



味の違いが楽しい数種のミニトマトはお孫さんもお気に入り。発送時はそれぞれ小分けの袋に梱包して箱詰めされます。こんなにあって1箱2,000円(送料別)。

県の補助金を活用して整えたハウスが建つ畑には、たくさん野菜が所狭しと植えられています。この夏は小学生のお孫さんが2人で泊まりに来て、採りたて野菜で料理を楽しんで行つたそう。官民合同チーム(福島相双復興支援機構)の紹介で、季節の野菜の箱詰めを首都圏などの家庭に発送する取り組みも、スタートして4年ほどになります。「私の野菜づくりは趣味の世界。それでもおいしいと食べてもらえることは本当にうれしい」。リンドウやユリなど花きの生産者として、市場や道の駅に出荷をしながら、日々忙しく働いています。「戦後に開墾してここを拓いた親の苦労を思うと荒らしておけない、できることだけでもやっていこうと。こうして体を動かしている方が、元気でいられますしね。農地が少しずつ広がっていて、お父(夫の安見さん)からは、ほどほどにしてね...と言われています(笑)」。

## 「ふるさとの担い手」をバックアップ！ あなたの「やる気」を応援します

家族で食べる分だけとつくっていた作物を出荷してみたい、ハウスを補強し強風などに備えたい、新しいスタイルの農業に挑戦してみたいなど、ステップアップする農業の取り組みを支援しています。

問 産業振興課農政第一係 ☎0244-42-1621

事業の立ち上げ・再開などで補助金を活用できる場合があります。まずは事前にご相談ください。村・県・国の支援につなげます。

問 村づくり推進課商工観光係 ☎0244-42-1620

やってみたいこと、続けたいこと、担い手一人ひとりの取り組みを応援します。村に関わる人はみんな「ふるさとの担い手」。多様な取り組みが新しい村を形づくっていきます。

つなぐ 開拓の心



除染後の農地での花き栽培は今も試行錯誤だそう。土壌改良にも取り組んでいます。手にしているのは県が開発したリンドウの新品種『天の川』。「来年はこの花も出荷してみたいですね」。

つなぐ 料理で感謝



専門学校で調理を学び、福島市の結婚式場、国見町の道の駅で、宴会場やレストランの調理を担当してきた佐藤さん。「村の中にもっと食事ができる店があるといいね」という声を聞いていて、震災から10年の節目に村で洋食店を開こうと決めました。「自分が育った飯館村に、自分は何もできていない。経験を生かして、お世話になった人や村に恩返しをしたい」。会社を辞めて、独立の準備を始めました。「村で働きたいという思いはずっと前からありました。得意な洋食をメインに、県内産の食材を使つて、料理で地域おこしがしたい」と言います。「郷土料理のアレンジなどもやってみたい。他から来た人に地域のよさを感じてもらえるような」。地元の野菜を使う時には顔が見えるような紹介をして、生産者の応援もしたいと考えています。

## 故郷で始まる 料理の地域おこし

佐藤雄紀さん(二枚橋・須賀)



レストランへの改装が予定されている建物。県道原町川俣線を見下ろす高台にあります。おいしい料理と味わう人の笑顔でにぎわう日が待ち遠しいですね。

## 今日も明日も仲間と共に

び さい れんと  
までい工房美彩恋人



この夏登場した新商品。左から、エジプトラー油、プリン、ジェラート。「いいたて雪つ娘」の甘みや風味を活かしたラインアップ。「道の駅までい館」直売所で販売中。

つなぐ 大切な種



左から、加藤真里子さん、渡邊代表、熊谷則子さん。加藤さんと渡邊代表は姉妹です。この日はカボチャの「デベソ」を取り、実の下にマットを入れ、日焼け止めのテープを貼る作業。丁寧に色白カボチャを育てます。

農業高校の校長も務めた菅野元さん(宮内)が開発したカボチャ「いいたて雪つ娘」。その種を全村避難の間もつなぎ、生産する仲間を増やしながら、菓子やカレー、ドレッシングなど、魅力的な加工食品を開発してきました。『までい工房美彩恋人』は、避難先で事業を継続し、避難指示の解除後は村内でも営農を再開。そしていよいよ、代表の自宅に併設の加工場を再整備して、村での事業再開に踏み出します。まずは凍み餅、凍み大根の仕込みから。「昨冬やってみて、やはり村の寒さがおいしい凍み物をつくると実感したんです」。避難先から運んで来ている料理のデリバリー、さらには農泊事業も、いずれは村でと考えています。避難先では人には見せない苦労もありましたが、当時を支えてくれた多くの人のつながりが、工房の魅力を高めています。