぐにおいしく
食べられる。

宮城県

気仙沼市 リアス唐桑 食と地域の絆づくり協議会 / 南三陸町 南三陸農業協同組合 階上生産組合・南三陸農業協同組合 園芸部会・株式会社椎彩杜 / 石巻市 いしのまき農業協同組合・石巻稲作研究会 / 大崎市 有限会社マルセンファーム・伸萌ふゆみずたんぼ生産組合 / 仙台市 仙台農業協同組合・農事組合法人 Champs du Mûrier・有限会社六郷アズーリファーム / 名取市 名取岩沼農業協同組合 / 岩沼市 岩沼園芸研究会 / 亶理町 みやぎ亶理農業協同組合・株式会社マイファーム宮城 亶理農場



宮 城 県

多様なおいしさを生む食材王国の復興

太平洋沿岸から奥羽山脈の麓にかけての広大な平野部を有し、誰もが知る代表品種「ササニシキ」「ひとめぼれ」を生み出した、歴史的にも米どころとして名高い宮城県。稲作だけでなく、全国2位の作付面積を誇る大豆、「仙台せり」「気仙沼茶豆」などの地場野菜、亘理・山元のイチゴ、など、豊富なラインナップを誇ります。津波による海水の浸水や、地下水の塩水化など、厳しい変化も乗り越え着実に復興が進んでいます。

リアス唐桑 海と大地の恵みプロジェクト
 リアス唐桑食と地域の絆づくり協議会
 代表・男席おのりくら子



地域に根付く桑の木を活かした ユニークな町づくりを始めたい

からくわちよう
 唐桑町で以前から栽培されていた桑の木「大唐桑」を軸に、産直市などの開催や、地元小中学生への農業体験をサポートしてきた3つの市民団体が集結。桑の葉茶、桑の実を使ったジャムなどを協働で開発し、地域ブランドを作りたいと活動をスタートさせた。30代から80代までのメンバーが世代を超えて理解を深めながら、地域を盛り上げる方法を模索している。

震災をきっかけに 地域の3団体が結集

桑という言葉を聞くと、まず養蚕を連想するが、食の面でも大切な農作物だ。お茶として利用する桑の葉にはカルシウム、鉄分、亜鉛などのミネラルが豊富で、近年はその栄養価が注目されている。また夏に採集する桑の果実にもポリフェノールの一種、「アントシアニン」が多く含まれている。この栄養素は抗酸化力が強く、目の働きをよくする作用が知られている。

気仙沼市唐桑町を中心とする地域は、10数年前から「大唐桑」という種類の桑の木を栽培してきた。「大唐桑」は一般的な桑より葉が肉厚で果実も大粒だ。たまたま地名が唐桑町ということもあり、地域の農家らが導入。栽培者が集まって、「大唐桑栽培愛好会」を設立し、栽培技術の向上や普及、加工品の生産などを行ってきた。



葉は6月、実は8月に収穫。「大唐桑」は実が大粒なのが特徴だ。

また唐桑町には唐桑半島唯一の産地直売所を運営する「からくわち市会」、地元小中学生への体験農業を実施してきた団体「サンフレッシュ」が、それぞれに独自に活動していたが、震災を機に力を合わせ、「リアス唐桑 食と地域の絆づくり協議会」を結成。地域特産の「大唐桑」を利用した地域ブランドを創出するべく動きだした。

若手メンバーの行動力で 6次化商品を開発

協議会スタート当時、「大唐桑」を利用したお茶や桑の実ジャムはすでに生産されていたが、農家が各自のレシピで作っていたので味がばらばらで、衛生面でも課題があった。そこで「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて、加工場「リアス唐桑工房」を設立。ここで「大唐桑」を使った6次化商品を開発しようと考えた。

同協議会は70代、80代の高齢者が多く、商品開発などの新しい動きは、地元出身の若手が立ち上げたNPO法人あすわが事務局として関わるようになった。最初の6次化商品として、2015年9月に桑の実を使った「フルーツソース甘恋マルベリー」を開発。神戸で被災地支援活動を行っている企業と協働し、試作を重ねた自信作だ。

「気仙沼の方言で『甘い』は『あまっこい』と言ってますね。そこに漢字を当ててみました」



「リアス唐桑工房」で作業するメンバーたち。

事務局の佐藤重光さんは言う。同商品はホームページでの販売の他、市内レストラン「海の市 リアスキッチン」のデザートメニューにソースとしても採用された。また次の6次化商品として桑の葉パウダーを加えた石けんを作成する予定があり、すでに試作を終えたという。

先人の遺志を継ぎ 新たな町づくりを目指す

現在、「リアス唐桑 食と地域の絆づくり協議会」にとって、大きな問題は「大唐桑」の継続的な栽培である。現状では70代、80代の高齢者が生産を担っていて、後継者をどうするのかということが議論になっている。また夏の1週間という短い期間にしか収穫できない桑の実を、どう効率よく採取するのかも問題だ。

それでも「大唐桑」という魅力的な作物がある限り、食を通して人を魅了することができるし、実際に「甘恋マルベリー」を食べたり、桑の葉茶を飲んで、その良さが広がればいい、と佐藤さんは言う。

かつて協議会の精神的支柱で、加工場完成と同時期に亡くなった元協議会会長・千葉貫二さんは「大唐桑は優れた栄養がたくさん入っているから、これを皆さんに広めて、長生きしてもらうんだ」と常に話していたという。その遺志を継いで、地元の若い力が少しずつ、動きだしている。

プロジェクトから生まれた商品

地元出身の若手メンバーが地域ブランド育成を目指し、大唐桑を使った商品開発に奔走中だ。

●お問い合わせ

リアス唐桑 食と地域の絆づくり協議会

担当：勇希 くら子

所在地：宮城県気仙沼市松園 234

Tel: 0226-32-2406

商品のお問い合わせ：

080-4510-8910 (佐藤 重光)



酸味の少ないまろやかな風味の「フルーツソース甘恋マルベリー」



地元で人気のレストラン「リアスキッチン」でデザートソースとして使用された。

南三陸農業協同組合
販売促進及び地域特産品としての確立

南三陸農業協同組合
階上生産組合
組合長・佐藤美千夫



たった一袋から栽培を復活させた気仙沼茶豆 新たな味わいを提案し続ける

大きな津波被害を受けた気仙沼市階上地区で、たった一袋だけ残った「気仙沼茶豆」。その生産を復活させたのは階上生産組合と被災農家^{はしかみ}だった。さらに気仙沼茶豆は、電子レンジを使っておいしく食べられる新パッケージの開発や、サンマフェスティバルといったイベントでの展開を通じて、被災地に活気を取り戻している。

太陽の光がたっぷり詰まった枝豆 被災しても諦めずに作り続ける

「気仙沼茶豆」は、気仙沼地方を産地とする枝豆である。ふつうの枝豆は一つの枝に3枚の葉が付いているが、気仙沼茶豆の葉は5枚。葉が多い分、太陽の光をたっぷりと集めることができ、一般的な枝豆よりも香り高く甘みが強い。酒の肴としてももちろん、一部は仙台名物「ずんだ餅」の原料などに使われる。

この気仙沼茶豆の主な栽培地区は、対岸に大島を臨む気仙沼市の沿岸、階上地区である。東日本大震災の際、この階上地区は津波の直撃を受けてしまった。

農業機械や生産施設だけでなく、作付け用の茶豆すら流された。残ったのは、たった一袋だけ。

多くの農家が悲しみと失意の中、「気仙沼に茶豆を取り戻す」といち早く立ち上がったのが階上生産組



南三陸農業協同組合
営農生活部
部長 阿部 國博さん



南三陸農業協同組合
営農生活部 営農販売課
課長 三浦 昭夫さん

合だ。その行動は他の被災農家に大きな勇気を与えた。震災直後、そんな彼らに枝豆収穫機^{だつきようき}や脱莢機、洗浄機といった農業機械を支援したのが、津波で流された農業機械の購入資金を助成する「復興応援 キリン絆プロジェクト 農業支援 第1ステージ」だった。

「何もない状態の中でも1年も休まず茶豆生産に取り組むことができたのも、みなさんの支援のおかげでした」と阿部さんは話す。

もっと美味しい食べ方を提案 電子レンジを使った新調理

気仙沼茶豆の栽培面積は順調に復活しつつある。2014年度は6.5ヘクタールに作付けし、前年比167%の売り上げを達成することができた。しかし、気仙沼茶豆による再建は、減少した栽培地を取り戻すことだけにとどまらない。

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて、流通・加工・販売までの6次産業化の実現を目指し、地域全体を盛り上げる役割を担ってきた。

その一つが、新パッケージ「すぐ食べレンジ」である。茶豆を生のまま袋に入れて、電子レンジで5分間温めれば、すぐに食べることができる優れも



気仙沼茶豆 加工場での作業風景

のだ。はじめは調理の手間が省けることだけをメリットと考えていたが、意外な副産物があった。ゆでないために旨味が逃げず、気仙沼茶豆ならではの味わいが濃くなってよりおいしくなるのだ。この新パッケージによる気仙沼茶豆は、2013年から販売が始まっている。

ビールとの相性抜群！ 気仙沼茶豆が盛り上げる 東北の産業

枝豆と言えば、ビールをなくしては語れない。特に、気仙沼茶豆の爽やかな香りと口に入れたときの香ばしい風味は、「キリン一番搾り」のすっきりした味わいにぴったりフィット。抜群の相性だ。

気仙沼茶豆を柱にすえた6次産業化の取り組みは、東北各地で展開されている。

また、夏になると開催されるのが大収穫祭だ。仙台市や気仙沼市で行われてきたこのイベントを通じて、気仙沼茶豆はこれまでに何度も全国放送で取り上げられてきた。

気仙沼市で開催されるサンマフェスティバルでも、野菜ソムリエによる創作料理が県内外の観光客に振



J A 南三陸 高橋組合長と
キリンビールマーケティング(株) 大島 宮城支社長

る舞われている。

さらに、宮城県農業大学校ともコラボし「茶豆のポタージュ」「薄皮ごとずんだ」といったさまざまなレシピが開発され、飲食店で提供されている。

気仙沼茶豆は農業だけでなく、地域産業全体を盛り上げているのだ。

プロジェクトから生まれた商品

新たな味わいを提案し続けることで、気仙沼茶豆を地域に欠かせない特産品として確立していく。

●お問い合わせ

南三陸農業協同組合 階上生産組合

担当: 三浦 昭夫

所在地: 宮城県気仙沼市波路
上原 81 番地

Tel: 0226-47-4585

<URL> <http://www.ja-minamisanriku.or.jp/>



レンジ対応の新パッケージ「すぐ食べレンジ」



新包装のおかげで消費者の反応も良く、完売した。湯煎しないため、旨味が豆に閉じ込められ、香りも良い。

「春告げやさい」の再興による 南三陸「春告げの国」づくり



南三陸に春を告げる野菜 他業種とのコラボで新商品の数々が誕生

「春告げやさい」は震災前から南三陸地域がブランド化商品として確立しようと取り組み続けてきた春野菜だ。震災の津波により栽培地区が壊滅してしまったが、関係者の懸命な努力により生産が再開。「南三陸キラキラ春告げ丼」の開発など漁業や飲食業といった他業種と連携することで次々と新商品が生まれている。夢は南三陸を「春告げの国」にすることだ。

南三陸の寒さが育んだ 甘みいっぱいの春野菜

寒さは厳しいけれど、降雪は少なく日照時間は長いという冬の特徴を持つ南三陸地方では、この気候を活かした春野菜の栽培に2005年から取り組んできた。その名も「春告げやさい」。寒さによって凝縮されたいっぱいの甘みが特徴だ。現在のところ、ちぢみほうれんそう、菜花、春立ちなばな、アスパラ菜、ふきのとう、ちぢみ小松菜、ちぢみゆきななどの7種類にこのブランド名が付けられている。

「春告げやさい」は、もともとは冬場の農家に仕事を作るための試行錯誤から生まれた。秋にタネをまいて冬に育て、春に三陸海岸の暖かい気候を利用し

て他所よりも早く野菜を売り出せば所得向上につながる。そう思って取り組み始めたものの、「春告げ」のブランド商標を獲得するまでには、実に3年の歳月を要した。

「春告げやさい」が販売されるのは、1月～3月の間だけ。ひな祭りの時期に最も需要が高まる。2011年の出荷のピークに起きたのが、東日本大震災だった。園芸ハウス・農業機械の流失などにより「春告げやさい」の生産額は、震災前の約1/5にまで激減してしまった。

南三陸を再建させるために 春告げやさいの6次化を

南三陸の新たなブランドとして認知されはじめた矢先に起きた震災。失望は大きかった。しかし、「春告げやさい」は南三陸の冬が育てたかけがえのない地域特産物だ。生産者たちは復活に向けて再び歩き出した。その大きな支えとなったのが、農業用機械の支援に続いて行われた6次産業化・ブランド化を助成する「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業（第2ステージ）だった。

プロジェクトの狙いは、「春告げやさい」の生産を取り戻すだけにとどまらない。「春告げやさい」としてのブランドの確立やコラボ商品の開発などによる6次化により、飲食産業や観光産業など、南三陸地方全体を活性化することを目指してきた。



春告げ野菜ラインナップ

地域の産業を巻き込み 「春告げの国」づくりへ

「南三陸キラキラ春告げ丼」は、漁業・地域飲食店とのコラボにより生まれた。南三陸を代表する魚介類と「春告げやさい」をふんだんに使った季節限定の丼だ。その一つ「弁慶鮎」の提供する丼は、菜の花を芯に焼いた厚焼き卵に、魚介類とアワビ・ウニを混ぜ込み、特製のタレで味付けした南三陸産の新メカブをのせた丼である。こんな工夫を凝らした丼が、南三陸町内11の飲食店で提供されている。

「春告げやさい」をテーマにしたご当地スイーツアイデアコンテストも開催され、最優秀作品の「春告げろーる」が商品化された。「春告げやさい」は、

地域の水産加工会社や菓子会社、漬物会社と連携して新たな特産品を生み出し続けている。

さらに、地元アイドルユニット「SCK GIRLS」をイメージキャラクターに起用したPRなども積極的に展開。話題性が高まることで市場からの引き合いが増えている。

南三陸はもともと「春告げ魚」であるシラス漁が盛んであり、「春告げ鳥」であるウグイスの歌を楽しむことができる地域だ。ここに「春告げやさい」が加わって、南三陸が「春告げの国」になる日も近い。

プロジェクトから生まれた商品

南三陸の厳しい寒さが育んだ、濃厚な甘さを持つ「春告げやさい」。さまざまな新商品が開発されている。

●お問い合わせ

南三陸農業協同組合 園芸部会

担当: 三浦 昭夫

所在地: 宮城県本吉郡南三陸町
志津川字廻館97

Tel: 0226-47-4585

<URL> <http://www.ja-minamisanriku.or.jp/>



春告げろーる



南三陸キラキラ春告げ丼

被災地での新技術を導入した
「アンジェレ」の栽培および地域特産品としての確立
(ミニトマト)「アンジェレ」を復興のシンボルに
南三陸をブランド夏野菜の産地にする挑戦

農地に大きな津波被害を受けた南三陸では、土壌に影響を受けない養液栽培によってブランドミニトマト「アンジェレ」の生産をスタートした。付加価値の高い作物の栽培や加工食品の開発など、6次化を推進することで、地域農業を再建することが狙いだ。真っ赤なミニトマトを南三陸の新たな「夏の顔」にしようと、積極的な取り組みが進んでいる。

新品種のミニトマトを
復興のシンボルに

宮城県の北東部に位置する南三陸は、海と山に囲まれた地域である。そこで営まれている農業は小規模な稲作が中心だった。南三陸農業協同組合（JA 南三陸）が管轄するエリアの耕作面積は 2880ha である。ところが、2011 年の震災によって、田畑の 3 割を超える 875ha が大きな津波被害を受けてしまった。

ガレキだけでなく汚泥にも覆われてしまった農地を回復させることは難しい。農業機械も失われてしまっている。そんな絶望的な状況の中、南三陸の農家が再び立ち上がるために選んだ一つの方法は、ブ

ランド作物「アンジェレ」の育成だった。

アンジェレは楕円形をしたミニトマトで、JA 全農オリジナルブランドとして 2009 年から試験栽培が進められていた新品種である。へたが無いのが大きな特徴で、甘さと酸味のバランスも良く、歯ごたえがしっかりしている。もちろん料理にも使えるが、そのまま「おつまみ」にもなる。単価は通常のトマトの倍以上だ。

付加価値の高い農業に転換することは、地域農業を再建する鍵となる。アンジェレを南三陸の「復興のシンボル」とする積極的な取り組みが始まった。

津波被害を受けた農地で栽培を可能にする新技術

しかし、アンジェレを育てようにも、農地が被害を受けたままではうまくいかない。そこで南三陸が導入したのは、JA 全農が開発した新技術である養液栽培システム「ういず^{One}」だ。これは、発泡スチロール箱をプランターとして活用する養液栽培で、塩害を受けた土壌の影響を受けずに栽培することができる。

そこで、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて、新たな農法にチャレンジ

をはじめた。

「震災で農地を失い、途方に暮れていた我々に『やる気』と『元気』を与えていただきました」と、JA 南三陸の三浦昭夫さんは話す。

新技術を用いた新品種の栽培ということもあり、当初は病害虫や「葉カビ」の発生など困難はあったものの、初年度は 2.8 トン、2014 年度は 4.2 トンと着実に生産量を伸ばしてきている。

「アンジェレという品種を植えただけではダメです。糖度を満たしていないとアンジェレとして出荷できません」と今では生産者が品質に太鼓判を押す。

人気を博した大収穫祭 南三陸といえば「アンジェレの産地」へ

アンジェレは、気仙沼の茶豆とコラボした大収穫祭を 2013 年から仙台市などで連続開催している。テレビやラジオなどの取材も押しかけ、全国的に有名となった。また、アンジェレとしては全国で初めて「南三陸産」と地域名を冠して飲食店に提供されている。

ブランド化とともに、食べ方の開発にも余念はない。最も簡単な方法は、氷水に急に入れて一気に冷やすこと。とりわけ甘みを感じる食べ方だ。「子どもがこのトマトしか食べなくなった」という声も上がったという。この他にアンジェレを使った Pasta や創作料理の開発など、6 次化の展開も進んでいる。

今後はさらに生産面積を拡大される。いずれ南三陸が「アンジェレの産地」として確立される日が待ち遠しい。



アンジェレの Pasta



アンジェレと茶豆の相性はとても良い。

プロジェクトから生まれた商品

津波で失われた農地で新品種のミニトマト「アンジェレ」を栽培し、地域の特産品へ。

●お問い合わせ

南三陸農業協同組合 園芸部会

担当：三浦 昭夫

所在地：宮城県本吉郡南三陸町

志津川字廻館 97

Tel: 0226-47-4585

<URL> <http://www.ja-minamisanriku.or.jp/>



アンジェレと茶豆を使用した創作料理
(Pasta、サンドイッチ、おつまみ)

株式会社椎彩杜^{しいさいど}

常務取締役・高橋浩幸

菌床椎茸栽培事業の復興による地域活性化と 南三陸の商業団体との連携による産業再生



南三陸町

南三陸のしいたけが復活。 6次化商品でもっと地域を盛り上げたい

菌床しいたけ栽培用の施設のほぼすべてを津波で失った椎彩杜^{しいさいど}。二重債務のハンディキャップを背負いながら高台に移転し、施設を再建。社長と2人の息子たちは再びしいたけ栽培に取り組み、震災前の生産量まで復活させた。さらに南三陸産をうたう6次化商品を次々と開発。地元の仮設商店街で販売するなど、そのパワフルな活動は地域に元気と明るさをもたらしている。

ダメでもともと。 もう一度やってみよう

2008年に株式会社椎彩杜を立ち上げた高橋幸俊社長は長男・幸記さん、次男・浩幸さんとともに菌床しいたけの栽培を行っていた。仕事は順調で、県から融資を受け、設備投資をしたばかりの時期だった。地震と津波が彼らを襲ったのだ。幸い、人的被害はなかったが、志津川近くにあった生産施設のほとんどすべてが流出してしまう。

一時期は廃業まで考えたが、たまたま長崎のしいたけ生産者と出会う機会があり、雲仙普賢岳の噴火災害のあと、菌床しいたけの栽培で立ち直った人が大勢いたという話を聞いた。

「それで自分たちも復旧できるのではないかと思います。ダメでもともとだから、やってみるか。



写真左・兄の高橋幸記さん、右・弟の浩幸さん

残っている施設をかき集めて再開しました」と次男・浩幸さんは言う。幸い復興支援助成金と金融機関からの借り入れて、山手の土地に栽培用ビニールハウスを再建できた。それから少しずつ生産を増やし、2013年には震災前とほぼ同程度の生産量に戻る。見事な復活である。

かりんとうから「たらすもづ」まで 南三陸の味を次々と6次化

6次化商品の発売も、椎彩杜の動きは速かった。震災前に開発していた「椎茸かりんとう」を2011年秋に復活させ、地元の仮設商店街「南三陸さんさん商店街」で販売。刻んだしいたけとおからを練り込んだソフトな食感が人気を呼び、今では椎彩杜の人気ナンバーワン商品になっている。

また「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて、工場敷地内に加工場を新設。「しいたけ炊き込みご飯の素」、乾燥しいたけを生地に練り込んだ「しいたけパイ」、しいたけ佃煮」を、地元の商業団体とともに共同開発した。それぞれの商品パッケージには「南三陸産」の名前を大きく表示。今後は他社とも連携して「南三陸産」を地域ブラン



