

高い志のもと、日々“キラリ”と光る活動をしている人たちがいる。
“黄金の郷”“いわて平泉を支える、魅力溢れる”こしえるびと“のメッセージをシリーズで紹介していく。

地元農産物に愛情とひと手間を

平泉町長島

小野寺 郁子さん

一からの漬物作り

大きな窓のある明るい加工場で漬物を仕込む小野寺郁子さん。出入りするお客さんの声や働く人たちの作業音に囲まれ、どこかホッとできる加工場は、地域農産物の加工と直売の拠点として2010年2月にオープンした「毛越寺門前直売あやめ」内にある。

結婚後、地域の母親たちが活動する地産地消グループで、地元産のリングゴを使ってリングジャムを作っていた郁子さん。加工場を持ちたいと相談に行った役場で、「新しくできる産直で漬物作り





素材の味と 品質へのこだわり

季節の地元産の食材をメインにした数種類の漬物を加工、販売している。「地元の野菜は新鮮なだけじゃない。とつて

をしてみませんか」と提案された。地元では新鮮でおいしい野菜が取れる。それを皆に食べてもらえらるならと奮起。これが漬物作りの始まりだった。

も甘い。昔ながらの作り方で、手間暇をかけてあるから」と郁子さん。主力商品は、嫁いできた時、近所のおばあさんから教わった「和がらし入りの大根しょう油漬」。和がらしは今こそ生産量が少なくなつたものの、この地域で多く栽培されていた地元の味。誰からも愛される味にしたいと試作・検討を繰り返し返した。販売に当たっては、袋詰めした時の味と色が変わらず、一番おいしいまま食べられる量と賞味期限を設定。「漬物をあまり食べない若い世代でもおいしければきつと食べてくれるはず」と郁子さん。素材の味と品質にこだわり、食べる人のことを一番に考えた漬物を店頭に並べる。

自由に楽しい空間を

漬物のほか、和がらしソフトクリーム、JAの6次産業化セミナーの受講をきっかけに開発した和がらし入りの長ねぎ醬油ドレッシング、長ねぎピクルスの製造なども手掛ける。

多忙な日々だが、ふと「誰でも気軽に集まれるほつとできる場所があるといいな」と思った。4月からは野菜作りにも挑戦しながら、友人の小屋を活用し、誰でも気軽に寄れる居場所をつくろうと夢が広がる。

—— 手作りの漬物やお菓子を食べながらお茶と会話を楽しみ、100歳までみんな健康で笑つて過ごす、最高の生きがいを見つけた。



PROFILE

小野寺 郁子さん (65)

Ikuko Onodera

平泉町長島

1954年奥州市前沢生まれ。高校卒業後、都内の印刷会社や保育園に6年ほど勤務したのち帰郷。79年平泉町長島に嫁ぐ。99年頃から地域の仲間とジャム作り、2009年から漬物作りを始め販売も開始。夫と息子の3人暮らし。



私の一品

和がらし粉

平泉町で栽培した和がらしを粉にしたものです。私の加工品には欠かせない一品です。これからも守り伝えていきたい地元の味です。