

エゴマの和え物・柿



小麦の香る手打ちのうどん

みんな、いっしょに

### 復興隊(大久保・外内行政区)

「復興隊」の活動は、足掛け3年目。地区の有志が、毎週集まり草刈りを行っていたのが始まりです。去年からは土地を確保して、大豆や小麦、エゴマなどの雑穀を栽培。今年は栽培面積を増やして、エゴマやエゴマ油の商品化にも取り組んでいます。



復興隊 隊長  
長正増夫さん  
(大久保・外内行政区長)

地域の人間関係の中で、楽しくやりたいね。あははおほほと笑って話しながら。帰って来ている人は高齢者が多いから、健康でいられるよう、集まって、仕事して。その中で、いいエゴマをつくっていかうと思う。手仕事のよさを生かして価値あるものをつくっていきたい。



11月4日の行政区の集会。地区で栽培された小麦でうどんを打ち、エゴマのたれをかけ、みんなで味わいました。かねてから交流のある「NPO法人コミュニティスクール・まちデザイン」(東京都)も参加し、共に調理をする中で、エゴマ料理のレシピを紹介。地区で不耕起栽培等の実証を行う福島大学食農学類の活動報告もありました。



## 大久保・外内「復興隊」の仕事おこし

age 隊員は  
57歳から78歳

11月6日、大久保・外内行政区「復興隊」の皆さんが、農地で作業を行っていました。収穫したエゴマをきれいに洗いネットに広げて乾燥させたり、大豆をさやから外したり。協力しながら、おしゃべりしながら、とても楽しそうな作業風景でした。地域のつながりを大切に、新しい活動をていねいに育んでいます。



NPO法人コミュニティ  
スクール・まちデザイン  
理事長 近藤恵津子さん  
(食育プロデューサー)

エゴマ、こちらでは「じゅうねん」ですね、健康ブームもあり脚光を浴びています。村には地ものものとして、小さい頃から当たり前にあったのでしょね。こういう地域コミュニティがあつて、女性が明るいのがいいですね。楽しかったです。元気をもらいました。

「復興隊」の想いが伝わる 広がる

「復興隊」は、二歩一歩、活動の幅を広げて、進化しています。互いをよく知る者同士、得意な仕事を生かし合って、楽しそうに作業をしていました。きつと、よりおいしく質の高い製品が生まれてくることでしょう。

11月4日の集会で、村民と料理をしていた「コミュニティスクール・まちデザイン」の方が、「村の人は大変な中でもつながり合って頑張っている。いつか、『あの時頑張ったから、もともと以上になりまし』と振り返りたいですね」と涙を流しました。村民が支え合い前を向く姿は、共感と応援の輪も広がっています。

そして、地域で穫れた小麦を使い、みんなで打ったうどんは絶品！エゴマをすり鉢でする所から手作りした料理も何ともぜいたくな風味と味わいで…。みんな笑顔でくつろいで、農村のよさが輝いた1日でした。