自社生産する菌床に菌を培養してしいたけを作る。

ドとして育てていきたいという。

「南三陸さんさん商店街」で月1度開催される福興市では加工場で作った中華まん風の「しいたけまんじゅう」と「たらすもづサンド」を販売する。小麦粉に塩や砂糖を加え、水で溶いて焼いたクレープ状の皮に具を挟んで食べる「たらすもづ」は南三陸伝統のおやつで、福興市をおおいに盛り上げている。

しいたけ狩りができる 施設を作りたい

現在、椎彩杜にはパートを含めて13名が勤務。事業拡大に向けて、今後も人材育成が重要だと浩幸さんは考えている。

「震災後は人手不足で、きちんとした新人教育もできずに働いてもらう状況で大変だったと思います。今後はしいたけの成長を楽しみにできる、アットホームな雰囲気があって、ここで働きたいと思うような魅力ある会社を作りたいです」

しいたけの栽培は雑菌が入らないような工夫や細かな空調が必要なので、通常、一般の人は入れない。しかし将来的には観光用ハウスを作り、しいたけの収穫を体験してもらい、敷地内でバーベキューをし



南三陸の名物おやつ「たらすもづ」。椎彩杜ではレタス、チーズ、トマト、刻んだ椎茸と炒め野菜入りの椎茸味噌を巻いている。

て、その場で味を楽しんでもらうという企画をあためている浩幸さん。

「しいたけの育成から収穫までを見たことのない子どもも多いので、ぜひ体験してもらいたいですね」

次々とアイデアを出して実行するパワーを秘めた椎彩杜にとって、その実現は遠くないに違いない。

プロジェクトから生まれた商品

菌床しいたけ栽培をゼロから再スタートさせ、次々と6次化商品を開発。行動力あふれた経営陣だ。

●お問い合わせ

株式会社椎彩杜

担当: 高橋 浩幸

所在地: 宮城県本吉郡南三陸町入谷字
桜沢 516

Tel: 0226-46-2237

<URL> <http://minamisanriku-seaside.com/>



刻んだしいたけとおからの入った柔らか食感の「椎茸かりんとう」



ごはんに入れて炊きだけの手軽さが嬉しい「しいたけ炊き込みご飯の素」



「しいたけ佃煮」は旨煮味とピリ辛味の二種。



さくっとした歯ごたえの「しいたけパイ」

マキコミュプロジェクトと連動した
6次産業化、地域ブランド化の推進
いしのまき農業協同組合 代表理事組合長・松川 孝行



生産地と消費地をともに巻き込み 新しい時代のいしのまき農業を創る



震災復興の過程で、多くの農業法人が立ち上がり、生産規模が拡大。新たな石巻地域の農業のかたちが見え始める中、広がりある関係性を求めて、漁業、飲食業、地域住民などを巻き込む「マキコミュプロジェクト」（通称・マキプロ）がスタートした。顔を合わせて話をする、互いの興味をぶつけ合う。その中で新たな価値やアイデア、6次化商品を創ろうとするユニークな試みが始まっている。

みんなを巻き込む プロジェクトをやろう！

震災から5年が流れ、あれだけ甚大な被害を受けた石巻地域も着々と復興が進んでいる。水田は87～88%、ビニールハウスなどの園芸施設は、ほぼ100%まで復旧した。いしのまき農業協同組合（JA いしのまき）管内の販売高も震災前の9割近くまで戻ってきている。いわば農業のサイズ感は以前と変わらぬ姿になったといってもいい。

園芸の中心的な作物はトマト、キュウリ、イチゴ。それは震災前と変わらない。また後継者不足と高齢化、米の価格下落など従来からある課題も多い。

しかし経営という視点で見ると、石巻の状況は大きく変わっている。かつては個人経営の農家が多かったが、公的機関からの補助金を得る過程で数人の農業者が結集し、法人化が進んだ。経営面積が100～150ヘクタールを耕作する農業法人が出てきている。園芸施設についても1～2ヘクタール規模のビニールハ



右・JA いしのまき営農販売部の山内順一さん
左・同三浦健一さん

ウスを作り、法人による経営が一部始まった。

潜在的に強い生産力を持ちつつある今、石巻地域の食のブランドをどう創っていくのか。JA いしのまきは「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、「マキコミュプロジェクト」（通称・マキプロ）をスタートさせた。地域の農業者、漁業者、飲食業、加工業などあらゆる分野で連携し、なにが面白いことをやっつけよう。そしてみんなで「いしのまきブランド」を創っていこう。そんな思いのもとで新しい挑戦が始まった。

消費者の感覚を知って 自分たちの農業を変える

農家の側は「自分たちが作った野菜を食べてくれる人の顔が見たい」と思い、食べる側は「どんな人が作ったのかな」と思う。JA いしのまきは、「マキプロ」の一環で、そんな両者の好奇心を満足させるイベント「野菜も、うめえぞ！ いしのまきフェア」を開催した。

まず石巻地域の野菜を仙台や地元の飲食店に卸し、それぞれに美味しいメニューに仕立ててもらい、お客さんが楽しく食べる。2015年11月の初回は野菜全般を紹介し、2016年2月の2回目は「ちぢみほうれんそう」「タルティーボ」「河北せり」などの冬野菜を提供した。

「このイベントの目的のひとつは生産者にやりがいを持ってもらうこと。もうひとつは飲食店の方々にいしのまき野菜を知ってもらうことです。実際にやっ



「野菜も、うめえぞ！ いしのまきフェア」に参加した「石巻バル Daccha」の「大玉トマトのカプレーゼ」と「牡蠣と春菊のフリット」。

てみたら農家さんの反応がいい。食べてくれる人の顔が見えたというのが一番だと思います。飲食店側からもだいぶん問い合わせがありました」とJA いしのまきの三浦健一さんは言う。

「飲食店に人気の野菜はどんなものだったのか、消費者側の感覚を農家も経験できて、自分たちのやるべきことが見えてきたり、把握できたのではないかと思います。農業は作付けする期間が年に1度ですから、そこに良い形で反映できればいいですね」

みんなが活動しやすい場をつくる プラットフォームに徹したい

この他、「マキプロ」では飲食店関係者約70名を農家の圃場^{ほじょう}に連れていき、農家数カ所を訪ねというツアーを2度開催。こちらも大好評だった。

「飲食店側は農家の思いをお客様に情報として伝えたいということで、成果があったと思います。生産者側は効率化より、質の向上を求められる。農家さんもぐっとやる気がでたようです」と同JAの山内順一さんは語る。「マキプロ」は商品開発も進めていて、「いしのまき農家のキッチン」というブランド名で「きゅうりと塩昆布のうま煮」「樹上完熟トマトジャム」「焼き肉のタレ」（味噌、醤油、柿）を製造。地

元の原料を使い、地元農家の女性たちが中心に集まって、楽しく生産しているという。

これらの加工品製造も、まずは農家を中心にして、必要に応じてサポートする体制を作り、JA いしのまきは彼らが活動しやすい環境を作るプラットフォームに徹している。

「何かをやってみたいと思った農家さんや漁師さん、加工業者さんが来て話せる場になる。私たちは関連する人たちをつないでいだけで終わりではなく、寄り添っていくような関係です」と山内さんは言う。自分がつながるより、みんなをつなげる。おそらく、これまでの農協の役割を超えたところに「マキプロ」の本領があるのだ。

プロジェクトから生まれた商品

石巻地域の豊かな農産物を活かした商品。量産はできないが、それぞれに手作りのおいしさがあふれている。

●お問い合わせ

いしのまき農業協同組合

担当：山内・三浦

所在地：宮城県石巻市中里 5-1-12

Tel: 0225-22-1183

<URL> <http://www.ja-ishinomaki.or.jp/index.html>



左・「きゅうりと塩昆布のうま煮」
右・「樹上完熟トマトジャム」



3つの味が揃った「焼き肉のタレ」（味噌、醤油、柿）。地元産の柿を使い味に個性を出した。

地域ブランド米創造及び加工・販売と
農業体験プログラムを通じた高付加価値化

石巻稲作研究会 代表・太田 俊治



自然農法で作る地域ブランド米が 石巻の新たなまちづくりの軸になる

無農薬・無肥料の自然農法で作った稀少品種「ササシグレ」と「亀の尾」。全国から買い手がつき、入手困難な人気米を軸に、地元の若手グループらと連携。新しいまちづくりを目指す石巻稲作研究会の代表・太田俊治さん。地域ブランド米の普及活動のほか、農業体験プログラムなどを通じて自然栽培農法を広げ、若者の帰農受け入れまで行う魅力的な事業を展開している。

化学肥料も有機肥料も入れず 無農薬で作る地域ブランド米

土には長い時間をかけて育まれた地域ごとの特性とミネラルバランスがあり、それを活かすために無農薬はもちろん、化学肥料や有機肥料も与えない。その田で採れた米のもみ殻を粉末にして、再び田に戻すなど、循環を徹底させて土の中の微生物の活動を促し、そこで稲を育てる。

震災以前から、そんな自然栽培を実践し、地域伝統の稀少米品種「ササシグレ」と酒米として人気の高い「亀の尾」を栽培してきた石巻稲作研究会。5人のメンバーの中心が、代表の太田俊治さんだ。

震災後、彼らの農地の半分以上が海水を被り、塩害に襲われた。土の状態を戻すべく、田に水を入れて代掻きしろかきを行い、除塩。またゼオライト系鉱物を投

入するなどの工夫を行う。その結果、震災の年から例年通りの収穫を確保し、同会の農業技術の高さを証明した。

肥料と農薬に頼らず、植物本来の力を活かした米づくりを普及し、石巻の農業振興のモデル事業に育てたい。そう考えた太田さんたちは、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、



助成活用で導入したレーザーレベラー均平機

様々な活動を開始した。

自然栽培を実践する場合、水量を上手に管理して雑草を水没させ、除草剤をまかなくて済むように工夫する必要があり、田の表面を均等にならす作業が

重要になる。また、一部病気が発生した米を取り除くプロセスも均一な品質を保つのに重要になる。今回のプロジェクトを機会に、付加価値の高い自然栽培に取り組みやすい事業環境も整えた。

地域の若者たちと連携し 石巻の魅力を発信

さらに米を作って販売するだけでなく、地域との関わりを新たに創造する活動もスタートさせた。震災後、新しい石巻の町を作りたいと若手店主や建築家、広告クリエイターなどが集って立ち上げた一般社団法人 ISHINOMAKI 2.0 と連携。キューブ型米パックなどの新製品を開発した。また地域外から募集した人々に石巻の水産と農業の現場を紹介し、地元の食材を味わってもらうイベント「トラベルレス



「いしのまきトラベルレストラン」で地元食材を味わう人々。

ラン」を開催。復興支援をきっかけに石巻に移住した若者がオープンしたレストランと連携するなど、さまざまな形で地域の魅力を表現している。

自然農法による農業は 豊かな生活の基本をつくる

「ササシグレ」はメディアに取り上げられたり、東京の有名デパートで販売されるなど知名度が上がり、米アレルギーの人にも人気がある。また「亀の尾」は酒米として酒蔵からの引き合いが多く、入手困難な状況だ。6次化商品として、自然農法米で作る「甘酒」の開発もスタート。注文生産という形で販売を行っている。

現在、太田さんの息子も後継者として農業に取り組み、他にも20代の若者が米作りに従事。他県でも「ササシグレ」「亀の尾」の生産を始める若手農業者が出始めて、少しずつ裾野が広がっている。

「本当の農業は豊かな生活の基本中の基本だという



若手農業者とともに自然農法の裾野を拡大を目指す太田さん。

ことに、多くの人がやっと気づき始めています。そこに若い世代が魅力を感じて新規就農する例もある。自然農法米の生産量を多くすることで消費者の方々に情報が広く伝わればいいと思います」

と太田さんは言う。石巻から発信される食べ方、暮らし方のアイデアは全国の人たちにとっても大きな価値を生むに違いない。

プロジェクトから生まれた商品

石巻のブランド米を付加価値の高い自然農法で栽培。加工、販売から農業体験、若者との連携まで含めた6次化事業を展開する。

●お問い合わせ

石巻稲作研究会

担当：太田 俊治

所在地：宮城県石巻市蛇田

字南経塚17番地

Tel: 0225-95-0834

<URL> <http://sasashigure.com/index.html>



「米の貴婦人(ササシグレ)」と「亀の尾」のパッケージデザイン。地域ブランド米浸透を目指す。



ISHINOMAKI 2.0 との連携で作った 300g 入り真空キューブパック。土産に最適だ。

鹿島台トマト全国展開&海外展開に向けたベースづくり
 「マルセン式トマト6次産業化プロジェクト」
 有限会社マルセンファーム 代表者・千葉卓也



驚くほど糖度の高い高品質トマトで 「鹿島台」という地域を活性化したい

伝統種^{ぎょくこう}の玉光デリシャスや糖度の高いフルティカという希少価値のあるトマトを、優れた技術で丹念に栽培。生食用のギフトに加え、高品質のトマトジュースを開発した「マルセンファーム」。その6次化商品は著名なグルメ雑誌にも取り上げられ、注目を浴びている。大崎市鹿島台地区のトマトというブランドを、全国そして世界に向けて発信したいという強い思いが形になりつつある。

「鹿島台トマト」の ブランド力をもっと高めたい

仙台市内から北東へ車で約50分。大崎市鹿島台地区は天候に左右されない施設園芸が盛んだ。中でも伝統種で希少価値のある玉光デリシャストマトを栽培する農家が6軒あり、鹿島台トマトは地域ブランドとして、地元で一定の知名度がある。

その中核的な存在である「マルセンファーム」の代表取締役・千葉卓也さんはトマト栽培に熱い情熱を傾けている農業者のひとりだ。

「消費者の方からの意見がすぐに返ってくるし、栽培技術も難しい。しかしトマトは食べて、はっきりと味の違いがわかるので、やりがいがあります」

震災後、トマトの落下や温室ハウスの破損などの被害があったが、従業員とともに一丸となって働き、



フルティカトマトは節水栽培でゆっくり育て、糖度を高くする。

約1年で震災前の状態にまで戻した。とはいえ同地域では農業者の高齢化、担い手不足の問題があり、被災をきっかけに離農する人も出ている。高品質のトマトと魅力的な6次化商品を創出し、「鹿島台トマト」のブランド力をさらに高め、若い農業経営者を育成したい。そんな思いで千葉さんは「マルセン式トマト6次産業化プロジェクト」を発案した。

自分たちの思いが伝わる パッケージをデザインする

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けてスタートした同プロジェクトでは、トマトの品質をさらに向上させるため、温室ハウスのかさ上げ工事を行った。天井までの高さが5メートルにもなり、空気の流れがよく、トマトの根本までしっかりと太陽光があたる。光を浴びるほどトマトは甘味を増すのだ。

6次化商品として、6～7月のもっとも甘く熟する時期のフルティカを厳選し、トマトジュース「あかい実りの贅沢しぼり」を商品化。そのおいしさが評判になり、料理専門誌「料理王国」が選ぶ「食の逸品100選」に2年連続で入選。有名レストランなどで使用されるほか、ギフトとしても好評で、地



高所作業車を使ってトマトを収穫するスタッフ。
高く伸びたトマトの枝からも無理なく摘み取れる。

域復興のシンボルのような存在になっている。

生食用についても企画とパッケージデザインを変更したところ、ゆうパックふるさと小包箱の販売量が前年比で約3割も伸びた。

「パッケージデザインで消費者にきちんと自分たちの思いを伝えることが大切なのだとことを学びました」と千葉さんは言う。

東京へ、フランスへ。 世界に向けて情報を発信

全国展開および海外展開に向けたベースづくりについても行動は積極的だ。仙台、東京などへの展示会に何度も出展し、著名レストランのシェフ交流会ではトマトを使った料理を作ってもらい、素材の魅力を表現。オーナーシェフなどから高い評価を得た。また「香港フードエキスポ2014」にジュースを出品した際は15ケースの受注につながるという成果も。2015年1月にはフランス・リヨンで開催された日本見本市に出展。一般的なトマトジュースとはまるで異なる甘さとのどごしが評判を呼んだ。日本人シェフのいるレストランに試験的に納入し、今後もしリヨンは通う予定だという。

「おいしいものを提供し、お客さんに喜んでもら



写真右が取締役の千葉卓也さん。左は実弟で専務の千葉哲也さん。

うのが基本。まずは品質をしっかりと維持しながら、無理なく生産量を増やしていければと思います。うちの場合、口コミで少しずつファンが広まるという形があるかもしれませんが」と千葉さんは語る。今後は独立を目指す若い世代とともに組織を作り、将来に向けて「鹿島台トマト」という地域ブランドを広げたいと計画している。

プロジェクトから生まれた商品

料理専門家からも高い評価のある自慢のトマトジュースはマルセンファームの看板商品に育っている。

●お問い合わせ

有限会社マルセンファーム

担当: 千葉 卓也

所在地: 宮城県大崎市鹿島台大迫

字上志田350

Tel: 0229-56-5269

<URL> <http://www.m-farm.jp/>



「あかい実りの贅沢しぼり」(720ml)は糖度の高いフルティカトマトのみで作られる。甘く、爽やかな飲み口が特徴だ。



宮城県おおさき・ふゆみずたんぼ
ササニシキプロジェクト（地域ブランド化による農業活性化）
伸蒔ふゆみずたんぼ生産組合 事務局長・西澤 誠弘



冬は 10 万羽近い渡り鳥を迎える 生きもの共生型のたんぼを守りたい

ラムサール条約指定湿地に隣接する大崎市伸蒔地区の「ふゆみずたんぼ」（冬期湛水水田）は 10 年以上、渡り鳥等との「生きもの共生農業」（無農薬・無化学肥料栽培）による稲作が続けられ、冬は水をはった水田に多くの渡り鳥の飛来する姿は地域の美しい風物詩だ。原発事故による風評被害で米の売り上げが半減したのをきっかけに、「ふゆみずたんぼ」を将来に向かって守り続けるための運動が始まっている。

10 人の仲間がいたから 「生きもの共生農業」が続けられた

良質な米の産地として知られ、ササニシキの生まれた場所でもある宮城県大崎市。ここには渡り鳥の越冬地として知られる湿地、蕪栗沼があり、冬になると国の天然記念物に指定されているマガンをはじめ、10 万羽近い渡り鳥がやってくる。冬の早朝、一斉に飛び立ち、夕方、一斉に沼に戻ってくるマガンの美しい姿は圧巻で、毎年冬になると大勢の観光客が当地を訪れている。

蕪栗沼に隣接した水田に冬の間も水を張り、渡り鳥の休息の場を作ろうという動きがスタートしたのが 2003 年のこと。「ふゆみずたんぼプロジェクト」と名付けられたこの事業に対し、10 人の人が手を上げ、「伸蒔ふゆみずたんぼ生産組合」を結成。命や生物多



日没が近づくと一斉に蕪栗沼に戻ってくるマガン

様性を大切にする無農薬・無化学肥料栽培による「生きもの共生農業」で地域農業の復興を目指そうと、地元ブランド米、ササニシキの栽培を開始した。

「格段にレベルの高い栽培を始めたので、最初は大変でした。しかし 10 人でやったのがよかった。みんなであれこれと相談しあいながら、続けることができました」と事務局次長の高橋直樹さんは言う。

農家、行政、地域 NPO、企業が 協働して「ふゆみずたんぼ」を活かす

農薬も化学肥料も使わない「ふゆみずたんぼ」には渡り鳥だけでなく、メダカ、カエル、イトミミズなどの多様な生物が住みつき、命を育んでいる。この共生の取り組みが認められ、2005 年に「蕪栗沼・周辺水田」がラムサール条約湿地として登録された。行政や地元 NPO などと一体となり、小中学生への環境教育や他地域への普及活動もスタートする。

「マガンの主食は沼の落ち^もれ。つまり米を食べています。子どもたちがマガンの生態を学んで家に帰ると、鳥と同じものを食べている自分に気がついて、人と鳥が共存していると感じるようですね」と高橋さんは言う。また 2006 年から地元酒造メーカー「一ノ蔵」と共同でふゆみずたんぼササニシキを原料に



有機栽培は慣行栽培の稲よりもゆっくり成長。根を十分に伸ばして病気にかかりにくい強さを身につける。

した純米酒を開発し好評を博している。

順調に続いていた活動だったが、東日本大震災の影響は大きかった。原発事故による風評被害で米の売り上げが激減。生産組合も主たる働き手が 65 歳以上と高齢化が進み、若い後継者の確保が急務となってきた。今後 10 年を考えた新しい体制作りが必要だという認識が深まった。

震災を経て、次の 10 年へ 稲作と湿地を守る活動を開始

そこで 2013 年から「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、事業の継続を目的とした活動を開始。まず高品質の米を安定的に供給するため、保冷库や精米機、色彩選別機を新規導入した。

またマガンをモチーフに「ふゆみずたんぼササニシキ」の世界観を表したロゴや紹介パンフを制作。ペットボトル入りの白米パッケージや、玄米を焙煎し米粉にした「ふゆみずたんぼササニシキ焙煎玄米粉」、リアル感覚で食べられる「ふゆみずたんぼササニシキロースト玄米」など 6 次化商品を開発した。オーガニック EXPO 有機農産物マッチングフェアに出展したところ、健康志向の高いバイヤーに注目され、商談につながっている。中でも香ばしさが特徴の玄米粉はクッキーや和菓子などに混ぜるなど活用方法が広く人気が高い。

