

あゆかわ農園



「あゆかわ農園」が栽培するもち麦「はねうまもち」。白米と一緒に炊いてもよし、ゆでてスープやサラダに加えてもよし。道の駅までい館でも購入できます(売り切れの場合は次回出荷をお待ちください)。



あゆかわ農園ホームページ

「まごころ」で利用者さんをサポートする鮎川さん自身も、会員の一人として、加工施設を活用しています。「あゆかわ農園」では、大麦の一種である「もち麦」を栽培しています。寒冷地用に開発された「はねうまもち」という品種で、鮎川さんは種子販売の資格も取得しています。鮎川さんは、精麦したもち

麦から、欠けた粒や変色した粒を丁寧に取り除き、品質のよいものを選別して販売。麦特有のにおいがなく、モチモチ食感が白米によく合うと評判です。飯館村の産品として育て上げたいと願いを込めて、「まごころの里もち麦」と名付けています。また、村が特産化を目指すもち米「あぶくまもち」を使った特産品づくりにも取り組んでいて、「おやき」や甘酒を開発中です。

飯館村の農地から新たな特産品を

ゆかり農園

「ゆかり農園」は、自家製野菜の販売からスタートしました。「農業はまったくの素人でした」と言う木幡さんですが、家族の応援もあり、自宅前に無人販売所を設けて販売を行うまでに、4年目の今年はさまざまな種類のイモやナス、カボチャなどを栽培し、道の駅のマルシェには、家族みんなで参加しました。また、「まごころ」でつくるプリンには、愛娘・秋花ちゃんが大好

娘が大好きなプリンを製造販売することに



木幡百香里さん

オレンジの方は卵の味が「濃いプリン」。道の駅までい館でも購入できます。

あえて材料はシンプルに。卵のおいしさが伝わる手づくりのプリン。

伊達産の新鮮な卵を使った固めのプリンは、液を3度濾す丁寧な工程で仕上げられています。そして、小さな子どものためにカラメルを入れないプリンも必ずつくっています。畑に子育てに忙しい毎日。秋花ちゃんが布団に入る時間からプリンづくりが始まることも少なくありません。「つくるのが好きなので苦になりません」と木幡さん。「まごころ」での挑戦を積み重ねる中で「自分の加工場をつくらう」という次の目標ができたそうです。

つながる!

飯館村で

つながることでアイデアが生まれたり、1人ではできなかった挑戦が始まったり。互いを尊重するつながりの中で、新しいモノ、新しいコミュニティが生まれています。お話をうかがうと、それぞれのエピソードには、助け合い、高め合いながら、挑戦を楽しむ皆さんの姿がありました。

共同利用の加工施設「まごころ」の活用が少しずつ進んでいます。



鮎川邦夫さん

NPO法人

もりの駅まごころ運営協議会

もりの駅まごころ

加工施設「もりの駅まごころ」は、「NPO法人もりの駅まごころ運営協議会」が村から業務委託を受けて管理・運営しています。令和5年10月現在の会員は35人。会員以外での利用も可能で、村民の利用は無料です。施設は、菓子製造業・めん製造業・そうざい製造業・漬物製造業の許可を取得しています。野菜の簡易加工は届け出のみで可能です。

加工施設「もりの駅まごころ」は、「NPO法人もりの駅まごころ運営協議会」が村から業務委託を受けて管理・運営しています。令和5年10月現在の会員は35人。会員以外での利用も可能で、村民の利用は無料です。施設は、菓子製造業・めん製造業・そうざい製造業・漬物製造業の許可を取得しています。野菜の簡易加工は届け出のみで可能です。

「もりの駅まごころ運営協議会」の代表を務める鮎川邦夫さん(小宮)。施設の活用例の広がりを歓迎しています。「ここで実績をつくり新たな加工施設の開業を目指す人もいます。特産品の開発拠点として、少しずつ形になってほしい」。また、「家庭ではできない加工をやってみる方にも気軽に利用してほしい」と新規の利用も呼びかけています。「機器の使い方などサポートします」。簡易加工をした野菜を大型冷凍庫で保管し、年間を通じて出荷することも可能だそう。まだまだアイデア次第で活用の幅が広がります。

特産品の開発拠点に加工施設「まごころ」