

両手いっぱい
のありがた
いを抱えて――



特選

おらの産直センター

匠・MY Star・の共演

マイスター



露天からのスタート

地産地消の優良団体に

平成29年度食材王国みやぎ推進優良活動団体として、宮城県から表彰された「わくや産直センター黄金の郷」。

わくや天平の湯に隣接する直売所だけでなく、涌谷町内の学校給食センターをはじめとして、さくらんぼこども園や町民医療福祉センターにも地場産の野菜を納入し、地産地消を推進する基地となっています。

その歴史について、産直センターを運営する「くがね産直の会」の会長を務めていた霜野ヒロヨさんに伺いました。平成10年に、霜野さんらは、涌谷町の基幹産業の稲作を強化することを目的に、「婦人稲作部会」を発足。

米づくりの名人として稲作の指導に涌谷町を訪れていた小野田町（現加美町）の渋谷耕造さん・渋谷長生さんから、近隣で唯一の産直施設だった「土産センター」の話聞き、当時の米価下落や減反政策の状況を鑑みて、「涌谷町のこれからの農業には産直施設が必要」と約40人で立ち上がった。

たのが始まりです。

わくや天平の湯のオープンする時期と重なっていたこともあり、役員会での合意後、涌谷町役場に相談し、同じ敷地内に outlets が決定。

平成10年10月10日の温泉施設オープンの日、現在の産直施設がある位置で、コンパネ板を組み合わせたテーブルを並べて売場を仮設し、露天の朝市形式で野菜を販売していました。

「温泉の営業開始と同時に、野菜も販売開始するはずだったが、温泉に列をなすお客さんが次から次に『これちょうだい』と積んでいた白菜を買い求め、おもしろいほど飛ぶように売れていった」と、霜野さんは懐かしみます。

立ち上げ当初は、土曜日・日曜日・祝日に限定して露店で営業し、冬期には、温泉施設内の一角を利用して野菜を販売をしていました。

また、それまでは野菜を生産し、生鮮で販売することが基本でしたが、売り上げを伸ばしていくため、関係機関にかけあひながら独学で「加工」について研究し、加工品の製造も開始。



わくや天平の湯に隣接し、地元
の生産者を中心に、さまざまな商
品が並ぶ「わくや産直センター」
黄金の郷^{くがね さと}。
そこに出品するのは、それぞれ
に常連客を持つ浦谷の^マ「匠・My Star」
たち。
その「匠・My Star」
を知り、安全・安心で、新鮮でお
いしくて、そして、とにかく安い
産直ライフを始めてみませんか？



そのような産直の立ち上げ
にかける会員の熱意と行動力、
野菜や加工品の売れ行きを受け、
現在ある産直施設が平成
12年に建設され、売り上げを
伸ばしていきました。
それから20年が経った現在、
野菜や加工品だけではなく、
くだものや山菜、花き、山野
草、工芸品など、新たに加わっ
てきた浦谷の匠^{マイスター}がこしらえる
品々が並びます。
平成29年度の厳冬には、一

般市場で高騰する野菜とは対
照的に、安価で質・量ともに
充実した品物を買いたい求めるお
客さんが、開店と同時に殺到。
野菜だけではありません。四
季折々、旬を求めらるお客さん
が日々訪れ、にぎわいを見せ
ています。
一方で、運営にかかわる課
題も出てきています。
そんな産直センターを詳し
く知ること、皆さんも産直
の常連^{ファン}になるはずですよ。



くがね産直の会会長 小嶋 美恵子さん

平成10年の発足時から「くがね産直の会」に参加。農協勤務を経て、嫁ぎ先で農業を始め、稲作のほか、イチゴなどの複合経営を実践。平成27年から「くがね産直の会」の会長を務める。

来て愛される 産直をめざして

他にはない、
黄金の郷カラーを

「産直センター黄金の郷」は、「交流部会」・「生産部会」・「販売部会」の3つの部会で運営しています。

「交流部会」は、町内外で開催されるイベントへの出店に向けた年間計画や個別の企画立案、実行をしています。

「販売部会」は、店内のディスプレイ・レイアウトといった販売促進にかかわることのほか、バザーやふるさとパツクの企画をしています。

「生産部会」は、会としての年間の作付・出荷の計画や各種講習会を開催しています。

会員の多くが減農薬で野菜を作っていますが、学校給食にも供給していることから、「安全・安心」を確保するため、年に2回、正しい農薬の使い方などを学ぶ栽培講習会を開いています。そのほかにも、POP作成や店内レイアウト、接客、クレーム対応、食品表示などよりよい産直運営につながる講習会を開いています。