今後、田んぼの区画整理が行われ、大規模化が完成する予定で、除草などが機械化できる。高齢化が

進む中、米作りの継続に欠かせない動きだ。

同時に、「生きもの共生農業」を拡げるためには、多様な生物が共に生きる当地域の魅力、付加価値のある農業の将来性について、農業後継者や若い人たちにどのように伝えていくかが大きな課題だ。

「渡り鳥の写真を撮るようになって共生のあり方に興味が出て。米の生産だけでなく、今では環境保全の方にもだんだん関心が高まってきているんです」と事務局長の西澤誠弘さんは言う。「ふゆみずたんぼ」の事業遂行は、環境保護と共に、地域ブランドとしての可能性も大きい。今後の、行政など周りを巻き込む力に期待したい。



有機栽培米の営農や 6 次化の調査で集まった生産組合と地域 NPO のメンバー。

プロジェクトから生まれた商品

「生きもの共生農業」を紹介しながら、「ふゆみずたんぼササニシキ」を使った 6 次化商品を次々と開発している。

●お問い合わせ

仲間ふゆみずたんぼ生産組合

担当：西澤 誠弘

所在地：宮城県大崎市田尻蕪栗
字仲間中 4 番地

Tel: 090-2881-6249

<URL> <https://www.facebook.com/fuyumizutambo/>



左から「ふゆみずたんぼササニシキ (950g)」「ふゆみずたんぼササニシキ (500g)」「ふゆみずたんぼササニシキ玄米 (280g)」「ふゆみずたんぼササニシキ焙煎玄米粉 (120g)」「ふゆみずたんぼササニシキロースト玄米 (65g)」

仙台ブランドの育成と農業者所得向上への挑戦



仙台名産の「仙大豆」を使った 人気のお土産でブランドを育てる



全国第2位の作付け面積を誇る宮城県の大豆。仙台農業協同組合（JA 仙台）の管内でも震災後、最初に復旧したのは大豆の生産だった。そこで同農協は「仙大豆」と名付け、地域ブランド化を進め、「ソイチョコ」「ソイコロ」「ソイパスタ」など、次々と6次化商品を開発し、「新東北みやげコンテスト」優秀賞を取るなど注目を浴びた。仙台駅ビルへの出店も決定し、そのソイ・パワーは留まるところを知らない。

大きな被害の中から 最初に復活したのが大豆だった

JA 仙台の管内は仙台駅を中心に、仙台市、多賀城市、七ヶ浜町、松島町など3市3町と範囲が広く、宮城県人口の半数以上、120万人が生活する東北一の都市圏だ。

この地における震災被害は、沿岸部を中心に農業関連で約720億円。JA 仙台の施設被害だけでも8億円を超すという甚大なものだった。

とくに七ヶ浜町は仙台湾に突き出た半島のような地形で、四方から津波が押し寄せ、全農地の9割が冠水した。復興には全国から数万人のボランティアが入り、「復興応援 キリン絆プロジェクト 農業支援第1ステージ」で津波で失った農業機械が寄贈された。これらの協力があり、七ヶ浜生産組合は2012年という早い時期に大豆の試験栽培をスタートさせることができた。



仙台農業協同組合
震災復興推進課 課長
高橋 稔さん



仙台農業協同組合 市場開発部
TANABATA 新店舗準備室責任者
小賀坂 行也さん

その後、復興とともに農地の集積が進み、津波の被害が大きかった仙台市荒浜地区でも農事組合法人が誕生。現在は約50ヘクタールで大豆を栽培している。

知る人ぞ知る事実だが、もともと宮城県は大豆の作付面積が北海道について2位という大産地だ。特に、津波の被害から復活した沿岸部の農地で大豆の栽培が盛んである。復興を後押しする気持ちもあって「最初に復旧したのが大豆だったので、これで6次化を始めたいと思い、^{こがさかゆきや}ブランド名を考えたいです」とJA 仙台・市場開発部の小賀坂行也さんは言う。そして生まれたのが「仙大豆」シリーズだ。

「仙大豆」を使った ユニークなスイーツが誕生

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、JA 仙台は「仙大豆」の6次化に向けての方向性を考えた。

当地で栽培している大豆はミヤギシロメという品種だ。大粒でほんのりと甘味があり、その特徴を活かすため、おいしくてヘルシーでオリジナリティーのある商品、たとえば仙台の新しい名物の手土産になるようなスイーツを作りたいという希望があった。

そこでJA 仙台がかねてから商品開発でつながりのあった野菜スイーツ専門店「パティスリーポタジエ」(東京都目黒区)に協力を要請。支援金を活用して1次加工もできるようになり、大豆、乾燥野菜なども粉状にすることが可能で、加工品の幅が広がった。



産直所「たなばたけ」高砂店内「スイーツ工房 tanabata」で「ソイチョコ」などが販売されている。

そして誕生したのが大豆を丸ごと焙煎し、甘さをおさえたチョコでコーティングした「ソイチョコ」、大豆粉と野菜粉を混ぜてキューブ状に焼いたクッキー「ソイコロ」などお菓子類が5種類だ。これらは第1回新東北みやげコンテストで優秀賞を受賞。また、小麦をそのまま大豆粉に置き換えて作った「ソイパスタ」は低糖質で食物繊維とイソフラボンがたっぷり取れると評判を呼んでいる。

震災復興から 新しい農業の視点へ

現在、「仙大豆」商品のシリーズはJA 仙台産直所「たなばたけ」、仙台空港国内売店のほか、仙台駅や東京でも販売している。また2016年3月には仙台駅の駅ビル「エスパル仙台東館」に出店。競合ひしめく売り場での大きな挑戦になるはずだ。

6次化商品の成功で、これまで米を販売する程度だったオンラインショップも稼働率がグッとあがった。今では「仙大豆」シリーズ専門のホームページもできて、ブランドストーリーをしっかりとアピールしている。

新製品も登場していて、当初はバター、ホワイト、ミルクの3種類だった「ソイチョコ」に抹茶、紅茶、コーヒー味がプラス。「ソイコロ」にも大豆×紫いもの新テイストが加わった。

「次に考えている商品はソイパスタ専用のソースです。お客様から『これはどうやって食べたらいいのか』と聞かれますし、セット販売もできます。味は



「ソイチョコ」「ソイビーンズ」などのギフトセット

大豆を生かした豆乳ベースのクリームソース系になりそうですね」と小賀坂さん。「ソイパスタ」は小麦フリーで低糖質なのでアレルギーや糖尿病対策にもなり、健康重視の顧客の関心を引きそうだ。

「震災復興というステージを越えて、産地としてさらに強化する時期だと思います。JA 仙台が、『仙大豆』で新たなマーケットを開拓している一方で、農家の方々にはより積極的に栽培に取り組んでいただき、一緒に頑張ることで、将来は作付面積だけでなく、生産量でも2位になりたい。そして農家の方々の所得が上がるのが、本来、僕たちがやるべき仕事だと思っています」と小賀坂さんは熱く語る。「仙大豆」という推進力のあるブランドに乗り、JA 仙台はその大きな船をしっかりと前進させている。

プロジェクトから生まれた商品

センスのいいパッケージデザインが印象的。ヘルシーでおいしく、大人の手土産にぴったりの逸品揃いだ。

●お問い合わせ

仙台農業協同組合

担当: 小賀坂 行也

所在地: 宮城県宮城野区福室 2-7-30

Tel: 022-762-8591

<URL> <http://www.jasendai.or.jp/>



宮城産大豆100%で作られた「ソイパスタ」。2015年「世界にも通用する究極のお土産」(復興庁主催)にノミネートされた。



ミルク、バター、ホワイトの3種類をミックスした人気の「ソイチョコ MIX」



サイコロ状に焼いた大豆粉を使ったクッキー。ほうれん草パウダー入りでヘルシーに。

復興の桑プロジェクト

300年守ってきた畑を
桑の葉が救ってくれた

仙台市若林区の沿岸部は江戸時代から代々農業を続けている人が少なくない。その歴史ある畑に津波が押し寄せ、瓦礫と塩害を残した。しかし農家は諦めなかった。塩害に強い桑の苗を植えたところ立派に育ち、収穫した葉は乾燥後に加工して「桑パウダー」として販売。溶かして飲料として、またケーキなどの材料に、鉄分、カルシウムなどミネラルを豊富に含む「桑パウダー」は人気を呼び、地域の名物になりつつある。まさに「復興の桑」が農地を救ったのだ。

栄養豊富で育てやすい
桑の木との出会い

仙台市内から数キロ、そして海岸からわずか2、3キロという距離にある仙台市若林区荒井。この地区周辺には300年以上もの間、先祖代々の土地を耕して暮らしている農家がたくさんある。そこに地震による津波が押し寄せた。残ったものは大量の瓦礫と塩害。彼らが世代を超えて丹精をこめて作ってきた田畑が失われてしまったかに見えた。

菊地柳秀さんは13代続いた農家の主人で、後継ぎの息子にも恵まれ、今後もずっと農業を続けていくつもりだった。それでも瓦礫の山を見て「もう再開できないかも知れない」と思ったほどだ。

そんなとき、養蚕や桑の育成に詳しい東京農業大

学の長島孝之教授が現地を訪れ、「桑を植えてみませんか」と声をかけた。日本人は平安時代から養蚕を行い、育てた桑は蚕のエサにするだけでなく、お茶として人が飲んでいたという。

成分を調べると、鉄分、カルシウム、マグネシウム、亜鉛などのミネラルが豊富で、糖分の吸収を抑制する特有の成分も含まれ、健康茶としても注目されている。さらに栽培方法も簡単で塩害にも強い作物だというのだ。

話を聞いて菊地さんは身乗り出した。そして2012年5月、桑の苗75株を、瓦礫を除いただけの畑に植えたのだ。

地域の雇用を育む 「復興の桑」事業

その畑は津波の被害がもっとも甚大な場所だったので結果を心配したが、桑は立派に成育した。収穫期の10月には170cmほどに伸び、桑の葉を乾燥加工した「桑パウダー」が15キロほど生産できた。

「できたパウダーをお湯に溶いて飲んだらクセもないし、これなら商品化できると思いました」と菊地さんは言う。実際、この時の製品は早々に売り切れてしまった。

これで自信をつけ、菊地さんは3軒の農家とその応援グループとともに法人組織を結成。2013年から「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、本格的な栽培をスタートさせた。

まず「復興の桑」「Champs du Mûrier」(フランス語で桑の畑の意味)という名前を商標登録し、2013



塩害の土地にも育つ桑の木。無農薬で育てている。

年に3000株を、14年には1273株を植栽。桑の葉の収穫も伸び、2015年には総収量が2トンを越えるまでになった。

「一番喜んでいるのは近所のおばちゃんたちだね。仕事ができた。みんな農業に慣れているから、草取りでも収穫でも若い人たちより手早いんだ」と菊地さんは笑う。「復興の桑」事業は高齢者の雇用にも繋がっているのだ。

桑パウダーを使った 6次化商品が大人気

「桑パウダー」は各種イベントやJA仙台の産直施設などで販売される他、HPからメールや電話の問い合わせで購入が可能だ。「復興の桑」はメディアで取り上げられることも多く、「桑パウダー」の愛好者が地域に増えてきたという。同団体が事業推進を担当する菊地恭子さんも「桑パウダー」を日々愛飲している1人だ。

「カフェインが入っていないし、体にもいいので1日中飲んでます。体調はいいですね。お客様からは肌にいいとか、白髪が減ったなどという声も聞くんです」

また「桑パウダー」は料理などに使うことも可能だ。地元の人気洋菓子店が、生地にパウダーを練り込んだ「復興の桑マドレーヌ」などの焼き菓子を販売し評判になっている。また2015年から援助団体のサポートで「桑パウダー」と生チョコレートを合わせた「KUWA CHOCO」を発売。バレンタインシー



桑の葉の収穫は7月と10月の年2回ある。

ズンに販売したところ、大変な評判を呼び、同年、「地方新聞社おすすめスイーツ総選挙」で第1位を獲得した。仙台の有力デパートで販売され、用意した3000個があっという間に完売。2016年も発売して好評を得ている。

現在、桑の生産量は十分なので、次の課題は販路の拡大だ。今後、「桑パウダー」を活用した新製品が開発され、地域ブランドとして大きく成長することを期待したい。

プロジェクトから生まれた商品

加工しやすく、ミネラル豊富な「桑パウダー」は食品関係との連携もしやすい。ファンも増えているという。

●お問い合わせ

農事組合法人 Champs du Mûrier

代表: 菊地 柳秀

所在地: 宮城県仙台市若林区荒井

電話番号 165-1

Tel/Fax: 022-288-5684

<Mail> info@champs-du-murier.com

<URL> http://www.champs-du-murier.com/



収穫から4時間以内に加工して作る「桑パウダー」。濃厚な緑色が特徴だ。



若林区荒井の「菓子工房ブルームーン」が製造販売する焼き菓子。マドレーヌ、クッキー、フィナンシェに「桑パウダー」を加えている。



支援団体である認定NPO法人日本ハビタット協会が商品化した「桑パウダー」入り生チョコ「KUWA CHOCO」

被災して故郷を失った井土浜・仙台東部地区の
農業再生の仕組みづくり
自主流通米から生まれる地域ブランドストーリー
有限会社六郷アズーリファーム 代表・菊地守



津波で全てを失った地域に、菊地さんの祖父が建てた蔵を改装してミニライスセンターを増設。



被災ですべてを失った井土浜の 新しい農業のかたちを創造したい

津波の甚大な被害を受けた井土浜・仙台東部地区。もう一度、立ち上がって農業を続け、自主流通米として人気のあった「井土浜米」を復活させたい。その思いを形にするべく、地域にミニライスセンターを設立。各メーカーに直接出荷する「井土浜野菜」の生産も軌道に乗り、新しい農業のかたちが少しずつ見えてきた。諦めずに続ければ、きっと成功するという農業者の意気込みが地域を支えている。

地域で愛される「井土浜米」を 守り続けたい

仙台市内から10キロ圏の場所にあり、米のほか、レタスなど近郊野菜の産地で知られる井土浜・仙台東部地区。震災時、太平洋岸から押し寄せた津波で約1800haの広大な農地が浸水し、2000名の農業者が被害に遭った。自宅、農業機械、ビニールハウスなどがすべて流出。人的被害も大きく、失われたものの甚大さははかりしなかった。

しかし同地区の農業者たちは再び立ち上がり、国の交付金などを利用して田地を整備。米作りを再開した。ただし自前で所有していたライスセンター（米の乾燥調整施設）が流出してしまったので、この地域で昔から愛されてきた自主流通米「井土浜米」が

作れなくなってしまった。井土浜地区で稲を育てる農業者にとって、それはじくじく忸怩たる思いだった。

そこでスタートしたのが「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けた今回の事業である。同地区の農家をまとめ、近郊野菜の卸しなどを担っていた六郷アズーリファーム代表の菊地守さんが中心になり、ミニライスセンターを建設。「井土浜米」復活への第一歩が始まった。



菊地 守さん

ミニライスセンターが 地域をまとめる存在に

津波が井土浜地区を襲ったとき、ほとんどの家屋が流出したが、不思議に菊地さんの自宅の隣にあった古い蔵だけは大きな破損もなく残った。そのすぐ裏手に小屋を建て、米の乾燥機、^{もみす}籾摺り機、色彩選別機を導入。2013年10月、地域の農業者が楽しみに待っていたミニライスセンターがついに完成した。

同年の新米から少しずつ乾燥調整を始めて、いよいよ本格稼働が始まった2014年には低温の影響で着色米が多く発生。ミニライスセンターに設置された色彩選別機がよく機能して、着色米を取り除き、自家消費を除いた「井土浜米」すべてを一級米にすることができた。また仮設住宅などに暮らす農業者にとって、気軽に立ち寄り近況報告のできるライスセンターは格好の寄り合い所になっている。

その後、^{はじよう}圃場整備が進み、徐々に野菜用の農地が拡大。レタス、ほうれんそうなどの「井土浜野菜」を生産し、イオン、サイゼリアなどに出荷するようになった。同地域の農業再生への道が少しずつ見えってきたのだ。



ミニライスセンターの内観



助成金を活用して導入した乾燥機、精米機、色彩選別機は、「井土浜米」などの地域ブランド確立に貢献。

粘り強く行動を続けて 未来の井土浜を創りたい

その後、井土浜に地域のJAが設立した大型のライスセンターがオープン。規模の大きい生産団体の米の調整乾燥プロセスはそちらに任せ、現在、ミニライスセンターでは個人の農業者による利用が中心となっている。仙台市内に近い都市部では稲作ができて、埃や騒音の問題で米の脱穀や調整が難しい。その点、沿岸部にあるミニライスセンターは使い勝手がよく、小回りのきく便利な施設だ。

また近年、うるち米の価格が大きく下落しているのので、仲間とともにもち米の生産を積極的に取り組んでいる。

「田んぼを田んぼとして有効に使うには、水稻をつくるのが一番です。もち米なら加工用米としての補助金もあるし、もち米自体にも売り先がある。転作で豆や麦を作っていたところに“もち米を育ててみよう”と試みています」と菊地さんは言う。将来的にはミニライスセンターをもち米専用の場所にして、井土浜産もち米の新しい発信地にできないかというアイデアも。

「生きたくても生きられない人もいたし、私たちは育てなければいけない子どもたちもいる。そう簡単にはギブアップできないんですよ」と力強く話す菊地さん。時代に即した農業を粘り強く模索する姿勢が、新しい井土浜ブランドの物語を紡いでいく。

プロジェクトから生まれた商品

今後も、井土浜産の農作物のラインナップが拡大することに期待したい。

●お問い合わせ

有限会社六郷アズーリファーム

担当: 菊地 守

所在地: 宮城県仙台市若林区井土
字宅地48

Tel: 022-289-1262



ミニライスセンターの活用で「井土浜米」が復活。米を三合パックの小分けにすることにより、精米後の酸化を防ぎ、いつまでも新米の味を生み出している。

園芸産地・名取岩沼の復活と
新たなブランド確立

名取岩沼農業協同組合 代表理事組合長・佐藤 富志雄



仙台の台所を支える 仙台せりを始めとした野菜の一大産地を復興する



仙台近郊の沿岸地域にあり、津波の大きな被害を受けた名取岩沼地区。震災後の懸命な復興もあり、チンゲン菜、小松菜、そして仙台の地場野菜として人気の高い仙台せりの名産地として復活。地域ブランド野菜である仙台せりを筆頭に、より知名度を上げるべく活動を続けている。

仙台を支える台所が 一瞬にして消えた

仙台空港の北側に広がる名取市、南側にある岩沼市。沿岸地の起伏の少ない土地で小松菜、チンゲン菜などの葉物野菜を作り、県内一、東北一という大きな生産量を誇っていた。まさに仙台市民の台所を支えてきた重要な農地だ。それが震災による津波で一瞬にして壊滅的な被害を受け、葉物野菜などを栽培していた数百棟のビニールハウス、集出荷施設等がすべて流出。2011年に作付け不能となった農地は全体の5割以上にのぼる。

地域ブランド野菜として有名で、震災前に3億7千万円ほどの売り上げがあった「仙台せり」は内陸部に産地があって、大きな被害は免れた。しかしせりの成育には水が必要で、塩水が上ってきたせり田では一瞬でせりが枯れてしまったという。

震災後、同地域の復旧に向けた動きは活発で、自治体の援助を受けながら、2012年には震災前の7割ほどの農地で作付けが可能になり、ビニールハウスの再建も少しずつスタート。名取岩沼農業協同組合（JA 名取岩沼）は2013年から生産再開する野菜を「復興野菜」と名付け、県内外の市場に出荷。また「仙台せり」を筆頭に、地元の主力作物であったチンゲン菜や小松菜もあわせて、地域ブランド野菜としての存在をさらに強固にするため、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成の下で、震災後の新たな農業の求めている、さまざまな挑戦を行ってきた。



JA 名取岩沼 営農部 園芸課
課長 菊地 昇さん

400 年続く「仙台せり」の栽培。 おいしさが次々と広がる

JA 名取岩沼を代表する野菜「仙台せり」の栽培の歴史は長い。

上余田村(現在の名取市)に住んでいた肝煎彦六という人物が江戸時代の 1776(安永 5)年に記した文献には、江戸初期の 1620 年から、野生のせりの栽培が始まっていたと記されている。彦六自身もせりの改良に腐心し、せり栽培の普及を行ったといわれている。

その後も当地で農家の間で大切に育てられたせりはさまざまな品種改良が加えられ、柔らかな葉や味の濃いものなど、園芸種として進化していった。近年はせりの根も一緒に食べる「せり鍋」が大人気で、テレビなどでの紹介もあり、地元飲食店では販売実績が上がっている。管内で採れる「仙台せり」は高品質で他産地に比べても価格が高く、各市場からは「日本一」と評価も高い。



せり圃場を見学する地元の小学生

JA 名取岩沼ではさらに知名度アップをはかるべく、フードコーディネーターに依頼し、レシピを開発。「せり入り大根もち」「せりご飯」「せりと油揚げのわさび風味」など「仙台せり」を使った料理レシピを 6 種類開発。加えて、管内の主力作物である小松菜とチンゲン菜でも各 3 種類のレシピを作成。パンフレットを印刷して配ったり、「JA 名取岩沼おすすめレシピ」としてホームページに掲載。その後も簡単に作れる野菜のレシピを更新し地元野菜のおいしさの認知度向上と普及に努めている。

