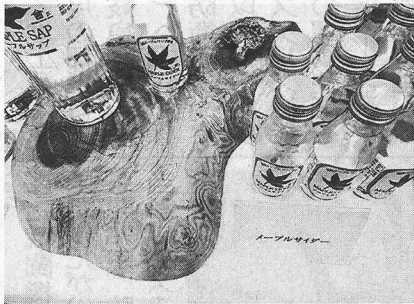


# 東北復興日記



170



原発事故で福島でのキノコ生産の柱が折れてしまい、何とか專業農家で生きていくためには違う柱を立てなければなりません。コメは放射能測定の結果、「検出せず」でした。安心して加工できると考え、まずはコメの六次産業化(生産、加工、販売の一体化)に取り組みました。

いろいろな商品をつくりま

キノコハウス代表取締役  
佐藤昭子さん



## 農産品もつひとつの柱

した。おかゆの缶詰、玄米茶、ポン菓子、玄米パン。そして「本みりん」もようやく完成したところです。棚田を開墾してくださった江戸時代のご先祖様の名前「三次郎」にあやかり、商品名としました。さらにインターネットでは資金を募るクラウドファンディングを活用して、本みりんを使ったみりんスイーツの開発にも着手したところです。

もう一本の柱も見えてきました。それは「メープルサップ」、つまりイタヤカエデの樹液です。約三年前、福島県西会津町でオープンした「縁側カフェ」のメニューに「ホットケーキを出そう」「メープルシロップをかけたいね」ということになり、どこものを使おうかと調べてみると、ほとんどがカナダ産でした。国産のメープルシロップはないのかなと探してみると、埼玉の秩父や山形の金山で作っていることが分かり、視察に行きました。

もしかしたら縁側カフェの帯でもできるかもしれないと、棚田の奥にある山のとっぺんのイタヤカエデの大木でチャレンジしたところ、採取に成功! すぐ放射能測定を行い「検出せず」の結果を確認。ようやく昨年秋にメープルサップ(イタヤカエデ樹液)とメープルサイダーの商品を作ることができました。写真。この取り組みは、新潟市主催の「6次化大賞」で日本食糧新聞社賞を受賞。商談会でも魅力ある商品として各方面から問い合わせをいただいています。

新しい柱が何とか立ちほじめました。まだまだ軌道には乗っていませんが、地域資源の活用にも明るい未来が見え始めています。

この連載は、東京のNPO法人JKSKと、被災地の女性たちが協力して復興に取り組む「結核プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。