また、部会にかかわらず、

会員さんの生け花やバルーンアート、書道の技術で店頭が自主的に彩られています。そのような体制が基本となりますが、会の特徴はなんとといっても、お客さまとの「交流」です。

機械的にレジ打ちをするだけではなく、パートさんや会員自らが店頭立つ「一日店長」で食べ方や珍しい山野草について情報交換する家庭的なつながりができたり、端境期で野菜が少ない時期でも、地元の子どもたちに食べさせたいとかき集めて出荷したり、その需要を踏まえて、作付けを強化したり。「交流」から刺激を受け、会員それぞれが新たな挑戦を続けています。特に、給食は、会員結束の要。これが、他にはない「黄金の郷カラー」です。

一方で課題となっているのが、新規会員が不足していることです。今の会員の中には、体力的な余裕に加えて、家庭環境の変化で時間的な余裕がない会員も出てきています。

50代・60代でも、大規模に農業をしていなくても、入会してきた会員がいます。むしろ、入会后、花を作っていた人が、興味が湧いて野菜作り

を始めたりと、さまざま。生きがいづくりで、野菜や加工品、植物、工芸品などを作っているという方には、挑戦好きの集まりともいえる産直センターはうってつけです。

地方の小さな産直が減り続けているという話を多く耳にします。今後、生き残っていくためにも、新たに始めたフェイスブックによる情報発信やマスコミの報道機会を生かしながら、町外の飲食店・宿泊施設との「交流」も積極的に行い、「地産都消」にも取り組んでいきます。

その上で、地盤となる地元のお客さまとの「交流」を大切に、家族のように愛してくれる常連さんを増やしていくことにも一層力を入れていきます。



(右・中)安全・安心の確保に向け緊張感を持って受講(上)産直の野菜で作られた彩り豊かなサラダ(左)積極的に関外に出る飲食店主と交流

県内トップクラスの 地場産活用率を支える

学校給食の地場産活用率は、全国目標が30%ですが、浦谷町は47・2%で県内4位。給食センター式では大量の食材を取り扱うことから、他の自治体では地場の産直との連携は難しいです。浦谷町では、給食向けの作付けを強化していただいているため、数値にその結果が出ています。

献立を考える上で、2カ月後に納入できる野菜を相談しています。「地場産をできるだけ食べてもらえるように」と、年間を通して供給するため、作付量と品種を調整されることに驚かされています。そして、根菜も葉物も、甘みが濃くておいしい。収穫から日数が経って届く野菜に比べると食感も違います。良心的な価格も魅力です。

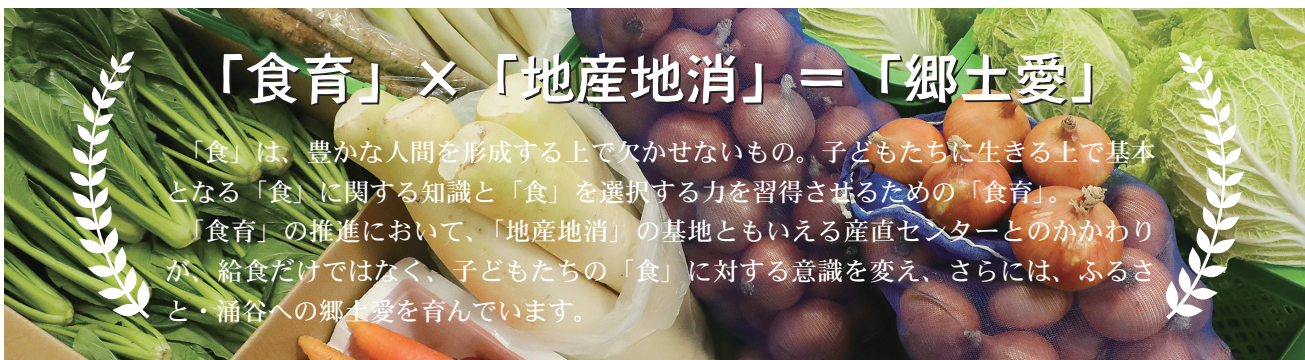


浦谷町学校給食センター
代替栄養教諭
澁谷 みほ さん



(左) 地場産のかぶを使った給食 (右) 産直会員がいつも直接納入

おいしい野菜を常に食べられることは、地元への愛着につながります。各小中学校で、その日の生産者を校内放送で紹介しており、その方々を身近に感じられるきっかけになっています。4月からは、給食だよりに写真付きで生産者を紹介していく予定です。給食に使える野菜の種類を増やしてもらえば、オール浦谷の献立を年に何度か実施してみたいです。そうすれば、より地場に密着した給食になっていくはずですよ。