地元仙台、そして全国へ 地域ブランドの魅力を発信

JA 名取岩沼は消費者に直接、ブランド野菜の広報を行うべく、東京、横浜、札幌など各地に出向き、市場や量販店などで宣伝活動を行った。地元公民館では「仙台せり」を始めとした地場野菜を使った料理教室も開催している。

また地元小中学校へ出向き、「仙台せり」の歴史を紹介。児童・生徒たちを畑に招待し、体験学習を行った。「仙台せり」が栽培されている場所は腰まで水に浸かるような深いせり田。子どもたちには驚きの体験だ。現場では採れたてのせりを洗浄するなどの実習を行っている。

2014 年 11 月からは JA 名取岩沼の敷地内の一

角を使い、月に 1 度の「やっパリ市」を開催。管内で採れた新鮮な野菜などを市民に直接販売している。

「農協に関係ない人もここで買い物ができる」とわかって驚かれることもあります。農協はどんなことをやっているのかを住民のみなさんに知ってもらおう。そして地域ブランドの野菜に親しんでもらえたらと思っています」と JA 名取岩沼の営農部園芸課・菊地昇さんは言う。仙台市という大消費地のお膝元で個性豊かな野菜たちを作る。地域に根ざした野菜作りの伝統を維持し、将来につなげていく取り組みである。



せりの根も一緒に加えた「せりごはん」

プロジェクトから生まれた商品

6 次化商品は研究中だが、自慢の「仙台せり」をはじめ小松菜、チンゲン菜などアイテムは多く、商品化を期待したい。

●お問い合わせ

名取岩沼農業協同組合

担当: 菊地 昇

所在地: 宮城県名取市増田 1-12-36

Tel: 022-384-2158

<URL> <http://www.ja-natoriilwanuma.or.jp/>



葉物野菜の料理方法を紹介するパンフレット。各野菜について、フードコーディネーターが開発したレシピのうちの 3 つが掲載されている。



せりは「春の七草」の筆頭で、日本原産の野菜。夏の一時を除いて通年の出荷がある。

伝統野菜「岩沼（玉浦）白菜」の地域ブランド化で 耕作放棄地解消と循環型農業での雇用創設



地域の仲間たちと一緒に 岩沼の農業を守り育てよう

津波による塩害で耕作放棄地が増加していた岩沼市玉浦地区。地域農業の継続に危機感を持ち、「今できることをやろう」と地元の若手農業者たちが結束した。塩害に強く、昔から玉浦地区で育てられてきた「岩沼白菜」に着目し生産を増大。地元レストランでメニューを開発し、白菜料理コンテストを開催するなど広報活動も活発で、岩沼市のサポートも受け、運動は着実に成果を上げている。

塩害の畑に 地元名産の白菜を作ろう

広大な農地が冠水し塩害が広がり、鉄骨ハウス、農業機械、トラック、さらには自宅まで全壊、半壊の被害を受けた岩沼市玉浦地区の農業者たち。

震災後、懸命の努力で田畑や施設を復旧してきたが、これまで作りあげてきた農地は昔のように戻らなかった。用水路がなく、地下水をくみ上げて稲作をしていた陸田（畑地）は、地下水の塩分濃度の増大で作付けが不可能になり、同地域で約 50ha もの土地が耕作放棄される可能性があった。また被災農家の半数以上が農業機械や設備を失い、離農を考えている人も少なくなかった。

そんな危機感の中、同地区の農家、八巻文彦さんを中心に、30～40代の若手の農家仲間が5人集まり、岩沼園芸研究会を設立。塩害に強いといわれ

る白菜に目をつけた。

全国的にも有名な「仙台白菜」の発祥の地は岩沼市で、「岩沼白菜」として長く受け継がれてきた野菜だ。土地に合った種苗と栽培技術があり、柔らかくて美味しいと市場でも高い評価を得ている。収穫期は他産地の出荷が終了した正月明けから2月にかけてなので市場競争力があり、高値販売が可能だ。また夏場の野菜栽培の裏作として冬の収入源にもなる。「今、やれる農業をやろう」という八巻さんたちの発想にフィットした作物だった。



「粉穀堆肥製造施設」では毎年、大量に発生する粉穀を活用し堆肥を作る。

効率的な農業があれば 耕作放棄地を減らせる

岩沼園芸研究会は「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、育苗ハウス、堆肥製造施設、全自動移植機などの農業機械を導入。生産意欲はぐんと高まった。

「全自動で移植できるなら俺もつくるという仲間もいて、作付面積は増えています。9月頭の植え付けはみんなで協力して一斉にやっています」と八巻さん。2013年度は2haだった作付面積は2015年度は4.5haに増加。この数字は震災前よりも多く、確実に耕作放棄地の解消につながっている。

また販路拡大のための活動も活発だ。地元の人気レストランで白菜を使った「ラザニア」を発売。おいしいと評判を呼び、定番メニューとなっている。この他、地元FMラジオ局で宣伝広告を打ち、



農家が共同で使用する育苗施設。白菜の苗もここで育てている。

2015年1月には「岩沼白菜料理コンテスト」を開催。NHKなどの全国放送や地元テレビ局などでも報道され、地域ブランドとして知名度が上がってきた。

当初、5人でスタートした岩沼園芸研究会も現在は15人に増えてにぎやかになった。

「生産者もいれば、消費者、加工側の人間もいる。みんなの協力があるので、いろんなイベントをやっても苦労しないですよ」と八巻さんは笑う。

「岩沼白菜」が創る 地域の新しい姿

岩沼園芸研究会は活発な活動を通して行政との関わりも深くなり、「岩沼の伝統野菜 岩沼白菜」の名称も岩沼市役所農政部の賛同を得た。現在、岩沼市がすすめている「千年希望の丘」事業への協力も要請されている。

「千年希望の丘」とは震災による瓦礫を一部再利用し、岩沼市が津波被害で壊滅した沿岸部に造成した丘だ。大津波を完全には抑えられなくても、減災が可能という考え方で、丘には広葉樹を植樹。千年先までの安全を創っていこうという壮大な試みがスタートしている。

この丘への訪問を中心に農業体験や観光、宿泊などをセットにした「千年希望の丘岩沼復興アグリツーリズム」を地元の支援団体が企画。平成27年度復



「千年希望の丘岩沼復興アグリツーリズム」で岩沼白菜を収穫した参加者たち。

興庁「新しい東北」先導モデル事業として認定された。これまで3回開催され、首都圏などから集まった参加者は「岩沼白菜」の定植や収穫を体験。地域農業への関心が深まっている。

農業を守るために作り始めた「岩沼白菜」が、これからは津波から地域を守る「千年の丘」づくりに役立つ。八巻さんをはじめとした若手農業者の存在はますます大きくなっていくに違いない。

プロジェクトから生まれた商品

白菜の用途といえば漬物や鍋ものなどが中心だが、産地では洋食にも取り入れて、バリエーション豊富なメニューを提案している。

●お問い合わせ

岩沼園芸研究会

担当：八巻 文彦

所在地：宮城県岩沼市早股字小林388

Tel：0223-24-5069

<URL> <https://www.facebook.com/iwanumaengei/>



岩沼市のレストラン「つあいと-KITCHEN」で人気の「白菜のラザニア」。



市内のホテル「モンタナリゾート」総料理長考案の「岩沼白菜」尽くしの料理。

「仙台いちご」ブランドの復興と6次産業化への挑戦
 亶理・山元産いちごの本格出荷に伴う
 みやぎ亶理農業協同組合 代表理事組合長・村山裕一



「仙台いちご」のブランド力を高めて 復活から、さらなる地域振興へ



震災の津波は、東北一のいちご生産地だった亶理町、山元町のいちご農地の9割を流し去った。翌2012年、国との復興協議を経て大型栽培ハウスの建設が始まり、2013年に栽培が再開。新たな栽培システムを学びながら生産農家は収量を増やし、産地は息を吹き返した。「仙台いちご」ブランドを再び盛り上げながら、さらにその先の発展を目指し努力と挑戦は続く。

ベテラン産地も日々勉強 新たな栽培方法で大型ハウスを始動

宮城県亶理郡の亶理町と、その南に隣接する山元町は東北一のいちご生産地。約40年という、いちご栽培の歴史がある。この一帯は気候が温暖で“東北の湘南”ともいわれ、地下水に恵まれた水はけの良い土壌であるなど、いちごの栽培に適した条件がそろっている。しかし震災の津波によって、いちご農地の9割が壊滅状態となった。

本格的な栽培が再開されたのは2013年のこと。復興交付金を活用し、内陸部に「いちご団地」と呼ばれる大型の栽培ハウス群を完成させたのだ。津波の塩害で土耕栽培が不可能になったため、ハウスには高設養液栽培を導入した。ヤシガラを敷き詰めたプランターにいちごに必要なだけの養液を与える方法で、管理はすべてコンピュータで行われている。



いちごハウスが建ち並ぶ大規模いちご団地

現在の栽培品種は、6割が宮城県のオリジナル品種の「もういっこ」、残りの4割が「とちおとめ」だ。この2品種の収穫時期を上手にずらすことで、8か月以上、収穫期を継続することができる。「土耕栽培が中心の産地でしたので、養液栽培はいちご農家の方には全く新しいチャレンジでした。3シーズン経って新しい栽培方法にも慣れてきましたが、日々勉強ですね」とJAみやぎ亶理の中山一哉さんは語る。

もう一度「仙台いちご」 ブランドを盛り上げたい

生産の基盤が整い、次の目標となったのは「仙台いちご」ブランドを再興すること、そして、6次産業化を実現することだった。このために「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、まず行ったのが、地元で愛され、多くの消費者に親しまれるシンボルとなるキャラクターづくり。公募作品から、小学6年生の女の子が考案した「わたリーナ」が選ばれた。現在、出荷用の段ボール箱やいちごのパッケージにあしらわれ、「仙台いちご」の一大消費地である北海道でも着ぐるみが出張して、キャラクターの存在は浸透してきている。

6次化の分野では、すでに「いちごワイン」が完成。同じく「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業



いちごハウスでの収穫

支援事業の助成を活用していちごパウダーをはじめとするいちごの一次加工品と、それを使った商品の開発を目指している。加工した原料を製菓業者などに提供し、「仙台いちご」の名を冠した商品を市場に広めることが課題だ。この取り組みとして、加工業者、外食産業、観光業など、他産業と連携し地域全体の産業を振興していくことも視野に入れている。

復興のその先へ これからも地域とともに



右・JA みやぎ亘理 総務課長 中山 一哉さん
左・JA みやぎ亘理 営農対策課長 安藤 敬見さん

将来の振興のために、6次化とともに進めたいと考えているのは販路の拡大だ。その試みのひとつとして、これまでロシアとタイに試験輸出を行った。だが、両国の政情不安などのために本格的な輸出には至っていない。

現在は状況を注視しながら、再輸出や輸出先の変更を検討している。

また、国内での出荷先は6割が北海道。そのほかは主に東北だ。今後は全国的な知名度を上げて販路を広げ、生産者の所得向上につなげたいとも考えている。このための具体策として、いちご狩り、道の駅など観光と結びつけた販売が候補に挙がっており、実現に向けて動いている。

「これからも、地域と一緒にやっていきます。新しい栽培方法も軌道に乗り、収穫もできるようになったし、いちごも売れる。いちご産地の活気も戻ってきたので、今度は、時代の変化に合った、その先の新しいことを生み出していかなければなりません」と中山さんは言う。破滅的なところから、力強い復活を遂げた産地の努力と挑戦は続く。

プロジェクトから生まれた商品

パッケージやイベント会場で「わたリーナ」が大活躍。いちごパウダーなど6次化商品の開発にも取り組む。

●お問い合わせ

みやぎ亘理農業協同組合

担当：安藤 敬見／中山 一哉

所在地：宮城県亘理郡亘理町逢隈田沢
字遠原 36

Tel: 0223-34-0388

<URL> <http://www.jawatari.or.jp/>



仙台いちご



いちごPRキャラクター「わたリーナ」

小学生を対象にいちごPRキャラクターを公募したところ300を超える応募があった。

株式会社マイファーム宮城亘理農場 代表取締役・西辻一真

亘理地域で生産から加工、販売までが完結するブランド「ワタリアントマト」の立ち上げ



失われたいちごの産地を 真っ赤なトマトで復興させる

いちごの名産地として知られていた^{わたり}亘理町の海岸地帯は津波による被害で壊滅した。瓦礫と塩害の畑でなにができるのだろうか。そんな絶望の中からスタートしたのが、加工用トマト栽培だ。震災翌年から本格生産を開始し、6次化商品として「真っ赤なトマトジュース」と「真っ赤なトマトケチャップ」を販売。地元で愛される新しい名産品に成長している。

耕作放棄地にはさせない。 その使命感から始まった

いちごの一大産地である亘理町沿岸部。津波の被害はまさに甚大で、農業施設が流失し地盤が沈下。水路が破壊され、防風林は流れ去り、畑には広範囲で塩害が起こった。この地で長くいちごを作ってきた人々は、先祖伝来の農地をどう守ればいいのか方策が見つからない。そんなときに出会ったのが農業ベンチャー企業、株式会社マイファームだ。

同社は耕作放棄地の解消と収益の上がる農業を事業化するという事業を全国展開で行っていた。震災後、亘理に入った代表の西辻一真さんは、この一帯は日本で一番耕作放棄地になる可能性が高いと考え、なんとしても再生させたいと使命感に燃えた。そして震災から1カ月もたたない2011年3月31日に株式会社マイファーム宮城亘理農場を設立。農業



スタッフが丁寧に手摘みするワタリアントマト

者の方々を社員として雇い、畑の整備に乗り出した。

この時、同社が選んだ作物が加工用トマト「ワタリアントマト」だった。水路がなくても、トマトなら排水はいらない。防風林がなく強風が吹いても、低木トマトだから栽培できる。また以前の名産品であるいちごもトマトも、同じ赤い色をしている。「真っ赤」という言葉には亘理を象徴する力があるのではないか、と考えたのだ。

「真っ赤なトマトジュース」で 地域を活性化する

全国から集まった支援団体やボランティアが瓦礫ひろいをサポートし、畑の状態が整うと2012年から加工用トマトの栽培を本格的にスタートさせた。

土壌に炭酸カルシウムをまき、微生物の働きを活性化させて塩分濃度を低減させる手法で、初年度にもかかわらず200トン弱の収穫があった。これを加工し「真っ赤なトマトジュース」「真っ赤なトマトケチャップ」を生産。亘理町内はもちろん、同社の販売網を使って九州などへも出荷し利益を出した。

1年目は加工を他県の工場に依頼したが、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて、2014年から自前の加工場を設立。「ワタリ

アントマト」の新シリーズとして「トマトピューレ」の商品化も始まった。同じく当プロジェクト助成先である六郷アズーリファーム(P.52参照)と連携し、B級品トマトを購入。ピューレ加工をして地元のホテルに販売するというルートも確立させている。

また同社は収益の柱として大根とニンニクの生産もスタートさせた。6次化商品として「へそダイコン」(凍み大根)と「熟成ニンニク」(黒ニンニク)を作り、収益の大きな支えになっている。



西辻 一真さん

「復興応援 キリン絆プロジェクト」 農業支援事業のご縁が広がっていく

2015～2016年は国の塩害再生事業がスタートし、2年間、農場の土地が使えない。そこで西辻さんは「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の関係で知り合った岩沼園芸研究会(P.56参照)に相談し、2年間だけ岩沼市の土地を借りてトマトを栽培することになった。

予定では6人のスタッフが岩沼に出向いて作業することになる。この4年間、露地で加工用トマトの栽培を経験したので、新しい農地でも不安はない。2年後には再度、亘理に戻ってトマトを再開する予定だ。「真っ赤なトマトジュース」などの地域ブランドが途切れることなく生産ができるので、亘理地域の人たちにもアピールを続けることができる。



ワタリアントマトの手摘み作業

「僕らは諦めるということを知らないんです。うまくいくように変えていく。立ち止まらず、前にいくしかない」と常に考えています」と西辻さんは言う。

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成先同士の連携も始まり、今後、繋がりが生みだすパワーに注目したい。

プロジェクトから生まれた商品

ワタリアントマトを活用し、ジュース、ケチャップ、トマトピューレなどをシリーズで開発。パッケージに統一感を出している。

●お問い合わせ

株式会社マイファーム宮城亘理農場
担当: 西辻 一真
所在地: 宮城県亘理郡亘理町
吉田字原 306-16
Tel: 090-5907-2418
<URL> <http://myfarm-watari.co.jp/>



食塩無添加で加工している
「亘理の真っ赤なトマトジュース」



「亘理の真っ赤なトマトケチャップ」は自然な甘味を活かすため酸味・香辛料は控えめ。

福島県

相馬郡新地町 そうま農業協同組合園芸部会
新地支部 / 伊達市 がんばっぺ!! あんぽ柿協
議会 / 南相馬市 北萱浜機械利用組合・南相
馬農業復興協議会・フクベリー合同会社・そ
うま農業協同組合 トルコギキョウ生産部会
・そうま農業協同組合 天のつぶブランド協
議会 / 福島市 ふくしま土壤ネットワーク /
郡山市 麓山高原豚生産振興協議会・郡山ブ
ランド野菜協議会 / 石川町 大野農園株式会
社 / 富岡町 富岡町アグリ環境協議会 他 / い
わき市 一般社団法人いわき6次化協議会・
いわき市農業協同組合・いわき市農業協同組
合ねぎ部会・いわきおてんとSUN企業組合
・緑の風ネットワーク実行委員会





福島県

豊かなふるさとの復活をめざして

全国 3 位の広大な県土を有する福島県。温暖で日照時間が長い「浜通り」、盆地で寒暖差のある「中通り」、雪どけ水が豊富な「会津」。多様な気候の中で、皇室に献上の桃「あかつき」や、90 年以上の歴史を有する伊達の「あんぼ柿」など、高い品質の農産物にあふれています。農業に甚大なインパクトをもたらした原発事故以来、辛抱強く、安心・安全への取り組みを続けながら、本来の豊かさを取りもどすべく、“ふくしまプライド”を胸にがんばっています。

活力ある園芸産地を目指して



左・JA そうま新地総合支店の荒智信さん
右・同園芸部会新地支部会長の林隆雄さん

自慢のニラといちじくが復活。 6次化商品で地元の魅力をアピールする

津波の大きな被害を受けたものの、高品質で知られる新地ニラと加工用いちじく復活への意欲は失われていなかった。もう一度、土を耕し、畑を作り直し、ビニールハウスを建て直し、丹精をこめて作ったニラを使った6次化商品を開発。さらにイチジクの苗を新たに植え、地域全体で園芸産地としてのパワーアップをはかっている。



新地ニラ再生のため 部会のみinnで土地をつくる

宮城と福島の間境にある新地町。海辺の町だけに津波の被害は甚大で、この地を南北に走っていた常磐線は線路ごと流され、新地駅に停車していた4台の車両はちぎれて周囲の田んぼに散らばった。そして100名以上の人々が亡くなっている。

農業への打撃も大きく、農業機械の流出、ビニールハウスの倒壊、農地の浸水と塩害が起こった。さらに原発事故後の風評被害で作物価格が下落し、農家の生産意欲が減退。耕作放棄地が広まりつつあった。

しかし、そんな故郷の姿を見ても、そうま農業協同組合（JA そうま）園芸部会新地支部は決して諦めてはいなかった。

もともと新地はニラの名産地として知られ、1戸あたりの経営面積は県内トップを誇る。また栽培方

法にもこだわりがある。新しいニラの株を植えたら3年以上同じ株から収穫するのが一般的だが、新地では2年経てばすべてを更新する。いつも新しい株で生産されるニラは葉が厚く、太く、柔らかで、香りも爽やかだ。

また新地ニラは出荷前のチェックに特徴がある。

「部会のみinnが出荷したら『目揃え会』という抜き打ち検査をやるんです。ちょっとでも悪いのが入っていると、他がどれだけよくても悪い方の品質で産地が評価されてしまう。部会の足を引っ張らないよう、全員が高い意識を持ってがんばるようにしています」と新地支部部会長・林隆雄さんは言う。22軒のニラ農家はこれまで時間をかけて育ててきたブランドを守ろうと一致団結し、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を申請。耕作放棄地の解消と6次化商品の開発で、新しい新地町を創ろうと動きだした。

東京との連携で ニラのかりん糖を商品化

震災後、まず部会の活動として、仲間で協力してニラ栽培用地を整備するところからはじめた。

沿岸地域で専業農家を営んでいた同部会の若手メンバー、目黒繁美^{しげみ}さんは津波で自宅と生産基盤をすべて失い、一時期、営農を諦めた1人だ。しかし部会の仲間の協力で高台にある遊休農地を借り受け、整備を行い、もう一度チャレンジした。

「条件のいい畑はすでに営農しているので、津波で浸水と塩害を受けた農家には、整地が大変な場所しか残っていない。それでも我々メンバーで助け合って、土を平らにして、ハウスを建てて。山地は許可を受けて伐採整備したら不法投棄のゴミがあり、それをすべて分別処分して、みんなの力を合わせて、今や立派な畑になりました」とJA そうま新地総合支店の荒智信^{しんぢ}さんは言う。今では目黒さんも専業農家として、そして震災の年に生まれたやんちゃん男の子のパパとして、部会の若手として立派に活動しているという。

みんなの絆パワーが集結し 新地が再び立ち上がる

ニラに続いて、新地の名物といえば「いちじく」だ。東北ではいちじくを甘露煮にして食べる習慣があり、同地でも加工用いちじくを長年栽培。質、量ともにぬきんでた産地として、仙台市場ではブライスリーダーとしての立場を担っている。

いちじくの6次化商品は、園芸部会新地支部の女性部が担当。イチジクに含まれる酵素を活かし、焼き肉のタレ「新地やんの味菜タレ」が誕生した。また県内の加工業者に依頼し、赤ワインで煮込んだ「いちじくドライフルーツ」を開発。ワインに合う味覚として人気がある。

ニラを使った6次化商品の誕生は、東京都西東京市との交流がきっかけだった。西東京市は小松菜とキャベツが特産で、土産品として「小松菜かりん糖」「キャベツかりん糖」が知られている。製造は同市内にある老舗の大手かりん糖メーカー「旭製菓」が担当。同社はオリジナルかりん糖の製造も得意としていることから、新地部会はニラを使ったかりん糖の製造を依頼。

「新地やん味菜かりん糖」が誕生した。

「最初は安く、多くがいいと思って100gパックも作ったのですが、お土産にしたら大きすぎるというので、バッグに入れて持ち歩いてつまんだりできる、食べきり50gパックにして、単価も少し高くしました。まさに試行錯誤です。今後は新地町の特産品として、どう存続発展させるのがテーマですね」と荒さん。カリッとした歯触りのかりん糖はニラの香りがふわりと漂い、文句なくおいしい逸品だ。



部会メンバーが集まり、出荷前の品質チェックである『目揃え会』を行う



2015年にオープンした産直の店「味菜ひろば よりみち」

これらは女性部が運営する直売所「味菜ひろば よりみち」で販売。町のイメージアップの一翼を担っている。

「キリン絆プロジェクトというのは、本当に絆だね。新地のみんなが一緒になって頑張っていますよ」と林さんは言う。震災から5年。この地のたくましい復活ぶりは、訪れる人にも大きなパワーを与えている。

プロジェクトから生まれた商品

新地を代表するニラといちじくを活かした個性的な商品が続々と誕生。今後はいかにファンを広げていくかがテーマだ。

●お問い合わせ

ふくしま未来農業協同組合
新地ニラ部会

担当：味菜ひろば よりみち

会長 林 ナミ子

所在地：福島県相馬郡新地町谷地小屋
字樋掛4-1

Tel: 0244-62-5588



焼き肉のタレ「新地やんの味菜タレ」。サラダや冷や奴にも合う。



「いちじくドライフルーツ」。砂糖とワインだけで作る滋味が特徴。



「新地やん味菜かりん糖」。「にらのおとな味」と「ねぎ味噌」の2種類のテイストがある。

根深ネギを基軸とした農業復興

仲間 8 人とともに
根深ネギで故郷を守る

津波と原発事故による甚大な被害を受けた南相馬市の北萱浜地区。ここで長く農業を営んできた 8 人の高齢者たちが手を取り合い、農地の再生を始め、根深ネギを中心とした畑作に取り組んでいる。高齢でも農業が続けられるように準備した各種の農業機械を駆使し、いつか若者たちが戻ってきたときに基礎となるような持続できる農業を目指している。

天明の大飢饉以来の危機を
仲間とともに乗り越えたい

2011 年 3 月 11 日。海岸から 1 キロほどの場所にある北萱浜地区は高さ 10 数メートルの津波に襲われ、95 軒中 65 の家屋が全壊。53 人も人命が失われた。また 119 ヘクタールの田畑が耕作不可能になり、トラクター、コンバインなどの農業機械が約 80 台、ビニールハウス 50 棟が流出。その損害だけで 5 億円以上にのぼる。しかも震災後の原発事故により、高台に残った農地ですら、農作物の出荷停止、出荷制限を受けた。

住む家を失った住民は避難所を転々とし、多くの人が他の地域へと移住していった。しかしこの地で代々農業を営みながら暮らしてきた高齢の農業者は、津波に洗われ、原野のようになった北萱浜地区でも、大切なふるさととして、再び戻ってきた。林一重さんもその 1 人だ。



津波ですべてが根こそぎになり、荒野が広がる北萱浜地区。

「学校の先輩後輩とか、年齢も似たり寄ったりの 70 代。そういう近所の仲間が 8 人集まって、これからここでどうやって暮らすのか、地域の再生をどうするのかと相談するところから始まりました」

彼らの頭の中にあったのは 18 世紀後半にこの地を襲った天明の大飢饉だ。大勢の人間が死んだ時代に故郷を守った先祖がいた。自分たちもできることをしなければならなかったのだ。

そこで 2013 年 1 月、北萱浜機械利用組合を設立。個々での営農は難しくても、8 人がともに働いて農地を守ろうと「役員報酬はなし。働いた分を時給換算して平等に分ける」という組織をスタートさせた。

根深ネギの栽培で 地域を底上げしていく

次に彼らが考えたのは、新たに取り組む根深ネギの栽培である。北萱浜地区は冬でもほとんど積雪がなく、ネギならばほぼ通年にわたって出荷できる。また畝作りや畝よせ、出荷作業はほぼ機械化されていて、高齢者でも無理なくできるのがポイントだった。

そこで「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、育苗ハウス、作業場、農業機械、種子や肥料などを用意。苗作りからスタートし、畑へ定植してからは真っ白なネギに育つよう畝上げしていく。基本的な部分は機械化されているので、順調に農作業が進んだ。ただし病気の発生がないよう、こまめに畑を見てまわる作業は欠かせない。

2013年11月から最初の収穫が始まり、翌年5月までに約17500キロを出荷。以来、少しずつ時期をずらしながら育苗、植え付け、収穫を行い、通年栽培ができるような工夫をしている。また放射能残留検査も行い、安全性も確認済みだ。

「みんなで一緒に作業して、生活の足しになるお金がとればいいねと言ってやっています」と林さんは言う。ネギ作りも2年以上の経験を積み、病気対策も取れるようになったので、今後は埼玉県など出荷先の拡大を検討中だ。そうやってゼロから立ち上がり、常に新しい場を創りだす力は、若者と比べてもまったく見劣りしない強さとたくましさがある。



小さな丸の中へ種を植え、苗を育てていく。



ビニールハウスの中には同組合が所有する農業機械がずらりと揃う。



収穫後の根深ネギを出荷できる形に整える管理機。



ネギ栽培に使う農業機械を確認する林さん。

畑を広げて収益をあげ 将来世代へとつなごう

同組合は2015年の夏の終わりに秋にかけて、大根の契約栽培もスタートさせた。ネギだけでは連作障害が出てくるので、裏作としてもぴったりだ。

現在、耕作している畑は2ヘクタールほどだが、2016年には1ヘクタール追加し、ネギの栽培を増やそうと計画している。最終的には5ヘクタール程度にまで耕作面積を増やし、連作障害対策に効果的なブロッコリー栽培も加えて収益を上げる。その頃には北萱浜機械利用組合を会社組織にしたいと林さんは言う。地元の人をパートに雇うシステムができれば、北萱浜地区の底上げにつながるはずだ。

幸い、林さんの活動もあって公的な補助金なども受け、すでに5ヘクタールを耕作する程度の農業機械はすべて揃っている。

「今の状況を見て、なにが必要なのかを考えながら、

みんなで一緒に長く続けられる体制を作ろうと思っています。そしていつの日かここを離れた若者たちが戻ってきたら働いてもらえる場を創りたいですね」

故郷を愛する気持ちを日々の農作業で表現する。8人のたくましい大人たちの心意気をみる思いだ。

●お問い合わせ
北萱浜機械利用組合
担当：林 一重
所在地：福島県南相馬市原町区萱浜
字原ノ山 102-8
Tel: 080-5563-4189

放射能環境に左右されない農業をめざして
バイオディーゼル燃料事業

南相馬農業復興協議会 会長・西一信



食べない「農作物」を作り 南相馬の農地を守る

肥沃で平坦。温暖な気候。理想的な農地の多い南相馬市の一部の地域では今だに、放射能の影響と風評被害で作付けができず、時間の経過とともに地域保全そのものが危機に瀕している。本来、優良であった「守るべき農地」に、ナタネなどの油を絞るための非食用作物を植えてバイオディーゼル燃料事業を起こし、この先、復興に使うトラクターや重機などの燃料をまかなう。そんな新しい農業のかたちを目指す挑戦が始まっている。

このままでは農村が 消えてしまうという危機感

平坦で広大な田畑の合間に、防風林で囲まれた大きな農家が点在する。美しくのどかな光景なのだが、よく見ると何年も耕作されずに雑草がはびこる耕地があり、他方には除染のために忙しく行き来するトラクターのエンジン音がする。

南相馬市の一部の地域は今だに居住制限、宿泊禁止などの区域に指定されている。それ以外の場所では居住・宿泊はできるのだが、農地として復旧した面積は60%しかない現状がある。また作付けした場合も風評被害で売れない、米価も大きく下落していて採算が取れにくいというのが現実だ。2015年度の水稲作付面積は震災前の14.3%、野菜はわずか

6.3%に落ち込んでいる(*)。

農業ができない時間が長くなるほど、再開は難しく、耕作放棄地が増えてしまう。農村そのものの存続が危ないという状況を見て、同市鹿島区の農家の人たちは「なんとかしなければ」という危機感の中にあった。同じ問題意識を持つ15人が集まり、南相馬農業復興協議会を結成。目をつけたのが非食品である油糧植物(ナタネ、ひまわりなど)の栽培で、最終的にバイオ燃料を作ろうという事業である。

※出典：南相馬市役所経済部農政課「第1回南相馬市農林水産業復興プラン策定委員会」資料

ひまわりとナタネから バイオディーゼル燃料が生まれた

全国的にも珍しく、また難しい事業であるが、農家の意志は固かった。耕作を再開することで労働対価を得る「本来の農業活動」がしたい。それが本当の復興に繋がるという発想だ。

同協議会は「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、ひまわり、ナタネの種子を購入。水田の水分を取り除くための溝切機、播種機などの農業機械をそろえた。

プロジェクトは2013年6月からスタートし、最初にひまわりを植え、収穫後にナタネを播く。これを順次乾燥、搾油し、植物油5%+軽油95%で作る「B5」という種類のバイオディーゼル燃料2000リットルを加工。初年度は会員に譲渡し、各自がトラクターや農業機械、重機の燃料として使用した。この様子は「福島民報」で報道され、少しずつ認知が広がっていった。

ただし、これまでは米作を中心に農作業をやってきた彼らにとって、新しい植物を栽培するのは、あらゆる点で難しさがあった。ひまわりが育ち、花が咲くと景観的には美しいのだが、大量の鳥がやってきて種を食べ、収穫量が激減。またナタネも湿害などで簡単には栽培できない。自然相手の仕事はすぐには軌道に乗らないのだ。



写真上：10月下旬からナタネの播種を開始。
写真下：発芽を早めるための鎮圧作業を11月より行う。



混在しているナタネとひまわりの種を選別する。

いろんなことに挑戦し 鹿島区の農業を守りたい

2014年は耕作面積を増やす予定だったが、除染作業の遅れや農業機械の不足もあり、結局、前年とあまり変わらない広さでの耕作となった。

同年12月に第2回目のバイオディーゼル燃料の出荷があり、前回の3倍量にあたる6000リットルが加工できた。これは地元で除染作業を請け負っている清水建設が全量買い取って、トラクターなどの燃料に使う。その用途については当初の目標通りで、この活動の大きな成果でもある。

今後は食品としてのナタネ油を販売できないか、飼料としてトウモロコシを生産できないか、などさまざまなアイデアが出ている。

「なんでもやっていかないと福島県の農業はダメになると思って、いろんなことに挑戦しているんです。また、我々の活動を『キリン絆プロジェクト』農業支援事業で支援していただくこと自体にも意味があ

り、南相馬市もナタネの栽培に助成金を出してくれるようになった。このようなことも継続のための力になるのです。」と西一信会長は言う。

ゼロから始める新事業だけに、突然大きな成果はでないかもしれない。しかし農業を続けて、農地を守りたいという農家の人たちの気持ちは止まらない。西さんは70歳を越えた年齢だが、「日本の農業を支えているのは70歳くらいの人間ですよ。トラクターだって40年も運転しているんだから、若いやつにはまだ負けないですよ」と意気軒昂である。

彼らのこのパワーがある限り、鹿島区の農業は必ず継続し、復活すると期待せずにはいられない。

●お問い合わせ

南相馬農業復興協議会

担当：西 一信

所在地：福島県南相馬市鹿島区浮田
字鶴喰 34

Tel: 0244-46-3040

フクベリー合同会社 代表・阿部和義

新栽培方法でより大きく糖度が高い高付加価値のイチゴを南相馬の新ブランドにするイチゴ事業



農業を続ける楽しさが おいしいイチゴを創りだす

もともと農業が盛んな南相馬だからこそ、仮設住宅の被災者もほとんどが農業者ばかり。彼らの生きる喜びとして始まった小さな野菜農園のイチゴ作りが本格化し、大型ハウスで糖度 15 度以上のとちおとめを生産。「サザンベリー」というブランド名で販売を始めた。イチゴを使ったプリンなども開発し、事業は着々と進展している。農業を続ける楽しさがイチゴのおいしさの中にあふれている。

南相馬はイチゴ栽培に適した土地柄だった

稲作を中心に、農業が盛んだった南相馬市だが、原発事故の影響で作付けの自粛や出荷停止が長引き、農業に携わっていた人たちの間には先行きの見えない不安が広がっていた。彼らの多くは仮設住宅に暮らし、やるべき仕事もなく、心身の健康に不調をきたす人たちも少なくなかった。

そんな状態を少しでも改善しようと、2012 年春、支援 NPO が仮設住宅の近くに 1000 坪の農園を開き、野菜などの栽培ができるようになった。仮設の住民は毎日、農業ができることが大きな喜びで、季節の野菜などを丹精をこめて作るようになる。

そこで同年 10 月から 40 坪程度のハウスを作り、イチゴの生産をスタートさせた。南相馬市鹿島区は沿岸部にあるため、冬でも温暖で日照時間が長く、

イチゴの栽培に適している。ところが不思議なことに同地区でイチゴを本格的に栽培する農家はほとんどなく、誰もが手探りの状態だった。

そんな中、丁寧な仕事の実ったのか、驚くほどおいしいイチゴが収穫

できて、農業者にとっても大きな自信となった。原発事故の風評被害を考えると、ハウス栽培は安全で、天候に左右されず、比較的安定した作物でもあり、なにより作業する人が楽しく働ける。本格的にイチゴ栽培に取り組み、地域の名産品が作れるのではないかと、避難を余儀なくされた 5 人の農家を中心にフクベリー合同会社を設立。イチゴ栽培に踏み出した。



代表の阿部和義さん

甘さたっぷりの 「サザンベリー」誕生

同社は「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、2013年に80坪のビニールハウスを2棟準備し、本格的なイチゴ栽培をスタートさせた。

初年度に取れたイチゴは品質にばらつきがあったが、経験を活かして土作りを工夫し、翌年には非常に甘味のある高品質のイチゴが生産できた。

「植え付けの前に有機肥料を工夫してまき、乳酸菌の力を借りてミネラルたっぷりの土をつくります。それがおいしさの秘訣ですね。酸味が強いとちとめという種類をつくっていますが、酸味に甘味が加わると、深みのある味わいになるんです」と代表の阿部和義さんは言う。スーパーなどで売っているイチゴの糖度は9～11度程度だが、フクベリーのイチゴは15～20度という甘さなので、かなりの実力といっていいだろう。「サザンベリー」というブランド名で売り出したところ、2014年産の生食ギフト用はほぼ完売で、順調な走り出しだった。



ハウス内で土作りに励むスタッフ。この作業がおいしいイチゴ作りのカギになる。



糖度15度以上の濃密な甘さが特徴の「サザンベリー」

また4～5月に採れるイチゴは加工用として利用する。同社は6次化商品として「イチゴアイスプリン」「完熟イチゴアイス」を開発し、首都圏各地のマルシェや南相馬「道の駅」、日本橋にある福島県アンテナショップに出品し好評を博した。

イチゴ栽培を通じて 南相馬を復興させたい

震災から5年が過ぎ、イチゴ栽培も次のステップに上がる時期が来ていると阿部さんは言う。

「やはり今後の展開としては栽培規模を大きくして、収量を上げること。またこの事業は南相馬の復興が大きな目的ですから、観光農園として、ぜひイチゴ狩りをできるようにしたいんです」

2016年には現在の場所から常磐自動車道の南相馬インターの近くに移転し、加工品などを販売できるショップを併設する予定だという。

近年は南相馬産ということでの風評被害はかなり少

なくなり、だからこそ味が勝負になってくると阿部さんは自覚している。今後は完熟イチゴを真空パックにした新製品も検討中で、輸送中に果肉に傷がつくことがないので、中国への輸出話も来ているという。

「イチゴづくりは働く人にとっても楽しい作業で、高齢のパートさんも喜んでやってくれます。地元住民の人もサザンベリーを買いに来てくれますし、去年食べておいしかったから、今年はないのかという問い合わせも多いです。ありがたいですね」と阿部さんは語る。農業最適地でありながら、なぜか名産品が少なかった南相馬に生まれた「サザンベリー」。この甘くおいしいフルーツが地域ブランドに育ってくれるのが楽しみだ。

プロジェクトから生まれた商品

生食用ギフトから洋菓子まで、イチゴのおいしさを楽しめる商品ばかり。南相馬のお土産にもぴったりだ。

●お問い合わせ

フクベリー合同会社

担当：阿部 和義

所在地：福島県南相馬市鹿島区寺内
字中町 64

Tel: 0244-47-2285

<URL> <http://www.southern-berry.net/>



「サザンベリー」(デラックス2パック)。贈答用にしたい豪華な規格品。



完熟イチゴアイス(とちおとめのアイス)。イチゴの果肉とこんにゃく、寒天を使用した新食感のアイス。わずか96kcalという低カロリーも嬉しい。



イチゴのアイスプリン(新食感のスイーツ)。ピューレ状のイチゴをミルクプリンにトッピング。冷凍だとシャーベット、解凍するとプリンに。

咲かそうそうま。トルコギキョウ 魅力アッププロジェクト

そうま農業協同組合トルコギキョウ生産部会

部会長・堀千夏子



“そうま”をトルコギキョウの一大産地に

原発事故で大きなダメージを受けた相双地方の農業を再生させるため、飯館村のトルコギキョウの苗を引き継ぎ、もう一度大きな花を咲かせようとしている。目指すのは、相馬地域で育てられたトルコギキョウのブランド化。生産者たちの挑戦が始まった。

市場で人気の「トルコギキョウ」に注目

相双地方の農業は、震災に伴う原発事故により大きなダメージを受け、南相馬市の南部や飯館村などは計画的避難地域に指定され、地元での農業が一時できなくなってしまった。そうした中、そうま農業協同組合（ＪＡそうま）管内では、稲作が作付け制限となる中、風評の少ない花卉（観賞用の花）の栽培を始めようという動きが出てきた。そこで注目されたのが、発色のよさと豊富な種類で市場で人気の高かった飯館村のトルコギキョウであった。

ＪＡそうまでは、花卉の栽培で相馬地域を新たな産地として確立させるため、2015年４月にＪＡそうま内に生産部会を設立。同時に「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、「咲かそうそうま。トルコギキョウ魅力アッププロジェクト」がスタートした。

花言葉は「希望」。被災地から全国へ 美しい花と一緒に希望を届けたい

震災を機に、管内のトルコギキョウ栽培面積は10分の1近くまで減少し、生産農家の高齢化、生産者間での品質のばらつき、一人当たりの栽培面積が小さいなど、産地としての課題も多い。しかし、「茎も簡単には折れない」「最後まできれいな花を咲かせ続ける」トルコギキョウを相馬のイメージと重ね、相馬の風土や人の思いを全国の人々に伝えながら、相馬地域で育てられたトルコギキョウのブランド化に取り組もうとしている。具体的には、花卉の現状についての課題整理と市場ニーズを把握することでブランドコンセプトや販売戦略を作成。さらに、品質を安定させるべく生産マニュアルや情報発信ツールの作成によって、産地化とブランド力の強化に向けた取り組みを実施していく計画だ。また、現在19戸の部会員、さらに新規の会員を加え、先進地域を視察したり、生産技術を積極的に学んだりしている。

「希望」の花言葉を持つトルコギキョウ。相馬地域がトルコギキョウの一大産地となり、新しい形で農地が復興し、美しい花を「希望」とともに全国へ届けられる日を楽しみにしている。



やさしい花色を咲かせる
トルコギキョウ

●お問い合わせ

ふくしま未来農業協同組合
トルコギキョウ生産部会

事務局：そうま地区本部
指導販売課

所在地：福島県南相馬市鹿島区横
手字川原 185-1

Tel: 0244-67-2702

そうま天のつぶブランド育成プロジェクト

そうま農業協同組合 天のつぶブランド協議会

会長・濱田賢次



「天のつぶ」を“そうま”のシンボル米に

相馬地方の水稲栽培を再生させるため、大粒の米「天のつぶ」の特徴を生かした6次産業化への取り組みが始まった。相馬のシンボル米に育てることで地元の誇りを取り戻し、地域の食文化と、地域の農業を育ててきた相馬の風土・文化の継承を目指す。