「食育」×「地産地消」＝「郷土愛」

「食」は、豊かな人間を形成する上で欠かせないもの。子どもたちに生きる上で基本となる「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得させるための「食育」。「食育」の推進において、「地産地消」の基地ともいえる産直センターとのかわりが、給食だけではなく、子どもたちの「食」に対する意識を変え、さらには、ふるさと・浦谷への郷土愛を育んでいます。

地場産だからこそ 食への意識が高まる

学校給食と同様に、ほぼ毎日のように地場産の野菜を仕入れ、給食を提供しているさくらんぼこども園。

毎月の献立を考え、どんな野菜を仕入れられるかを産直さんに相談していますが、逆に、旬のものを教えてもらい、使う野菜を変更することもあります。

ただ提供するだけではなく、その日の給食に使われている野菜を紹介したり、毎月19日の「食育の日」には、使用する野菜の現物を子どもたちに見せています。食育の一環として、栄養士と看護師、保育士が連携した「健康と食」にかかわる教育もしていることもあり、職員以上に浦谷の特産品に関心を持ち、詳しくなっている子どももいます。



さくらんぼこども園
園長 城口 真由美 さん
管理栄養士 星 榮那 さん

そして、子どもたちが「おいしかった」と家庭で話しているようで、保護者がレシピを求めることもあり、食への関心が高くなっています。また、かわりが身近だからこそ、園の夏まつりで「トマトすくい」の出店ができた、収穫感謝祭での交流、とうもろこしの皮むきなどを体験させられています。

子どもたちも野菜に直接触れられることを喜んでいきます。ふるさとへの愛着を育むためにも、そういった機会を増やせばと思います。



(左) 新鮮なトマトときゅうりを出店で提供 (右) 手で触り食材を学ぶ

んの tar - たち

など、誰かの匠 - My Star - 。
産・製造する多彩な産直会員の皆
ター発見に役立ててください。



阿部さんや中澤さんが所有
する里山に自生する樹木を、
旦那さんとともに匠の技で加
工。樹木の自然の風合を生か
した花器や調理器具、急須受
けなど、すべて一点ものの逸
品を出品しています。

食べ物だけじゃない
プロもうなる工芸品



(右)阿部由美子さん
(左)中澤レイコさん

四季折々で数百種 山野草と鉢植え花

好きが高じて各地から集め
た栽培する300種の山野草。
はじめは近所に配ってたもの
を産直に出荷するように。シ
ラネアオイや山シヤクヤクと
いった希少種も自然に近い環
境で育て、増やしています。

相澤さんも、趣味のガーデ
ニングがきっかけとなり、宿
根の鉢植え花を出荷。岩手県
や長野県まで遠出して積んだ
豊富な知識と経験で、店頭に
彩りを与えます。

春先、安価で種類も豊富な
鉢植えが出てくることを知る
お客さんの中には、大量にま
とめ買いたる人もいます。



(右)相澤きい子さん
(左)佐藤たか子さん

匠の技が光る リピート必須の加工品

使う野菜は自家栽培が基本
の美味しい加工品が多数。

佐々木さんは、旬の野菜を
使い、おいしさを引き立てる
製法で年間20〜30種類の漬け
物を製造。

霜野さんは、80歳を過ぎて
も自家栽培野菜を使った惣菜
を毎日出品。電話注文もある
ほどのサラダや煮物は逸品。

菅原さんも、保存料や添加
物を使わず、自家栽培の梅や
らつきようで長期保存できる
漬け物を作ります。

男澤さんのはつとは、一晩
寝かせた弾力と丁寧な滑りと
りで、絶妙なしこしこの食感
に仕上がっています。



(右)佐々木弘美さん
(中)霜野ヒロヨさん
(左)菅原益栄さん

【材料】

《黄金の郷ブイヨン》

- 丸鶏がら:1羽分、●キャベツ:1/2個、●セロリ:2本、
- 玉ねぎの皮(きれいな部分のみ):2個分、●ねぎ(青い部分も):2本、●水:2ℓ

《トマトスープ(約5人前)》

- 黄金の郷ブイヨン:1000cc、●キャベツ:1/4個、●大玉トマト:5個、●玉ねぎ:2個分、●にんじん:1本、●ベーコン:5枚、●水菜:少々、●コンソメ・塩・こしょう:少々