天に向かって真っすぐに伸びていく力強い稲穂の姿が、地域復興のシンボル

古くから水稲栽培が盛んだった浜通り地方の平野部、特に相馬地方は、東日本大震災の津波冠水被害と原発事故で、作付不能または自粛・制限が行われた。除塩と除染作業は長引き、風評被害にも悩まされ続けた。

そんな厳しい状況下で、そうま農業協同組合（JAそうま）は復興田でもしっかりと根を張って倒伏が少なく、米本来の旨味がぎゅっと詰まった大粒の品種「天のつぶ」の作付けを農家に奨励。「天のつぶ」を米産地である地域のシンボル米として育て、その美味しさを広く消費者に伝えるために「そうま天のつぶブランド協議会」を設立した。今回「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けた「そうま天のつぶブランド育成プロジェクト」のもと、生産振興、販売拡大、ブランド力向上、6次産業化まで一気通貫で突き進もうとしている。

ブランド化を通じ、地域の食文化と地域の風土・文化を継承

“そうま”のシンボル米として「天のつぶ」を育てるためには乗り越えなければならない課題も多い。

「天のつぶ」は福島県が15年の歳月をかけて開発したブランド米で、相馬地域に適した品種であるが、その認知度はまだ低い。

生産品質の向上と安定化をさらに進めるとともに、“そうま”らしさ、土地の魅力、作り手の思い、を消費者に伝える情報発信も重要になってくる。激変する農業環境や生産者の高齢化と担い手不足、農産物の価格下落、風評被害などの問題もある。こうした課題に立ち向かいながら、生産者の意欲を掻き立てられる活動を進めていく必要がある。

天のつぶブランド協議会では、大粒で食感がよく、米本来のおいしさを持つ「天のつぶ」の特徴を生かした販売や食べ方を提案していくとともに、これまでに開発してきた日本酒・せんべいに加えて、地元の海産物とコラボした新商品の開発など6次化商品を開発・販売していきたいという。

「天のつぶ」ブランド化の取り組みの中で、地域の食文化と地域の農業を育ててきた相馬の風土・文化が継承されることを期待したい。



「天のつぶ」は、その名の通り、天に向かって真っ直ぐ伸びて倒伏が少なく、米本来の旨味がぎゅっと詰まった大粒の新品種だ。

●お問い合わせ

ふくしま未来農業協同組合
天のつぶブランド協議会

担当：米津 友市

所在地：福島県南相馬市鹿島区
横手字川原185-1

Tel: 0244-67-2702

<URL> <http://www.ja-soma.or.jp/>

はやま 麓山高原豚販売拡大に向けた付加価値商品の開発



9人の養豚農家が揃った麓山高原豚のポスターとJA全農福島畜産部の安達正則さん(左)小松良雄さん(右)

地元で愛されてきた銘柄豚を 末永く守り育てたい



9軒の農家で地道に育ててきた福島のはやまこうげんとん「麓山高原豚」。生産者の高齢化に加え、震災による被災で生産頭数が減少が続いている。地元で長く愛されてきた「麓山高原豚」を守りたい。養豚農家とJA全農福島畜産部の担当者は知恵を絞り、飼料を変更して肉質を改善。ハム、ベーコンなどの6次化商品を開発した。さらにテレビCMを製作し、地元ブランド豚の魅力を広く伝え、地元の味を守る努力が続いている。

小規模農家が 手塩にかけて育てる豚

二本松市の東側、阿武隈山系の一角にある麓山は美しい円錐形の姿を持ち、春には山ツツジなどが咲き乱れる観光地だ。かつてこの山の麓にJA全農福島ふもとの種豚農場があり、そこで約25年前に生産開始されたのが麓山高原豚である。

出荷までの2カ月間は専用飼料を与えるなど、手間暇がかかる飼育のため、主に家族経営の小規模養豚農家が生産を担ってきた。肉質は柔らかくて臭みがなく、あっさりした脂肪の風味が特徴で、豚しゃぶなどにしてもおいしくいただける。大量生産はできないが、福島のブランド豚として四半世紀、地域の中で大切に育てられてきたのだ。

そんな麓山高原豚も震災では大きな被害を受けた。

一軒の農家は津波で豚舎ごと流され、一軒は原発事故による避難地域に入り、廃業せざるを得なかった。専用飼料の供給元である石巻の飼料工場が被災し、餌がストップしたことも被害を大きくした。それでも麓山高原豚を残したいという気持ちで、残された9軒の養豚農家が地道に飼育を継続。麓山高原豚生産振興協議会として、この先も長く事業を継続させたいという思いで「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、ブランド豚のさらなる認知拡大、そして肉の個性を生かした6次化商品開発に乗り出した。



子豚を抱く養豚農家の須藤福男さん

飼料を改善して おいしい加工品を作る

商品開発にあたり、まず手がけたのが飼料内容の変更と肉質の調整である。ハムやベーコンなどに加工しても麓山高原豚の味が損なわれないよう、保水性を引き上げ、肉の筋繊維をしっかりと養育する。そのためにキャッサバ（タロイモ）、米などデンプン質をバランスよく配合。エゴマ粕、アマニ油を入れ、切れのいいあっさりした脂質を作る。また木酢酢と炭を合わせたものを飼料に加えると、体内から脱臭し、けもの臭さもなくなっていく。

新しい配合飼料の設計後に、2軒の農家で試験的に食べさせて、できあがった肉を同協議会の仲間で試食。1年くらいかけて、徐々に新しい麓山高原豚を仕上げていった。

続いて手がけたのが6次化商品である。味と販売価格のバランスで試行錯誤し、2015年はロースハムとウインナー、スモークベーコンの3商品を発売



豚舎でくつろぐ麓山高原豚

した。麓山高原豚は臭みのない肉質が特徴なので、あえて香辛料なども控えめのあっさりした味に仕立ててある。

「自分の作った豚が加工品になって、みんなに評価されるのは農家さんにとっても励みになります」

同協議会とともに麓山高原豚の開発を担当しているJA全農福島畜産部の小松良雄さんは言う。

もともと生産数が少ないので、販売先は県内のコープマートなどが中心だ。今回、6次化商品が完成したことで県内のイオンでの販売が決定。また東京の多摩地域にあるスーパーや都区内で開催されるイベントに出品し、好評を得ている。

テレビCMで 知名度アップに成功

テレビ用のCMを制作したことも、今回の新たな試みだった。とんかつやしゃぶしゃぶなど、麓山高原豚をおいしく食べるシーンを見せる15秒の映像で、JA全農福島が持っているCM枠を活用。地元の福島テレビなどで毎週のように放送してもらった。

麓山高原豚という名前は意外と地元でも知らない人が多く、視聴者からの反響も少なかった。麓山高原豚を使ってみたいという旅館や個人経営の飲食店などの他、特徴のある肉を扱いたいという肉の専門店からも引き合いもある。

県内の加工メーカーはこの豚の白モツと希少部位の菊脂（腸管膜の脂の多い部分）を使った「福島ホルモン」という冷凍食品を開発。おいしさが評判になり、人気を呼んでいる。



当プロジェクトで制作した麓山高原豚のテレビCM

「JA全農福島が原料供給した豚を使い、他社でも加工品を作っているの、それらを集めてギフトを作ろうというアイデアもあります」と安達さんは言う。現在、麓山高原豚は年間約17000頭の出荷があるが、生産者の高齢化もあり、事業継続は大きな問題だ。しかし9軒の養豚農家の人たちは、しばしば集まって意見交換や勉強会を行っている。みんなで力を合わせて、銘柄豚を守る。そのプライドと心意気は十分に強く、麓山高原豚の未来も明るく広がっている。

プロジェクトから生まれた商品

さっぱりした風味の麓山高原豚らしさを活かした6次化商品作りが特徴。加工品ができたことで知名度も上がった。

●お問い合わせ

麓山高原豚生産振興協議会

担当：小松 良雄

所在地：福島県郡山市富久山町久保田

字古垣 50

Tel: 024-956-2983

<URL> <http://www.fs.zennoh.or.jp/>



ハム

上質なロース肉と臭みのない脂身のおいしさがマッチしたためらかなロースハム。



ウインナー

肉のおいしさが詰まったウインナー。麓山高原豚らしい旨味を活かすためスモークしていない。



ベーコン

旨味のつまったバラ肉と良質の脂身を楽しむベーコン。5mmほどの厚切りなので煮物にも使える。



ホルモン

JA全農福島が材料を提供し、地元メーカーが作った「福島ホルモン」。オリジナルな味付けが評判。

大野農園株式会社

代表取締役・大野栄峰^{もとかみ}

地域との共存共栄。世界最高の安全基準で、繋がる未来への食の発信。



大切に営んできた農業を 地域と繋がり、強く育てたい

フルーツの名産地として知られる福島。この地で古くからりんご、桃などを栽培してきた大野農園は原発事故による風評被害で大きな打撃を受けた。東京から戻った若手2代目が加工品やフルーツピザの開発、各種イベントを次々と開催。新世代のスタイルで安全とおいしさをアピールし注目を浴びた。その動きは福島県の農家同士のネットワークへと成長しつつある。

長引く風評被害へ 若手2代目が立ち上がる

新幹線新白河駅から車で約25分。阿武隈川が流れ、美しい自然にかこまれた石川郡石川町に大野農園がある。初代・大野^{もとかみ}さんが1975年から果樹園経営を始め、40年にわたってりんご、桃、梨を栽培。とくに大玉で蜜のたっぷり入ったりんごのおいしさで知られていた。

長年、安定経営を行っていた農園だったが、原発事故による風評被害の影響は恐るべきものだった。

石川町は風向きや地形の関係で放射性物質の飛散がほとんどなく、空間線量の平均値も東京都区内と変わらない。果実の線量検査を行ったが、当然、なにも検出されなかった。

科学的にも安全な果物なのだが、震災前の売値の

半額以下になることも珍しくなく、売り上げは約半分に落ち込んだ。大野さんが手塩にかけたりんご、梨、桃は廃棄処分にせざるを得ない状況で、まさに忸怩たる思いだったのだ。

この惨状を見て、東京でモデルの仕事をしていた息子の栄峰さんは地元に戻り、農園のサポートを始めた。震災後、時間が経っても風評被害の影響は根強く、これまでの販売方法だけ復興は難しい。次世代の消費者の心を掴むような販促方法を考えるべく、2012年5月に大野農園株式会社を設立。営業の先頭に立って活動を始めた。



代表の大野栄峰さん

キッチンカーで作る フルーツピザが大好評

福島県産の果実の魅力を知ってもらうには、情報を発信し続けることが大切だと感じた栄峰さんは、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けてキッチンカー「オラゲーノ」を導入。ピザ用のオーブンを特注で設置し、「農園の窯焼きフルーツピザ」を商品化した。

「オラゲーノ」のピザはパリッと薄手の皮とチーズだけがイタリア産で、具材はすべて福島県産を使う。「りんごとシナモンピザ」「桃モッツァレラピザ」は大野農園の果物で。また地域他農園が生産した野菜、肉類なども活用し、「小松菜と焼豚ピザ」「ストロベリーチーズケーキピザ」「レタスとなめこピザ」など斬新なメニューを続々と編み出した。これらは一律 500 円という手頃な価格だ。

車 1 台分のスペースがあればどこでも開店できるのが特徴で、県内の大手スーパーの前、県内外のイベント、東京のデパートなどへも出向き、福島県産



農園で働くスタッフたち。HP の求人欄をみて I ターン、U ターンで就職した人も多い。

の食材をアピールした。

「具材はすべて福島産だとうたっていますから、最初に東京で販売したときはやはり不安でした。でもオープンしたら若いお客様がたくさん並んでいる。福島産というよりフルーツピザの珍しさで来てくれたんですね。今まで安全を前面に訴えていたのですが、アピールポイントはそこではなかったんです」と栄峰さんは笑う。この他にも福島市の地ビールメーカーとフルーツビールを開発したり、静岡県製の茶メーカーとフルーツティーを作ったりと、6 次化商品を続々と発売。福島の果物をアピールしつつ販路拡大にも大きな成果をあげている。

痛みを共有したからこそ 地域全体でタッグを組める

大野農園のもうひとつの特徴は現地でのイベントの多彩さだ。春には「農園花見」と題して食べ放題 BBQ、夏は「農園ビアガーデン」、秋は「りんごなし狩り」が楽しめる。また地元サッカークラブ・福島ユナイテッド FC とコラボし、選手が育成作業を手伝った「福島ユナイテッド FC のりんご」を販売。サッカーファンには大野農園の名前を知るきっかけになり、りんごを食べる人もサッカーに注目する。お互いにとっていい関係が育まれるのだ。

栄峰さんの次なる活動の方向は地域の連携である。現在、福島県内の地域リーダー的な農家が 40 人ほど集まり、農業者団体を設立。同じ生産者同士のネットワークを広げ、福島県の農業の可能性を探ろうと



「そうだ、畑で飲もう！」がキャッチコピーの「農園ビアガーデン」。BBQ やフルーツピザも楽しめる。

いう試みがスタートしている。

「お互いに品質も違うし、こだわりもある。しかしかつての競合相手とタッグを組むことで、強い農業ができないかなと考えています。やはり震災で同じ痛みを感じたからこそ、違いを乗り越えて手を組める。おそらく他県にはない強みだと思います」と栄峰さんは言う。逆境を跳ね返す強さが福島という地域をより豊かにしていくのだ。

プロジェクトから生まれた商品

大野農園自慢のフルーツを上手に活用し、おしゃれなパッケージで展開。女性に人気の高い商品ばかりだ。

●お問い合わせ

大野農園株式会社

担当：大野 栄峰

所在地：福島県石川郡石川町大字赤羽
字新宿 130

Tel: 0247-57-6004

<URL> <http://oononouen.com/>



農園窯焼きピザ・オラゲーノ

移動式のキッチンカー「Orageno」で県内外のイベントなどに出演。福島県産の美味しい果実を使ったフルーツピザが好評。



ジャム
果実がゴロゴロ入った
贅沢なジャム



ジュース
なし&りんごのミック
スジュースなど全 3 種類



フルーツティー
細かく刻んだドライ果実
入り「フルーツティー」

「桃の力」プロジェクト
 福島にはほんとうのおいしさがある
 ふくしま土壤ネットワーク
 代表・高橋賢一



福島市

“桃の力”で“くだもの王国ふくしま”の復活をめざす

震災後、世界一の検査体制を確立しても、風評被害を完全に克服することが難しい。そんな中、若手果樹農家が集まり、福島を代表する桃「あかつき」を軸に、安心・安全はもちろん、本来の美味しさを多くの人にきちんと伝えたい、と立ち上がった。今、福島はくだもの王国復活に向けて着実に前進している。

ふくしまの果物を絶やすな。自分たちでやれることを地道にやっという

フルーツの実り豊かな福島県。なかでも県北部の福島市周辺では、桃、リンゴ、ナシ、ブドウ、サクランボ、ブルーベリーなど多彩な果実が栽培されてきた。しかし、震災に伴う原発事故による風評被害により、これまで高く評価されてきた果実の価格は暴落、注文は途絶えた。「もう福島県の農業はダメなのか」と多くの果樹農家が希望を失いかけた中で、この状況を打開するべく立ち上がった人たちがいた。2012年2月、市内の若手農業者12人が「とにかく自分たちでやれることをやっという」と「ふくしま土壤クラブ」を設立。震災直後から、自分たちで果樹の除染・放射性物質検査に取り組み、知識を深め、各種メディアを通じた安心・安全に関する真摯で正確な情報発信など、地道な活動を続けてきた。さらに、ほ場の放射線量マップ作成などの活動に取り組んでいた「福島大学 うつくしまふくしま未来支援センター」とも連携し、取り組みを広げてきた。

福島を代表する桃「あかつき」のブランド強化で、福島の自信を取り戻したい

消費者からの注文も戻り始め、販売量が少しずつ回復してきた中で、同クラブと支援センターは2015年2月、福島県産果実の本当のおいしさをたくさんの人に届けたい、「そのために福島を代表する桃『あかつき』のブランド化を強化しよう」と、活動の枠をさらに広げた「ふくしま土壤ネットワーク」を設立した。

そこに、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、「あかつき」のブランド育成、産地強化を目指して、消費者ニーズを知るモニター調査、「あかつき」の魅力を1年を通して伝達できる加工品開発、地域の将来に「あかつき」への愛着と価値を伝えるPR・食育事業に取り組む「桃の力」プロジェクトがスタートした。

これまでの活動としては、果実の購買行動、試食による桃の品種別評価、「あかつき」を表現するフレーズを探るなどの目的で、収穫されたばかりの「あかつき」の試食会とモニター調査を実施。また、「あかつき」の果樹園に市内の幼稚園の児童を招待し、「収穫体験・食育イベント」を開催。約20名の親子が桃の塗り絵、「あかつき」のもぎ取り体験などを楽しんだ。

このプロジェクトが、福島県産果物の本来の価値の再発見と生産者の自信を取り戻す力になることを期待したい。



白桃と白鳳の交配種である「あかつき」は、皇室にも献上される優良品種。夜明けを意味する言葉である「暁=あかつき」。「あかつき」は、あきらめない福島の農業の未来を照らす光でもある。



幼稚園の児童を招待し、「あかつき」の収穫体験・未来の食育イベント」を開催。

●お問い合わせ

ふくしま土壤ネットワーク

担当：高橋 賢一

所在地：福島県福島市笹谷

字上横堀 74 番地

Tel: 090-2606-2214

<URL> <http://momochikara.net/network>

郡山ブランド野菜による
食文化創造プロジェクト

会長・濱津洋一



グリーンスウィート(えだまめ)、御前人参(ニンジン)ささげ(インゲン)、佐助ナス(ナス)、冬甘菜(キャベツ)、ハイカラリック(ねぎ)、緑の王子(ホウレンソウ)、おんでんかぼちゃ(カボチャ)、紅御前(ニンジン)、めんげ芋(サツマイモ)など、様々な「郡山ブランド野菜」が誕生し、知名度も上がりはじめ、おいしさも評価されている。

郡山市

Photo by 北瀬幹哉

郡山だから生み出せるもの。伝統にすぎらない、郡山の未来へのブランド野菜づくり

郡山では、2003 年から、野菜を知り尽くした目利きの生産者たちにより、将来に残したい「郡山ブランド野菜」作りが始まった。一時、原発事故に伴う風評被害に悩まされるも、生産者たちの熱意は消えることなく、生産者と消費者をつなぐ「食文化ネットワーク」が拡がりを見せている。

昔からの地野菜ではなく、郡山を象徴するような新たなブランド野菜への挑戦

郡山は、ミネラル豊富な保肥力の強い粘土質の土壌、清らかな水、澄んだ空気など、農業に適した自然環境に恵まれている。質・量ともに全国トップクラスの米の産地として知られるが、郡山の土地を象徴するような野菜が少なく、京都の京野菜や金沢の加賀野菜のような個性ある野菜は多く生まれてこなかった。

こうした中、2003 年、郡山農業青年会議所のメンバーが集まり、長年、郡山の地で農業を営んできた、野菜を知り尽くした“目利き”として、おいしさや栄養価、郡山の土地との相性を吟味し、後世に残していきたいと自分たち自身が思える「郡山ブランド野菜」を生みだしていこうという取り組みが始まった。

そして 2011 年 1 月、「郡山ブランド野菜協議会」を発足。飛躍を図ろうとしていたちょうどその時に、東日本大震災とそれに伴う原発事故が発生。放射能の影響への懸念から生産を 1 年休まざるを得なくなった。翌 2012 年に、安心・安全に万全の配慮をして野菜づくりを再開するも、そこに待ち受けていたのは風評被害だった。

そんなとき、生産者たちの支えになったのは、「安心・安全は当然のこと。ここにしかない美味しくて食べたいものがあれば、消費者は買ってくれる」という想い。以降も、地道に、1 年に 1 品、珠玉のブランド野菜のラインナップを拡充してきた。

後世へと残していきたい「郡山ブランド野菜」をつくり続ける

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け開始した「郡山ブランド野菜による食文化創造プロジェクト」。これまで通りに高品質な「郡山ブランド野菜」の拡充を続けるという基本的な活動をベースにおきながら、その認知度を高め、価値を高めることで、食文化を創っていききたいと言う。具体的には、①「郡山ブランド野菜」の価値と魅力を伝える「ブランド育成のツール」を作成、②飲食店との食文化ネットワークづくり「農と食の交流会」の実施、③「農と食のインターンプロジェクト」で大学生と生産者をつなぎ、次世代の農業を担う若者と協働する仕組みづくり、などの新たな取り組みに挑戦していく。

「郡山ブランド野菜」の知名度が県内外にさらに広まることを期待したい。



“畑”を観光スポットとし、野菜の収穫やまるかじりを体験。

●お問い合わせ
郡山ブランド野菜協議会

Mail : info@brandyasai.jp
<URL> http://www.brandyasai.jp/

営農による農地の除塩・除染と収穫物の資源化・エネルギー化という新たな6次産業化



人は住めなくても農地を守る。 再生エネルギー化事業への挑戦



いまだ避難解除準備地域などに指定され、人が住むことのできない富岡町。しかし地元農家にとって土地を守ることは重要だ。米・コーリャンなどの資源作物を生産し、域内に設置したバイオエタノール化施設でバイオ燃料を生産。除染用トラクターなどで使う燃料をまかないながら、再生エネルギーの郷として復活し、富岡町を次世代へと繋いでいくという大きなチャレンジが始まっている。

簡単には諦めない。 強い心が人々を動かした

福島第二原発のお膝元にあり、帰還困難区域、居住制限区域、避難指示解除準備区域が混在する富岡町。帰宅困難区域以外は自由な往来が可能だが、この地で生活することはできない。

かつて1万5000人あまりが暮らしていた富岡町には、先祖からの土地を長年耕してきた農家が多く存在する。彼らの「自分の田畑を守りたい」という思いは切実で、そこに答えるべく活動を起こしたのが早稲田大学環境総合研究センターの上級研究員・岡田久典さんをはじめとした大学と行政関係者だ。

地元農業者の団体である「富岡ふるさと生産組合」、そして富岡町行政、大学関係者などが集まって結成した「富岡町アグリ環境協議会」はともに協働し、震災後、立ち入りもなかなか難しく、荒れ果てつつあった耕作放棄地で米やコーリャンなどの資源作物

を栽培。収穫物を使ってバイオ燃料を生産し、当面は除染用トラクターなどの燃料に使用する計画を立てた。これを地域ブランドのエコ燃料と位置づけ、将来的には6次産業化を目指すという大きな計画だ。

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、2013年から彼らの活動が動きだした。

「津波で流された農業機械をいただいたご支援で揃えることができて、急ピッチで圃場を整備し、栽培がスタートしました。田畑を捨てられず、農業をやりたい多くの組合員にとって、それがどれだけ大きな励みになったか計り知れないです」と岡田さんは言う。簡単にあきらめず、まずはやってみる。農業者の強い気持ちが今回のチャレンジの屋台骨になっている。



バイオ燃料の専門家でもある
岡田久典さん

農地保全にも役立つ バイオエタノール事業

丸2年間放置された田畑には雑草がはびこり、整備は大変だったが、米やコーリャンなどを無事に作付けし、周囲には害獣よけの電流を張り巡らせた。幸い、例年並みの作柄だったが、イノブタの食害に遭うなど、この地域ならではの苦労があった。

2013年産の米とコーリャンを材料に、旧富岡町役場内に設置した簡易ラボでバイオエタノールを製造。米・コーリャンからは放射能が検出されたが、抽出されたエタノールは不検出で、燃料には放射能は移行しないことがわかった。またこのバイオエタノール燃料で耕運機とバイクの走行試験を行ったところ、通常どおりに動かす事ができた。実証試験としては上々の結果だ。

当時、域内で生産された農作物は外部へ持ち出すことができなかった。そこでこれらの農作物を使ってエタノール燃料を製造し、富岡町の除染用トラク



左・実験田の稲。久々の豊作にメンバーは歓喜した。
右・早稲田大学の協力で設置した定点観測カメラ。
稲の生育状態を監視する。

ターなどに使うという方法はまさに理想的だった。

その後、除染が進んだこともあって、2014年からは富岡町でも米の作付けが可能となった。「富岡ふるさと生産組合」のメンバーもコシヒカリや福島県の新銘柄米「天のつぶ」を180アールほどの面積で栽培。秋には約6トンの収穫があり、被災後、初めての公式出荷ができた。

おもに国の備蓄米などとして扱われるが、富岡町で農作業ができたのは同組合員のみ。バイオエタノールのために耕作を続けてきたことが、農地の保全と早期再開につながったといえる。

福島×東京 連携が未来を創る

2015年の作付けは出荷用の米が優先になり、バイオエタノール原料の生産は数アール程度。今後は作付け用の土地の確保がテーマになってくる。大量生産しなければ燃料単価が高くなり、実用化は難しい。

同時にバイオエタノール燃料需要の開拓も必要だ。現在、域内の有力企業から積極的に取り組みたいという声もあり、石油価格の変動にもよるが、採算の取れる6次産業化の可能性は十分にある。

「やはり米からエタノールを作るほうが効率がいい。バイオ燃料を後押しする補助金を引き続きうまく活用しながら、今後はさらに需要側と供給側を盛り上げていこうと考えています」と岡田さんは言う。現在、東京都板橋区、新宿区などから取り組みに関心を持ち、たびたび富岡町を訪ねて来る人々もいて、新しいつながりを構築。福島県の「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成先の「いわきおてんとSUN企業組合」(P.88)や「南相馬農業復興協議会」(P.68)とも連携がある。福島×東京で活動をつなぎ、被災地農業の復興と再生エネルギーの活用、そして循環型社会へのモデルケースとして発展する可能性を秘めている。ふるさとの田畑を守りたいという熱い想いから始まったこの取り組み。今後の継続的な活動を期待したい。



エタノール製造プラントが稼働中。



バイオ燃料を入れたスクーターの試運転。問題なく走行できた。左ページ上の耕運機もバイオ燃料を使用している

●お問い合わせ

富岡町アグリ環境協議会

担当: 岡田 久典

所在地: 福島県郡山市大槻町

字西ノ宮 48-5

Tel: 080-1035-3031

伝統産業、伊達のあんぽ柿の
復活と継承、新たな挑戦
がんばっぺ!! あんぽ柿協議会

リーダー・穴戸 里司



伊達の「あんぽ柿」の復活と維持・継承への挑戦

原発事故の影響で、2年間の生産自粛という、伝統の「あんぽ柿」づくりはその長い歴史の中で最大の危機に陥った。「伝統を決して途絶えさせてはならない」という生産者たちの思い。地域一体となって、伝統技術と食文化を後世に伝える挑戦が始まった。

長い歴史を誇る「あんぽ柿」づくりの危機に、地域一体で立ち向かう

伊達の「あんぽ柿」づくりは18世紀半ばから始められたといわれ、大正年間の「硫黄燻蒸製法」の確立以降、90年以上の歴史を誇る。900軒を超える生産農家が手間をかけてじっくりと仕上げた「あんぽ柿」は、とりとした柔らかな果肉の中に濃密でやさしい自然の甘みが封じ込められている。

しかし、東日本大震災の発生に伴う原発事故の影響で、この伝統の「あんぽ柿」づくりは、2年間も生産自粛を余儀なくされ、その間、高齢化の進む生産者の継続意欲減退や風評によるブランド力低下といった課題を浮き彫りにしてしまった。

「伝統をたやしてなるものか。」生産者たちは、凍てつくような寒さの中で、25万本もの柿の木の除染作業にあたったという。徹底したことは安全なものを提供することだった。幼果検査、収穫前検査、出荷前には非破壊検査と3段階の検査を実施している。こういう努力もあり、徐々にではあるが、生産量は回復の兆しを見せてきたが、大きく傷ついた市場の地位はまだ回復できていない。

そこで、伝統の伊達の「あんぽ柿」を完全復活させ、さらに新たな価値を築いていこうと、「がんばっぺ!! あんぽ柿協議会」を結成。「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受けて、新たな挑戦を始めた。

伝統の中に、新しい風を吹き込む

今後、このプロジェクトは、「あんぽ柿」を地域の食産業・食文化として、福島県のブランドとして次世代へと残していくため、①生産体制の整備、②6次産業化による商品開発、③情報発信によるブランド育成、などを目指していく。

「干し柿は日本の食文化です。干すだけで美味しさが増して栄養価も変わる。不思議ですよ。そんな文化を伝え残していくのも私たちの役目なのかなと感じています」と穴戸リーダー。また、「あんぽ柿は完成度が高く、これ以上の加工も難しいですが、リサーチを進め、食べ方や料理の提案なども進めていきたい」と事務局兼商品開発チームリーダー・清野公弘さんは語る。

「あんぽ柿」の伝統継承に加え、新しい風を吹き込む取り組みにも期待したい。



上：蒼空に柿の実が鮮やかな朱色の影を浮かべる。
下：一つずつ皮を剥ぎ、へたにヒモを通し、風通しの良い小屋に、ズラリと吊るされた「あんぽ柿」

●お問い合わせ
がんばっぺ!! あんぽ柿協議会

担当：遠藤 正崇（事務局）
所在地：JA ふくしま未来伊達地区

本部 福島県伊達市
保原町字 7丁目 33-3
Tel: 024-575-0112

いわき「食Labo」プロジェクト

一般社団法人いわき6次化協議会

代表理事・白石長利



異業種若手プロフェッショナルチームで、いわきらしさが光る

いわき市の農家は、震災による津波の被害に加えて、原発事故による風評被害が深刻で、たくさんの野菜を破棄せざるを得なかった。そんな現実に関心を持った地域の若者たちが立ち上がった。いわき市に元気を取り戻すため、若手農業者を中心に、異業種でも志を同じくする仲間が一丸となって、「カッコよくて継続できる新しい一次産業モデル」を目指して挑戦を始めた。

福島

野菜が廃棄された畑で、模索と挑戦が始まった

「福島の農産物は買えない」——地震、津波、原発事故による風評被害。東日本大震災の発生で、いわき市は二重三重の災害に見舞われた。

そんな嵐の中で、野菜が廃棄された畑で出会った地元の農業生産者・白石長利さんとフレンチシェフ・萩春朋さんたちの模索と挑戦が始まった。マーケッター、デザイナーなど、地元を復活させたいと願う様々な職業の若者が仲間に加わり、「いわき6次化協議会」を結成。

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、いわき“食Labo”プロジェクトがスタートした。

“いわき”ならではの農産物で、次世代へ繋がっていく6次化のモデルづくりに挑戦

いわき“食Labo”プロジェクトは、一言で言えば、高品質な6次化商品を実験的に開発・PRできる設備に地域内の若手プロフェッショナルを結集させ、食のLaboratoryを目指す。

出荷単位や単価の点から個々の生産者では難しかった小ロットでの加工品開発を、いわきならではの農産物や水産物を使って協同で行い、販路の拡大やブランドの確立とともに、次世代へ繋がっていく6次化のモデルづくりに取り組んでいこうとするものである。

「いわきらしさ」があり、生産者のこだわりや人柄が伝わるような、添加物のない、食材の旨みがストレートに伝わるような加工食品作り。最初に完成したのが、栽培されたネギを使った「焼きネギドレッシング」と紫芋を使った「紫いものミルクジャム」である。

「これまでなかった商品をつくりたい」

いわきの若手プロフェッショナルの熱くカッコいい一次産業を目指した挑戦が始まった。



右: 焼きネギドレッシング
左: 紫いものミルクジャム



2015年2月24日、いわき産業創造館で開催された「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の贈呈式（いわき6次化協議会の皆さん）

●お問い合わせ

一般社団法人いわき6次化協議会

担当: 松本・小野寺

所在地: 福島県いわき市平

字白銀町2-10

(株式会社夜明け市場内)

Tel: 0246-38-6586

<URL> <http://www.iwaki6jika.com>

がんばろういわき！絶品「親バカトマト」
ブランドによる地域農業の復興・振興を図ろう！！

いわき市農業協同組合 代表理事 理事長・馬^{もうえ}上^{たけし}威



磐城農業高校との連携で生まれた 「親バカトマト」の美味ジュース

震災による被害のため、加工実習ができなくなってしまった磐城農業高校に、自前の加工場を貸したいわき市農業協同組合（JA いわき市）。そこで両者の連携が生まれ、地元自慢の親バカトマトを100%使った6次化商品が誕生した。思いがけないご縁で始まった動きは、産直施設での共同販売や、次なる新製品作りへと繋がっている。

特別な土耕栽培で作る 地域ブランド「親バカトマト」

太平洋沿岸に広がるいわき市は年間を通して温暖で、とくに冬場の日照時間は全国でも有数の長さだ。そのため、太陽の光をうけておいしく育つトマトの栽培が非常に盛んな土地柄である。

最近のトマト生産は大規模経営が可能な養液栽培^(※)が中心だが、いわき市南部で作られている「親バカトマト」は土耕栽培で知られる。手間暇がかかるので大規模化が難しく、現在は家族経営の小さな農家3軒が土作りにこだわりながら地道に生産を続けている。

「親バカトマト」栽培の際は、化学肥料と農薬を慣行栽培の5割削減という基準を作り、各農家が遵守。2002年には「福島県特別栽培農産物」の認証を受けた。環境保全型農業として、JA いわき市の先進的モデルとして知られている。

※土を使わず、苗をヤンガラ繊維などに植えつけたり、水耕の形で液肥などを与えて育てる方法。



親バカトマトを生産しているJAいわき市ハウス部会菊田支部の会議風景。

実際に食べてみると、土の中のミネラルを吸収し、昔ながらの濃厚な味がする。栄養価も一般的なトマトと比較して、1.2～1.5倍多く含まれているという。まさに手作りの逸品だ。

このトマトの少し変わった名前は生産者のひとりがつけた「親バカですが我が家の『自慢』のトマトです」というキャッチコピーが由来だ。コピーを短縮して「親バカトマト」と名付けたのが1994年。誕生から20年以上にもなる老舗ブランドなのだ。

磐城農業高校との出会いが 6次化商品に繋がった

長い栽培の歴史がありながら、これまで「親バカトマト」を素材とした6次化商品開発の動きはなかった。そこに変化が現れたのは震災がきっかけだ。

近隣の磐城農業高校が被災し、校舎など学校施設全般に甚大な影響が出た。授業は仮設校舎で行われたが、高校生たちが食品加工などを学ぶ施設が使用不能になってしまった。事情を知ったJAいわき市が所有していた施設を提供。農業高校側が加工機械を持ち込み、生徒の実習を再開することができた。

その頃、JAいわき市も地域農業の復興を目指して、「独自の加工食品を作りたい」と考えていた。そこで高校生の実習の合間に、職員が加工場に入り、同校教師から食品加工のノウハウを学習。地域のブランドトマトである「親バカトマト」でジュースを作れ



蒸気釜でトマトを煮込む職員（写真左）と
容器を殺菌する設備（写真右）。

ないかと発案した。そして磐城農業高校のサポートを受け、初の6次化商品、「親バカトマトジュース」が誕生したのだ。

震災によるご縁という思いがけないきっかけではあったが、地域の農業者にとって、それは小さくても確かな手応えとなった。

高校生たちとともに 新たな商品化をめざす

その後、震災復興が進み、磐城農業高校の新校舎が完成した。それに伴って、JAいわき市所有施設に仮設置されていた加工設備も校内に移設される。

このままでは「親バカトマトジュース」の生産が続けられなくなることがわかり、「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を申請。「親バカトマト」の商標登録を取得し、JA独自の加工場を設立した。新しい設備として回転式の蒸気釜や高性能の濾過器などを導入することができたので、より効率的な生産が可能になる。

材料の「親バカトマト」は市場出荷の規格に合わないものを冷凍保存。ジュースの在庫を見ながら生産している。作り方はシンプルで、凍ったままのトマトを蒸気釜で煮込み、それを絞って漉し、食塩とビタミンCを加えて攪拌。あとは280ml入りのペッ

トボトルに詰めるだけだ。

「加水をしないので、『親バカトマト』本来のコクがあると思います。リピーターもついているようです」

実際に生産にも携わっているJAいわき市営農部の篠山陽一さんは言う。2015年10月に磐城農業高校の近くにJAいわき市直営の「ファーマーズマーケットいがっぺ」がオープン。そこには「親バカトマトジュース」はもちろん、高校生たちが実習で生産した商品も並んでいる。

「将来的には農業高校と一緒に商品企画をやっているという目的で、学校の近くに『いがっぺ』を開業したんです。生徒の作ったものも売れるし、生徒達が販売実習もできます」と篠山さん。次なる6次化商品としてトマトのジェラートも企画中で、新たな美味が売り場を賑わせる日も近い。



JAいわき市 営農部
営農販売課 篠山陽一さん

プロジェクトから生まれた商品

高品質の「親バカトマト」があるからこそ生まれた商品。味がしっかりしているので、今後も幅広い商品が作れそうだ。

●お問い合わせ

福島さくら農業協同組合
いわき地区本部営農経済部営農企画課
担当：会川 恒夫
所在地：福島県いわき市自由ヶ丘
39-2
Tel：0246-28-9107
<URL> <http://www.ja-iwakishi.or.jp/>



地元農業高校との出会いが育んだ「親バカトマトジュース」。

がんばろういわき！「サンシャインいわき」
ねぎ産地再生・復興事業

いわき市農業協同組合ねぎ部会 会長・小宅廣ひろし



「こんな商品が欲しかった」と評判の 「ねぎドレッシング」が産地を応援！

長い日照時間と温暖な気候を活かした「いわきねぎ」はいわき市の秋冬シーズンの代表的農産物だ。震災による津波で生じた塩害、そして原発事故による風評被害とダブルで襲った難局に対して地道な努力で乗り切り、今回、初めて6次化商品として「ねぎドレッシング」を開発。これまでになかった地元のお土産品として、いわき市民の間で好評を博している。

明治時代からの歴史がある いわきのねぎ作り

日照時間が長く、冬でも温暖ないわき市は昔からねぎの生産が盛んで、栽培の歴史は明治時代にさかのぼる。その長い伝統は現在の農家が脈々と引き継ぎ、「いわきねぎ」というブランド名で市場出荷。県内有数の産地でもあり、その太くて柔らかく、甘味のある根深ねぎは、冬場の関東地方の鍋ものには欠かせないアイテムだ。

東日本大震災が発生したとき、ちょうどいわきねぎの収穫がほとんど終わったタイミングだったので、幸い、そのシーズンの被害は大きくならなかった。津波が引いた後、瓦礫を片づけ、除塩をして、ようやく作付けに入る。それでも海岸沿いの農地は津波被害が大きく、震災後は約2割、5haもの畑が使用



いわき農産物マスコットキャラクターの「ネギびん」。つややか色白な女の子キャラだ。

不能になってしまった。これを機に離農してしまった人もいう。

また原発事故後の風評被害も大きく、販売価格の低下も続いている。対策として出荷販売前には安全性の全戸検査も行っているが、震災前の販売環境にもどるまでは、まだまだ時間がかかりそうだ。

本来は脇役のねぎを ドレッシングの主役にしよう

いわき市農業協同組合ねぎ部会は現在 162 名のメンバーがいて、秋冬ねぎは年間 500t 以上、出荷している。比較的規模が大きいので、これまではねぎそのものを市場に出すことしか考えが及ばなかったという。

そんな中、農協の直売所の整備が進み、生産者の野菜をそのまま販売するだけでなく、6 次化商品を作って、消費者に手にとってもらいたいという声が高まっていた。そこで「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、ねぎ部会として初めての商品開発が始まった。

「本来、薬味として使うものなので、ねぎは主役に向かない作物なんです。それを主役にした商品ということで、アイデアが出たのがねぎドレッシング作りでした」と JA いわき市職員で、ねぎドレッシング



秋冬ねぎは 5 月中下旬に苗を畑に定植。
収穫は 11 月からスタートする。

開発に携わった坂本賢司さんは言う。加工については県内の老舗企業・内池醸造株式会社に委託。部会メンバーも工場を見学し、研修も受けた。

味のポイントはねぎの含有量で、多すぎても食感が悪くなり、少なくとも風味が不足する。メンバーは試作品を味見しながら最適なバランスを考えていった。そして 2014 年、ラベルに「いわき市産ねぎ使用」の文字が大きく入った「ねぎドレッシング」がついに完成した。

いわきねぎの魅力 6 次化商品が伝えてくれる

発売当初は「売れなかったらどうしようか」「在庫を抱えたらどうしようか」と心配していた同ねぎ部会だったが、蓋を開けてみたら「ねぎドレッシング」は大好評。初年度だけで 5000 本ほど販売した。

「ねぎ部会の間でも評判がいいです。お盆のとき、自分の作ったねぎが入ってるんです、と贈り物に便利だと。またいわき市役所でも、いわき野菜の PR をかねて、お土産として利用していただいています」と坂本さんは言う。臆せず 6 次化商品を作れば、それを楽しんで受け入れてくれる人が現れるのだ。

この好評を受けて、2015 年 5 月には新商品「塩ねぎだれ」と「ピリ辛塩ねぎだれ」の 2 品目を発売。「ねぎドレッシング」と 3 本セットにした上質な箱入



内池醸造で作った試作品を味見する役員たち。

りの贈答品も企画している。3 種類合わせて、年間約 3 万本も販売しているので、初めて取り組んだ 6 次化商品としては立派な成績だ。

今後はラベルのデザインを再考し、さらにバージョンアップした商品にしたいという声も出ている。これらの商品はいわきねぎの力強い広告塔になってくれるに違いない。

プロジェクトから生まれた商品

やわらかく甘味のあるいわきねぎの白い部分をたっぷり使用した製品を開発。いわき市のご当地土産として好評だ。

●お問い合わせ

福島さくら農業協同組合
いわき地区本部営農経済部営農企画課
担当: 会川 恒夫
所在地: 福島県いわき市自由ヶ丘 39-2
Tel: 0246-28-9107
<URL> <http://www.ja-iwakishi.or.jp/>



適度なバランスでねぎを入れ、さっぱりした口当たりにした「ねぎドレッシング」。



いわきねぎの他、レモン果汁、にんにくなどを加えた使いやすい「塩ねぎだれ」。



「塩ねぎだれ」に香辛料を利かせた「ピリ辛塩ねぎだれ」。辛党にぴったりだ。



食用ではなく繊維としてのコットンを 福島だからこそオーガニックでつくる



風評被害に苦しむ福島^{さと}の農業再生と新たな産業の創出。この難しい課題をオーガニックコットンの栽培で解決したいと動きだしたのが、地元 NPO の理事たちでつくった新団体「いわきおてんと SUN 企業組合」だ。持ち前のパワーでボランティアを集め、耕作地を増やし、人形、Tシャツ、手ぬぐいなど柔らかな肌ざわりの新製品を続々開発。いわきが日本一のオーガニックコットンの郷に生まれ変わりつつある。