【作り方】

- ①丸鶏のアクをしっかりととりながら煮た後、ブイヨン用の野菜を鍋に入れ、弱火で1時間くらい煮込む。
- ②煮込んだブイヨンは一晩寝かせた後、再び温めてこす。
- ③こしたブイヨンに、食べやすい大きさに切ったにんじん、玉ねぎ、キャベツ、トマト、ベーコンを加え、煮込む。
- ④具材が煮えたら、コンソメ・塩・こしょうで味を調え、盛り付け。水菜をトッピングして完成。
- ⑤余ったブイヨンは、冷凍して保存もできます。



毎年2月に開催されていた「わくや発
食の町民まつり」の産直センターブ
ースで提供されていた秘伝の「黄金の郷ブ
イヨン」を使った「トマトスープ」。

野菜づくりの名人だからこそできる野
菜の旨みが凝縮したスープを家庭でもお
楽しみください。

ブイヨンは、リゾットやクリームス
ープなどにも応用できます。

黄金の郷ブイヨン de トマトスープ

じま 匠 - My S

みんなが買い物客や子どもたち店頭に並ぶ野菜や加工品などを生
さんを紹介します。ぜひ自分のス

遠方からまとめ買いに訪れるくだもの

佐々木さんは、夏にかけてメロンとスイカを出荷。水はけの良い砂地のハウスで栽培するスイカは、仙台からまとめ買いに訪れる常連も。

平さんは、おじいさんが長年栽培するキウイやブルーベリー、イチジクをおばあさんから引き継ぎ、産直に出荷。

武田さんは、1シーズンに千個以上の干し柿を手間暇かけて作っています。



(右) 佐々木みさ子さん
(左) 平智恵さん
(下) 武田幸子さん

里山で、ハウスで。大人気の切り花

木村さんは、くだものとして出荷用の桃を剪定したものや自身が所有する里山に自生するネコヤナギなど、季節ごとに家庭の花瓶に重宝する切り花を出品しています。

宮城さんは、パイプハウスを使い、花きの周年栽培しています。春先の今の時期は、ストックを出荷。安価でボリュームもあることから、お客様にと、開店から1時間を待たずに完売することもある。この他にも、里山の恵みや菊花など、美しい切り花が多数出品されています。



(右) 木村たか子さん
(左) 宮城せよさん

料理人が認める
味が濃い新鮮野菜！

産直センターの主力は、やはり野菜たち。「安全・安心」のために、農薬を極力使わなかったり、有機栽培をしたりと腕を振るっています。

そして、なによりの魅力は、新鮮さとその価格の安さ。この冬に助けられたという人は、たくさんいるはず。



最近では、定番野菜だけではなく、ピーツやカラーにんじん、プチヴェールといった珍しい西洋野菜も並びます。すでに都市部のホテルの料理長がリピート注文しているというお墨付きの野菜です。



(右) 一條武子さん
(中) 桜井智幸さん
(左) 佐藤茂子さん

ちさんちしょう 地産地消で、地産千笑

わくや産直センター黄金の郷が誕生してまもなく20年。

この間、「くがね産直の会」の会員の皆さんが、試行錯誤を繰り返し、多彩な商品を取り揃える今の姿を作り上げてまいりました。

野菜や加工品を買い求めに来るお客さんだけでなく、地域の子どもたちや医療介護施設の利用者に、「おいしい」の感動を与え、たくさんの笑顔を生み出しています。

また、消費する側だけではなく、生産する側、すなわち産直センターの会員自身も、産直センターにかかわる挑戦の日々が、生きがいや喜びとなり、自然と笑顔になっています。

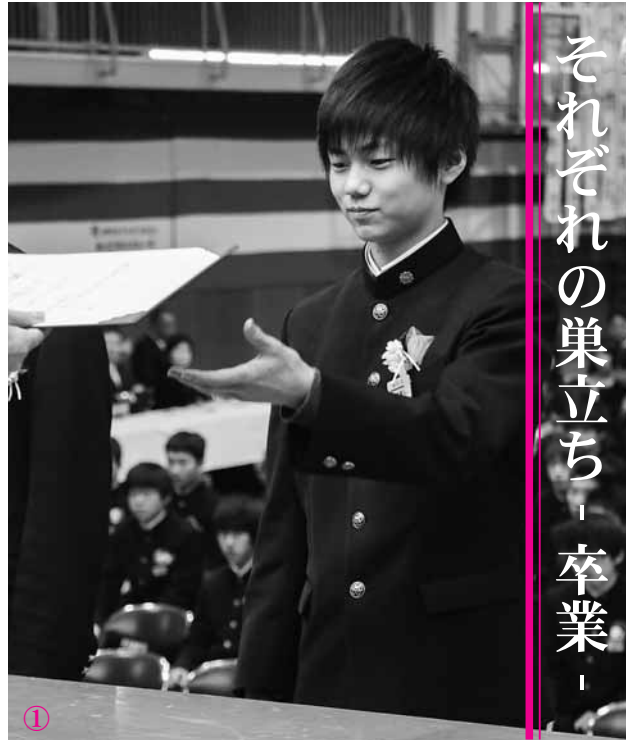
わくや産直センター黄金の郷に、買い物客として、自らが匠 - My Star - として参加し、おいしい産直ライフを楽しみませんか。そして、共に黄金に輝く笑顔を生み出していきませんか。