いわき市を日本一の オーガニックコットンの産地にしたい

原発事故による風評被害はいわき市でも深刻で、農家の打撃は大きく、耕作放棄地が増加している。また双葉 8 町村から避難した 2 万人以上の人たちといわき市民とのコミュニケーションも問題が多く、町の一体感がなかなか創りだせない状況にあった。

そんなとき、震災以前から農業、観光、再生可能エネルギー、文化振興などの分野で地域づくりの活動を行ってきた NPO 団体のメンバーが集結。復興の志とともに手を取り合い、「いわきおてんと SUN 企業組合」を結成した。

そして彼らが問題解決のためのツールとして選んだのがオーガニックコットンだった。

非食品なので風評被害の心配がなく、これだけの



左・代表理事の吉田恵美子さん
右・オーガニックコットン事業部の酒井悠太さん

過酷な環境被害を受けた福島だからこそ、オーガニックで育てたいという思いが募った。またコットンの繊維自給率がほぼゼロ%という日本で、市民参加型の形で繊維を作りだし、農業の復興を目指す。いわきをオーガニックコットンの郷にしようという、明るく、大きな目標ができたのだった。

在来種^{わめん}の和綿を 丹精こめて育てる

「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、2013 年からオーガニックコットンの本格的な栽培と商品づくりがスタートした。

コットン栽培は、苗作り、マルチ貼り、支柱立て、台風対策など、なかなか手間がかかる。9～11 月の収穫最盛期はどんどん綿の実が弾けて、取りこぼさないように畑をまわるのが大変な作業だ。苗の植え付けや収穫など、毎年、都市部から援農ボランティアが大勢訪れ、土に触れる喜びを体験している。同団体では、コットンの栽培、綿繰り（綿から種を取り除く作業）、糸紡ぎなどを体験できるスタディーツアーを主催していて企業研修としての参加も多い。これまで来訪したサポーターは 7000 人を超える。

当初、1.5 ヘクタールで始まったコットンの栽培は、少しずつ畑を増やし、いわき市内の他、広野町



収穫した和綿。中に含まれている種を取り、糸に紡ぐ。



都市部などから訪れたサポーターとともに^{うね}畝作りに励む。

などでもスタート。今は 25 カ所、2.5 ヘクタールほどに広がり、コットンの収穫は多い年で 900kg になった。オーガニックコットンの産地として、日本の中でもかなりの規模に成長したといえる。

「ここで栽培している和綿は日本の在来種で、あまり収量は上がらないのですが、油分が多く、日本人の肌にあった綿が採れるんです。アメリカ産のコットンとはもっと違った肌触りがしますよ」と説明してくれたのは、オーガニックコットン事業部の酒井悠太さん。同団体の活動は、全国でもほとんど栽培されていない和綿を守るという意味合いも含んでいる。

私たちの気づきを 世界の人と共有したい

コットンの収穫と同時に、コットンを使用した製品の開発がスタートした。

福島から発信する新しいブランド、福島からのメッセージがこもったものを作るという観点で、ブランド名は「ふくしま潮目-SIOME-」。「いわき市民と市外の人が出会う潮目」「震災を経験し、今までの社会のあり方を見直す転換期としての潮目」など、さまざまな意味がこめられている。

定番の商品はやはり T シャツだ。日比野克彦氏など著名アーティストがオーガニックコットン普及のために提供してくれた「アーティスト T シャツ」は人気が高い。この他、「潮目-SIOME-」のイメージをデザインしたおしゃれな重ね縞柄の手ぬぐい、やわらかな手触りのタオルなどもある。てぬぐい 100 枚 1 口で 10 万円の「てぬぐいオーナー制度」は好評で当初目標の 50 口が完売した。



左・糸を紡ぐための機械。
右・糸紡ぎ体験を楽しむサポーター。

近年は OEM の引き合いも多く、今年は化粧品メーカーからの依頼でギフト用の小風呂敷を作るなど、活躍の場が広がっている。

「世界の綿花栽培の中には多量の農業を使い、水を汚し、児童労働まで行われ、あらゆる点で環境を悪化させているものもあります。私たちは環境でダメージを受けたからこそ、大きな気づきがあり、自然に優しいオーガニックコットンの栽培にたどりついた。この気づきをぜひ世界中で共有してほしいですし、社会のあり方を少しずつでも変えていきたいという未来志向の製品を作っていきたいです」と代表理事の吉田恵美子さんは言う。彼らのそんなメッセージは商品にのせて日本中、そして世界にまで広がっていくのだ。

プロジェクトから生まれた商品

柔らかな肌触りが特徴のオーガニックコットンを使った製品。OEM も含めて、展開の幅が広がっている。

●お問い合わせ

いわきおてんと SUN 企業組合

担当：吉田 恵美子

所在地：福島県いわき市好間町中好間
字川原 17-1

Tel: 0246-80-0662

<URL> <http://www.iwakio-otentosun.jp/>



貴重な和綿が 5% 含まれた「ふくしまオーガニックコットン T」



潮目の重ね縞のプリントが施された「てぬぐい」。色違いもある。



茶綿のフェイスタオル。自然なベージュ色はコットンが持つ天然色素だ。

ふくしま花梨糖プロジェクト

3つの福島をひとつにつなぐ
かりんとう作りのユニークプロジェクト

福島県には浜通り、中通り、会津という3つの地域がある。それぞれの土地で拠点を作り、同じ基本レシピで「花梨糖」を製造。調味料、野菜などの材料は各地域のものを使って、個性を出すという斬新なアイデアで事業がスタートした。福島の豊かな自然を「花梨糖」というアイテムで表現し、その魅力を県内外に伝えたいというユニークなプロジェクトだ。

3つの地域の魅力を
ひとつの手法で表現する

北海道、岩手県に続き、全国で3番目に広い面積を持つ福島県。県内は海沿いの浜通り、中部の中通り、奥羽山脈の向こう側にある会津の3つの地域に分かれ、気候や風土が異なっている。それぞれの土地で野菜、果物、発酵食品など、バリエーション豊富な農作物や加工食品が作られ、まさにおいしさの宝庫だ。

この福島県ならではの特徴を活かして6次化商品を作り、各地の魅力を引き出しながら福島そのものを県内外にアピールしたい。そんな思いでスタートしたのが緑の風ネットワーク実行委員会だ。

地域の拠点として、浜通りがいわき市、中通りが本宮市、会津は喜多方市にそれぞれ設置。各地のメンバーが共通して作りやすく、なおかつアレンジが



松崎康弘さん

利きやすい6次化商品はないかと思案した。

そこで目をつけたのが、かりんとう作りである。ベースの材料配分さえ決めれば、味付けや生地練り込む素材など、地域ごとの裁量で自由にできる。緑の風ネットワーク実行委員会は「復興応援キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成を受け、2013年から本格的な活動を開始した。

「花梨糖」という ユニークな商品が動き出した

6次化商品の名前を「ふくしま花梨糖」と名付け、福島ブランドに育てるべく、各地のメンバーがかりんとう開発に取りかかった。2013年から2014年にかけていわき市で8種類、本宮市で7種類、喜多市で3種類の「ふくしま花梨糖」が誕生。さまざまな種類を作り、味の実験を行った。

「やはり福島には農産品がたくさんありますから、それを活かすにはかりんとうという素材がよかった。震災をきっかけに新しい機運が生まれて、うちでもいろんな商品を作りました」と松崎康弘さんは言う。例えば、拠点のあるいわき市では、いわき産竹炭を使用したさくさく食感の「炭^{たん}鉱^{こう}さくさく花梨糖」やいわき産いちごをギュッと濃縮して加えた「いちご花梨糖」など、あまり他では見かけない珍しいテイストの商品を開発。本宮市でも花泉酒造(南会津町)の酒粕を練り込んだ「花泉花梨糖」などができた。

「花梨糖」というひとつの舟に乗った仲間が、それ



「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業の助成で導入した厨房機器。上質の「花梨糖」が製造できる。

ぞれに豊かな味を持ち寄って、ふくしまの宝を表現したのだ。

また同委員会はJA白河とのコラボレーションを組み、白河産のトマトを原料としたトマトソースを地元醸造会社と開発した。自慢の甘熟トマトに加えて、りんご、桃、玉ねぎ、人参などをミックスし、まろやかでおいしく、さまざまな料理にマッチする「白河のトマトを丸ごと絞った甘熟ソース」を製造。9000本以上を出荷して成果を出している。

できることから少しずつ。 前に進むことが重要だ

スタートから3年が過ぎ、現在は花梨糖の種類を絞り、人気のある味をこつこつと作る段階に入っている。

松崎さんが経営するいわき食彩館では地元産のネギと味噌、そして創業200年を超える櫛田酒造(いわき市遠野)が製造する「純米発酵調味液^{くしだ} 出づ味^{いづみ}」を使った「ネギみそ味花梨糖」が定番になっている。お茶にもお酒にも合う甘辛テイストが人気のひみつだ。

尾瀬国立公園の入山口、南会津郡の檜枝岐村^{ひのえまた}にあるショップ「尾瀬・檜枝岐村特産品販売 山魅^{さんみ}」では、いわき食彩館が作る「檜枝岐そば花梨糖」が人気商品だ。檜枝岐産のそば粉が7割も入り、山のお土産

らしい素朴な香りが楽しめる。

「花梨糖」というアイデアは自由自在に使うことのできるユニークな存在だが、もちろん地域ブランドを簡単に構築することはできない。生地づくり、材料の下準備、製造、包装まで、すべて手作業で行なうので、大量生産ができず、大手のベンダーと取引することは難しい。

「おそらくここ1年くらいは厳しい時期だと思います。しかし足元を固めて、しっかりやらなければ。各地域でも同じ思いで花梨糖を作って、地域を活かそうと頑張っていると思いますから」と松崎さんは言う。元来が豊かな土地なのだから、急がず慌てず。じっくり時間をかけて進むのが福島スタイルなのだ。

プロジェクトから生まれた商品

3つの地域がそれぞれ素材や味付けに工夫した「花梨糖」が作っている、食べるだけで各地を旅した気分になれる。

●お問い合わせ

緑の風ネットワーク実行委員会

担当: 松崎 康弘

所在地: 福島県いわき市平
字一丁目 25 番地

Tel: 0246-23-3447



福島各地のメンバーが地元の豊富な農産品を素材に使ってかりんとう開発に取りかかり、10数種類の「ふくしま花梨糖」が誕生。



JA白河とのコラボレーションから生まれた「白河のトマトを丸ごと絞った甘熟ソース」。

「モノ」から「コト」 「コト」の先に「人」がいる

震災直後から始まった「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業を通し、被災地はもちろん、支援側もこれまでにない特別な経験をする事ができた。その知見と発想が、未来の日本のかたちへと繋がっている。

キリン株式会社
CSV 本部 CSV 推進部 絆づくり推進室
室長 野田 哲也

公益社団法人 日本フィランソロピー協会
理事長 高橋 陽子

やると決めた以上は とことんやりきる

—— 2011 年からスタートした「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業では被災 3 県を舞台にさまざまな支援活動を行ってきました。そもそもキリン株式会社がここまでの被災地支援を行うと思ったきっかけはなんだったのでしょうか。

野田 まず私たち自身の生産拠点であるキリンビール仙台工場が甚大な被害を受けたということ、加えて私たちの生業であるビールやさまざまな飲料は、農業の生産物でなりたっているということ。そういう意味で我々がお世話になっている第一次産業を支えているのが東北エリアです。やはり農業の復活をなくして、震災復興はないだろうと考えて、今回の支援活動を始めました。

—— 2011 ～ 12 年という初期の段階では「復興応援 キリン絆プロジェクト 農業支援 第 1 ステージ」として、農家の方々に農業機械をお渡しするプログラムを実行。386 台分の農業機械が寄贈されました。

高橋 津波による被害ですべてが流されて、本当に何もなくなったとき、まず農業機械を用意した。

かなりの台数を出したわけですが、現場には想像を超えた大きな効果があったと思います。ある男性は奥さんとお子さんを津波で亡くして、どうにもならない気持ちでいたけれども、農業機械をいただいたことで「もう一度、生きていこう」というエネルギーが湧いてきたそうです。私たちも現場に入って、実際に被災した皆さんにお目にかかり、そういった想いを非常に感じました。

野田 もともと、そんなに立派なプランがあったわけではないのです。まずは水や食糧など、生死に関わる救援物資をお出しした後、生きていくのに必要なものはなんだろうと考えて、農業なら農業機械だろうと発想した。そのところのブレークスルーは大切だったと思います。「第 1 ステージ」を通じて、我々、社員が実際に自分の足で現場に立ち、被災者の方々はどのような状況にあって、どういう思考回路でものを見ているかということを感じることができた。そこに大きな意味がありました。

高橋 担当の方々がこまめに被災地に通い、活動を続けている。やれるようできて、なかなか難しいことをきちんと実践しておられます。本気で現場に入っているというのがすごく大事ですね。

野田 我々が一連の支援をするにあたって、チャ

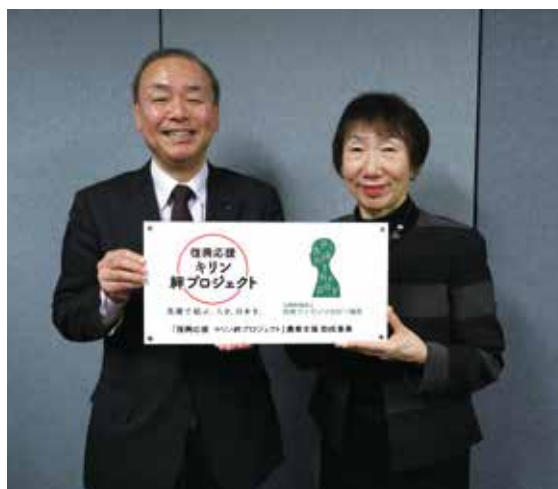
レンジ、コラボレーション、コミットメントの3Cを常に考え、やりきることを心がけました。それは、いわば私たちの使命感かもしれませんね。お客様が麒麟の商品を1本1本買ってくださいのお金で、僕らは現地に足を運べます。また株主の方々にも理解をしていただかなければならない。そういう意味で、中途半端で終わらせては、みなさんに失礼にあたるという気持ちがある。やると決めた以上はとことんやりきるしかないと思っています。

高橋 麒麟の社員のみなさんを見ていると、現場での真剣さが印象的です。その現場力はどのように身につけてきたのでしょうか。

野田 たとえばビールの営業で言えば、まず商談相手から信頼を得ないといけない。その時、現場について共通言語で語れるかどうかで、相手はこちらを見るんですね。「この人なら話しても通じるだろう」と思っていた。どの社員もその重要性については学んでいるのかもしれませんが。我々はもともと復興支援や社会貢献についてのノウハウも知見もあったわけではないんです。だからこそ担当者が現場に張り付いて努力した。それが今から思うと、よいきっかけだったと思います。

農業の抱える本来の課題に向き合う

——2013年からは「第2ステージ」として、一般公募とJAを通じた募集を合わせて、3県で39案件に取り組み、農作物を通しての地域ブランド育成・再生支援、6次産業化と販路の拡大支援、



そして担い手の育成支援へと進んでいきました。

野田 「第1ステージ」はまさに復旧です。ただ実際にそれをやりながらも感じたのは「復旧だけではだめだ」ということ。日本の一次産業が抱えていた課題は震災の前からあり、かつての状態に「復旧」するだけでは、なんら解決しないのです。震災と津波で従来のものがゼロになってしまったからこそ、長年抱えてきた課題を解決する糸口にしたい。もちろん私たちだけでは到底実行できないので、現場でチャレンジされる方々に対して支援をする。それが我々の大きなミッションだと感じました。

高橋 農業の抱える本来の課題に取り組もう、というのが、「第2ステージ」を始めるにあたってのポイントでしたね。

野田 はい。そして、そのためになにができるかを考えてきたのが大きな流れです。「こういう課題を抱えている。しかしどうやって解決したらいいのかわからない」という人に対して、なにかお手伝いできないか。我々や外部の人たちの知見を生かしながら少しでも解決に近づけていく。それが結果的にブランド化、6次産業化、人材育成の3つの柱につながるのですね。

高橋 震災がきっかけで東京に出ていた後継者が



復興支援をきっかけに、学ばせてもらったことに対し、恩返しをしなければいけないですね。

と、「麒麟」というブランドが大きな力になっていると思うのです。東京から大企業の社員がきて、自分たちと同じ目線で活動してくれる。その時の嬉しい気持ちというのは、支援を受ける側の誇りにもなって、「自分たちは堂々とやっていいんだ」という強さにも繋がっていたように感じました。多分、社員の皆さんが想像する以上に「麒麟」という名前には力があるのだと思います。

Uターンした事例も多かったですね。外の世界で農業とは異なる仕事を経験し、故郷に戻ってきて「これではいけない」という思いがちゃんとあった。その一方で、親世代の土臭さ、土着的な思いもあります。新旧がぶつかって、葛藤や確執があり、お互いに触発される。まさに土壌起こし、田起こしをしてきた感があります。

野田 かつて農業のプロという世代の人々は寡黙で、自分のノウハウは絶対に外には出さないという時代がありました。しかし今はITという道具を駆使しながら自分の経験と知識を可視化することに対して、理解がある世代になってきている。おそらく時代と世代と年代がうまく組み合わせだったのでしょう。門外不出の知見を人に伝えることで、日本の農業をよくしていこうという使命感を持った人が出始めています。

ブランドの力が 人に勇気を与える

高橋 2011年から始まった支援活動を振り返る

野田 私たちは支援先に「ブランディングをしよう」と言っておきながら、本当は恥ずかしい部分もあるんです。なぜなら自分たちでもブランディングに苦勞をしていますから(笑)。ブランド化がなぜ難しいのかというと、今どきの言葉で言えば、それは「インサイト」なのです。人の心の中の「本音」にたどり着くことがいかに大変か。ですから「麒麟がそこまでやってくれてありがたい」と思っただけれたことが、私たちの気づきになる。麒麟がなにかをすることぐらいで勇気づけられるなら、もっとやらせていただきたい。「麒麟」というブランドに力があるということを教えてもらったことに対する恩返しです。

高橋 御社の社員の方々がこれだけ深く関わってこられたのですから、助成先の人は「麒麟」という言葉を聞いたとき、当時の自分の苦勞や頑張りを思い出すと思います。そこには現場で伴走してくれた麒麟の担当者がある。人がうしろにいる感覚があるんですね。

野田 「モノ」から「コト」。そして「コト」の先に「人」がいる。そういうシーンですね。まさにそれが「インサイト」なのでしょう。それが麒麟というブ

本書の中の皆さんの笑顔が、各地の元気な未来創造へのエールになればありがたい限りです。

ランドの好感度になり、「どうせ飲むなら麒麟にしよう」というところにつながる中長期的CSVだと思います。もちろん日々、いい商品を出し、いい広告、いいプロモーションして、お客様の購入に繋がる活動をやり続けますが、それらのベースになる部分でコーポレートのブランドを築くことは大切です。

農業はあらゆるものを 含有する大きな場になる

——今回の支援活動も2016年3月でひとつの区切りを迎えます。5年間を振り返って、いかがですか？

野田 キリンはビール、飲料を生業としている会社として、いわば日銭を稼ぐ商売をしています。そのためのプロセスを思考する経験と能力はあるかもしれないけれど、社会課題に対する取り組みを思考する経験は不足している。そういう意味で、今回の支援活動で得た経験は次の世代を引き継ぐ人にとって重要なものになっているし、将来、会社の力になっていけばいいと思います。

高橋 この5年間、私たち自身が、新たな出会いの中で、心を耕す作業をさせていただいたように思います。

野田 そこに深く感謝したいし、震災をきっかけに教えてもらったことに対して恩返しをしなければいけないですね。そして、これを転機とするか



どうかは、我々の会社の力にかかっている。将来、アーカイブを振り返り、2011年にはあんなことあったね、で終わっては駄目なのです。平和でサステナブルな世の中があつてこそ、我々は事業を存続できる。そのためには社会課題と真摯に向き合うことが何よりも大事であるということが、自然と社内に落としこまれていて、会社経営にも活かせるようになると、何年後かに、「あれが転機だったね」と言われるのかもしれない。

高橋 これからの日本を考えると、やはり農業は産業の核であると同時に、自然に学ぶということを通して、人間の生き方そのものにも大きな影響を与えますね。教育、人材育成の中に農業を入れることが重要だと思いますし、障がい者、高齢者、外国人を含めて仕事を得にくい人たちにとっても就労の可能性を拡げるきっかけとしても重要な場だと思います。農業は自然の中に生かされている私たちの今後のあり様を包含できるひとつの場です。

今回のストーリーブックは、支援先の方々にとっては努力の軌跡であり、今後への希望の光としていただきたいと思います。それと同時に、本書の中の皆さんの笑顔が、各地の元気な未来創造へのエールになればありがたい限りです。

KIZUNA Story Book

農業編 | 2011 → 2015

2016 年 3 月 7 日 初版発行

発 行：「復興応援 キリン絆プロジェクト」農業支援事業チーム

発行人：公益社団法人 日本フィランソロピー協会 高橋 陽子

〒100-0004

東京都千代田区大手町 2-2-1 新大手町ビル 244 区

TEL：03-5205-7580

FAX：03-5205-7585

URL：<http://www.philanthropy.or.jp>



笑顔で結ぶ。人を、日本を。



公益社団法人
日本フィランソロピー協会