▶お買い物や入会にかかわる問い合わせ先

わくや産直センター黄金の郷 ☎0229-43-6363

それぞれの巣立ち・卒業



①

全校生徒が同じ制服での卒業 涌谷中学校の卒業式

3月10日(土)に、涌谷中学校において新生涌谷中学校となつてから第3回目の卒業式が執り行われました。

この日卒業を迎えた139人は、新生涌谷中学校となつて初めての新生学生で、初めて同じ制服で3年間を共に過ごしてきた生徒たちです。

2歩目を継ぐ者たちだった昨年の卒業生からバトンを受け継ぎ、修学旅行時に東京上野公園で涌谷町の伝統芸能「笹岳白山豊年踊り」や「秋

の山唄」、「お茶屋節踊り」などを大勢の観衆を前に堂々と披露し、運動会や合唱コンクールといった学校行事において新たな伝統を築き上げ、中体連では、さまざまな競技において大崎の雄として栄光の記録を刻んできました。

あどけなさの中に輝く凛々しさ

3月20日(火)に、涌谷町立の小学校において、一斉に卒業式が執り行われました。

華やかな袴や大人の雰囲気漂わせるスーツなどに身を包んだ卒業生。



②

小学校を巣立ち新たな世界の中学校へと一步を踏み出す門出に際し、小学生らしいあどけなさを時折見せるものの、希望に満ちた凛々しい表情で、式典に臨みました。

感動・感涙の修了式

3月22日(木)に、涌谷町立の幼稚園・こども園で修了式が執り行われました。

涌谷南幼稚園では、6人の子供を迎えました。6人での3年間の園生活とともに、昨年12月亡くなった菅原桃子先生との思い出が、高橋園長か



③

ら話され、しつとりとしながらも、アットホームな雰囲気での修了式となりました。

さくらんぼこども園でも、卒園児から保護者に修了証書と感謝の言葉が伝えられ、式場が感動に包まれました。

《写真解説》

①卒業証書とともに思い出がよみがえり、こぼれる笑顔②颯爽とランウェイを歩くように入場③卒業証書の先に見るは未来への希望④在校生や恩師、保護者への感謝の気持ちを伝える⑤楽しかった思い出とともに、さまざまな思いがこみ上げる⑥手をつないで仲よく元気に巣立つ



⑥

⑤



④



第41回 浦谷クロスカントリー



3月21日(水)に、わくや天
 平の湯周辺を会場に、第41回
 浦谷クロスカントリーが開催
 されました。

宮城県内はもとより東北各
 地から約500人が出場し、
 早春の浦谷を駆け抜けました。
 大会では、好記録が続出し、
 高校・一般男子(9・2km)で
 は、都道府県対抗駅伝のアン
 カーを務めた大橋真弥選手
 (石巻RC所属)が27分56秒と
 これまでの大会記録を2分以
 上更新し優勝。加えて、ファ
 ミリーペア(1・8km)で渡辺
 大介・健親子(MAX所属)が
 6分44秒、小学校低学年(1・
 8km)で松下ゆめの選手(円谷
 ランナーズ)が7分11秒と、
 それぞれ大会新記録を出し優
 勝しました。

また、栗原市在住の秋山興
 仁選手(虎の穴所属)が、手づ
 くりのタイガーマスクの衣装
 で会場を盛り上げたり、遠田
 警察署わくわくポリスの皆さ
 んが警察官募集や飲酒運転撲
 滅を沿道の皆さんに呼びかけ
 ました。

《写真解説》①スタートから他を
 寄せ付けない大橋選手②親子で勝
 ち取った栄冠③低学年とは思えぬ
 走りっぷりの松下選手④おしゃれ
 なウェアでエンジョイ⑤声援を受
 けデッドヒート⑥⑦体を張って大
 会を盛り上げました



桜花爛漫 涌谷に、 春來たる。

▼問い合わせ先
まちづくり推進課商工観光班

☎ 43-2119

涌谷町が一年のうちで最も輝く「春」が今年もきます。
各地でさまざまな催しが開催されます。
涌谷が誇る春を楽しむにお出かけください。

